

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-239-SE-2020, Chile Yahuahlica (*Capsicum annuum* L.)-Especificaciones y métodos de prueba, publicado el 8 de junio de 2020.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-239-SE-2020, CHILE YAHUALICA (*Capsicum annuum* L.)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 8 DE JUNIO DE 2020

ALFONSO GUATI ROJO SANCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en el artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracciones I, VIII, XI y XII y 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; Tercero y Cuarto Transitorios del Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 36 fracciones I, II y IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica la Respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-239-SE-2020, chile Yahuahlica (*Capsicum annuum* L.)-Especificaciones y métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 8 de junio de 2020.

PROYECTO NOM-239-SE-2020, CHILE YAHUALICA (<i>Capsicum annuum</i> L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL CCONNSE
<p>PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-239-SE-2020, "CHILE YAHUALICA" (<i>Capsicum annuum</i> L.) – DENOMINACIÓN – ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA</p>	<p>Dirección General de Normas Modificar el Título ya que se trata de una NOM que establece la denominación del producto y la información comercial.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar el Título de la NOM de la siguiente forma NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-239-SE-2020, "CHILE YAHUALICA" (<i>Capsicum annuum</i> L.) – DENOMINACIÓN – ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA</p>
Prefacio			
En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas, instituciones y organismos:			
Asociación Agrícola Local de Nochistlán de Mejía, Zacatecas, A. C.			
Productores de Chile de Árbol Yahuahlica.			
Banuet Arrache y Asociados, S.C.			
Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco (CIAJ).			
<p>Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ).</p>	<p>SADER JALISCO Centro Regional de Servicios Integrales para la Agricultura Protegida (CRESIAP)</p>	<p>SADER JALISCO Se sugiere incluir al Centro Regional de Servicios Integrales para la Agricultura Protegida (CRESIAP). Lo anterior, debido a que funge como uno de los participantes de la NOM</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p>

			Esa entidad no se acreditó debidamente ante el Grupo de Trabajo para formar parte en el estudio y atención de los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública, por lo que no es posible incorporarlo al Prefacio de esta Norma Oficial Mexicana.
Gobierno del Estado de Jalisco.			
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.			
Gobierno del Estado de Zacatecas.			
- Secretaría del Campo			
o Subsecretaría de Agronegocios.			
Impulsora de productores de Chile de Árbol Yahualica A.C. (IPCAY)	SADER JALISCO Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahualica A.C. (IPCAY).	SADER JALISCO En el Proyecto de NOM se declara al participante de la manera siguiente: "Impulsora de productores de Chile de Árbol Yahualica A.C. (IPCAY)" Se sugiere colocar la palabra productores con letra mayúscula al principio.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: Esa entidad no se acreditó debidamente ante el Grupo de Trabajo para formar parte en el estudio y atención de los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública, por lo que no es posible incorporarlo al Prefacio de esta Norma Oficial Mexicana.
Secretaría de Economía			
- Dirección General de Normas			
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.			
- Dirección General de Fomento a la Agricultura			
Índice			
0. Introducción			
1. Objetivo y campo de aplicación			
2. Referencias normativas			
3. Términos y definiciones			
4. Símbolos y abreviaturas			
5. Clasificación y designación del producto			
6. Especificaciones			
7. Proceso de producción			
8. Denominación e información comercial			
9. Procedimiento para la evaluación de la conformidad			
10. Verificación y vigilancia			
11. Concordancia con normas internacionales			
Apéndices normativos			
• Apéndice "A" (Normativo)			
• Apéndice "B" (Normativo)			

12. Bibliografía			
0. Introducción			
<p>El chile Yahuahlica es un fruto obtenido mediante cultivo de la especie <i>Capsicum annuum</i> L., con identidad regional y nacional con características únicas, atribuidas al medio geográfico y al proceso de producción característicos de la región, lo que lo convierte en un producto tradicional y motivo de identidad con el que se identifica su Zona de producción.</p>	<p>BANUET</p> <p>Por lo anterior, la presente Norma Oficial Mexicana constituye un importante insumo para complementar el esquema regulatorio aplicable a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahuahlica", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 2018, en lo sucesivo referida como "la Declaratoria".</p> <p>La zona geográfica para la Denominación de Origen "Yahuahlica" actualmente se encuentra integrada por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahuahlica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco, la cual en lo sucesivo será referida como "Zona de producción de Chile Yahuahlica".</p>	<p>BANUET</p> <p>En la introducción del Proyecto de NOM se establece:</p> <p>"Por lo anterior, la presente Norma Oficial Mexicana constituye un importante insumo para complementar el esquema regulatorio aplicable a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahuahlica", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 2018, en lo sucesivo referida como "la Declaratoria", misma que comprende la región geográfica integrada actualmente por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahuahlica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco, la cual en lo sucesivo será referida como "Zona de producción de Chile Yahuahlica".Lo anterior, se pudiera complementar con lo dispuesto por el segundo párrafo del capítulo 1 de la NOM.</p> <p>Por lo que se sugiere modificar la redacción para incluir que la zona geográfica para la Denominación de Origen "Yahuahlica" se integra por 11 municipios; 9 del Estado de Jalisco y 2 del Estado de Zacatecas.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de la introducción de la siguiente forma:</p> <p>"La zona geográfica de la Denominación de Origen "Yahuahlica" actualmente se encuentra integrada por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahuahlica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco."</p>
<p>El chile Yahuahlica, es uno de los principales cultivos de la agricultura de los Altos del Estado de Jalisco, cuya producción lo convierte en un producto tradicional con el que identifican a la región en todo el mundo. Generalmente, su fruto se comercializa en estado fresco, para consumo directo, pero principalmente en seco y es usado como materia prima a ser procesada para uso industrial.</p>			
<p>El mercado nacional e internacional distingue al fruto de chile Yahuahlica, entre otros provenientes de diversas zonas productoras, por sus características de sabor, aroma, pungencia y color atribuidas éstas, a factores naturales y humanos especiales de la región, tales como: el clima, suelo y ubicación geográfica.</p>			
<p>La importancia de este fruto para la región de origen, ha sido tal que dicho fruto y su cultivo forman parte de la cultura de esta región, y se ha convertido en un símbolo de identidad cultural por todo lo que su cultivo implica, al grado tal que en la región de origen actualmente se realizan diversas festividades asociadas a dicho producto, en las que es promovido para su venta y consumo, buscando expandir aún más su mercado, a través de manifestaciones populares como ferias y festivales.</p>			

<p>El cultivo del Chile Yahuahlica se ha desarrollado como toda una cultura, derivado del proceso artesanal a través del cual se obtiene el mismo, lo que lo diferencia de otros chiles producidos en otras regiones y Estados del país. Este proceso ha generado la creación de empleos y la comercialización de su fruto fresco para consumo directo, y en seco como ingrediente particular en platillos típicos de la gastronomía nacional, así como materia prima para uso industrial, y para la elaboración de productos terminados, ha propiciado el aumento en la producción de infinidad de artículos y productos elaborados a base de dicho fruto.</p>	<p>SADER JALISCO El cultivo del chile Yahuahlica se ha desarrollado como toda una cultura, derivado del proceso artesanal a través del cual se obtiene el mismo...</p>	<p>SADER JALISCO En el Proyecto de NOM se establece (...) El cultivo del Chile Yahuahlica se ha desarrollado como toda una cultura, derivado del proceso artesanal a través del cual se obtiene el mismo... se sugiere que cuando en el contenido de la Norma se exprese la palabra chile se inicie dicha palabra en letra minúscula.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de la NOM de la siguiente forma: Todas las referencias a chile se harán en minúsculas al inicio de la palabra para armonizar la redacción de toda la NOM.</p>
<p>El reconocimiento de la denominación de Origen "Yahuahlica" se fundamenta en la reputación del mismo, como un producto diferente cuyas características lo han posicionado entre el público consumidor. Por lo tanto, el objetivo que se persigue con la implementación de esta Norma Oficial Mexicana que establecerá las especificaciones que determinen el origen, calidad y características que distinguirán al chile Yahuahlica, es el posicionamiento del producto, para incrementar la actividad económica de los productores de la región de origen y evitar imitaciones, falsificaciones o adulteraciones del mismo, brindando mayores beneficios para las comunidades donde se cultiva dicho producto.</p>	<p>SADER JALISCO El reconocimiento de la Denominación de Origen "Yahuahlica" se fundamenta en la reputación del mismo...</p>	<p>SADER JALISCO En el proyecto de NOM se establece (...) El reconocimiento de la denominación de Origen "Yahuahlica" se fundamenta en la reputación del mismo... Se sugiere que, siempre que se indique la palabra Denominación se deberá hacer con letra mayúscula al principio de la palabra.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de la NOM de la siguiente forma: Todas las referencias a Denominación se harán en mayúsculas al inicio de la palabra para armonizar la redacción de toda la NOM</p>
<p>Por lo anterior, la presente Norma Oficial Mexicana constituye un importante insumo para complementar el esquema regulatorio aplicable a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahuahlica", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 2018, en lo sucesivo referida como "la Declaratoria", misma que comprende la región geográfica integrada actualmente por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahuahlica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco, la cual en lo sucesivo será referida como "Zona de producción de Chile Yahuahlica".</p>			
<p>La emisión de esta norma es necesaria, de conformidad con el segundo resolutivo de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahuahlica" y con las fracciones XII, XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>			
<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p>			
<p>La presente Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones, proceso de producción, información comercial, métodos de prueba y procedimiento para la evaluación de la conformidad, que debe cumplir el chile Yahuahlica en estado fresco y seco que se comercializan en territorio nacional.</p>	<p>BANUET La presente Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones, proceso de producción, información comercial, métodos de prueba y procedimiento para la evaluación de la conformidad, que debe cumplir el chile Yahuahlica en estado fresco y seco que se comercializan en territorio nacional. Esta Norma Oficial Mexicana es aplicable para la producción, envasado y comercialización del Chile Yahuahlica en todo el territorio nacional.</p>	<p>BANUET Por lo que corresponde al objetivo y campo de aplicación, el Proyecto de NOM determina: "La presente Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones, proceso de producción, información comercial, métodos de prueba y procedimiento para la evaluación de la conformidad, que debe cumplir el chile Yahuahlica en estado fresco y seco que se comercializan en territorio nacional.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p>

		<p>La zona geográfica para la Denominación de Origen "Yahualica" es aquella que se encuentra contemplada por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial".</p> <p>Sin embargo, consideramos que la Norma debe ser aplicable y obligatoria en todo el territorio nacional y no solo en la zona de Denominación de Origen por lo que sugerimos modificar el segundo párrafo de dicho numeral.</p>	<p>Únicamente la actividad de comercialización se puede llevar a cabo en territorio nacional, las actividades de producción, envasado y etiquetado deben ser en la zona de protección a la Denominación de Origen.</p>
<p>La zona geográfica para la Denominación de Origen "Yahualica" es aquella que se encuentra contemplada por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.</p>			
<p>2. Referencias normativas</p>	<p>Dirección General de Normas</p> <p>Adicionar la Referencia normativa NOM-106-SCFI-2017, Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo para adicionar la Referencia normativa:</p> <p>2.3 Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI-2017 Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.</p>
<p>Para la correcta aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana deben de aplicarse, las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, o las que las sustituyan o modifiquen:</p>			
<p>2.1 Norma Oficial Mexicana 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 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020.</p>	<p>BANUET</p> <p>Norma Oficial Mexicana 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 y sus subsecuentes modificaciones</p>	<p>BANUET</p> <p>En el Proyecto de Norma se establece: "Norma Oficial Mexicana 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 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020".</p> <p>Sin embargo, sólo se contemplan las modificaciones a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020 y no contempla las modificaciones que en un futuro pudieran realizarse.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción inicial del capítulo 2 Referencias normativas de la siguiente forma:</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, sus modificaciones o aquellas que las sustituyan:</p>

<p>2.2 Norma Oficial Mexicana 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>2.3 Norma Mexicana NMX-FF-025-SCFI-2014 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano Chile fresco (<i>Capsicum spp</i>) Especificaciones (Cancela a la NMX-FF-025-SCFI-2007). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2015.</p>	<p>SADER JALISCO Norma Mexicana NMX-FF-025-SCFI-2014 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano Chile fresco (<i>Capsicum spp</i>) Especificaciones (Cancela a la NMX-FF-025-SCFI-2007). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2015.</p>	<p>SADER JALISCO En el Proyecto de NOM la siguiente referencia normativa se indica: Norma Mexicana NMX-FF-025-SCFI-2014 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano Chile fresco (<i>Capsicum spp</i>) Especificaciones (Cancela a la NMX-FF-025-SCFI-2007). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2015. Se sugiere hacer la separación entre las palabras Chile y fresco.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción del inciso 2.4 del capítulo 2 Referencias normativas de la siguiente forma: 2.4 Norma Mexicana NMX-FF-025-SCFI-2014 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano chile fresco (<i>Capsicum spp</i>) Especificaciones (Cancela a la NMX-FF-025-SCFI-2007). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2015.</p>
<p>3. Términos y definiciones Para la correcta aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana, se establecen las siguientes definiciones:</p>	<p>SADER JALISCO 3.1 Almacigar 3.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's) 3.3 Capsaicinoides 3.4 Chile Yahualica 3.5 Declaratoria 3.6 Defecto 3.7 Deformaciones 3.8 Diámetro 3.9 Lóculo 3.10 Lote 3.11 Materia extraña 3.12 Muestra 3.13 Muestreo 3.14 Organism Evaluador de la Conformidad 3.15 Pedúnculo 3.16 Producto en estado fresco 3.17 Pungencia</p>	<p>SADER JALISCO Por lo que respecta las definiciones se sugiere iniciar las palabras con letra mayúscula con el fin de homogenizar las definiciones contenidas en la NOM.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: De conformidad a lo establecido en la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015 GUÍA PARA LA ESTRUCTURACIÓN Y REDACCIÓN DE NORMAS, publicada su Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación el 18 de noviembre de 2015, la redacción en el capítulo 3 de Términos y definiciones debe hacerse al inicio con letra minúscula.</p>
<p>3.1 almacigar es una práctica agronómica que los agricultores utilizan con la finalidad de producir plántula a partir de la semilla, principalmente para cultivos cuya siembra no se puede realizar de forma directa sobre el suelo, como es el caso del Chile Yahualica.</p>			
<p>3.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's) conjunto de medidas higiénico sanitarias que se deben realizar en el sitio de producción primaria de vegetales, para asegurar que se minimiza la posibilidad de contaminación física, química y microbiológica de un vegetal o producto fresco.</p>	<p>SADER JALISCO Eliminar "Agrícolas" ya que no se hace referencia a ese término en la NOM.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este inciso y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de la siguiente forma:</p>

			3.2 buenas prácticas (BP) conjunto de medidas higiénico sanitarias que se deben realizar en el sitio de producción primaria de vegetales, para asegurar que se minimiza la posibilidad de contaminación física, química y microbiológica de un vegetal o producto fresco.
3.3 capsaicinoides compuestos químicos responsables del efecto picante o pungente en los chiles (principalmente capsaicina, dihidrocapsaicina y nordihidrocapsaicina).			
3.4 chile Yahualica planta y frutos de la especie Capsicum annum L. originados de cultivares locales sin genes de otras especies, que de acuerdo con la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica", se caracteriza por un color verde cuando es inmaduro. En la madurez, este fruto se torna rojo brillante y con promedio general de 71 semillas por fruto. Estos frutos se caracterizan por dos lóculos dentro de los cuales están localizadas las semillas.			
3.5 declaratoria declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 2018, y que comprende ciertos municipios de los estados de Jalisco y Zacatecas, en lo sucesivo referidos como "Zona de producción de Chile Yahualica".			
3.6 defecto cualquier tipo de daño que afecta la apariencia del fruto, pudiendo ser: biológicos-entomológicos, microbiológicos, mecánicos y meteorológicos-climáticos, genéticos y fisiológicos.			
3.7 deformaciones son alteraciones de la forma de las frutas con relación a las que corresponden a su especie o variedad.			
3.8 diámetro es la medida de mayor dimensión del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal.			
3.9 germoplasma es el conjunto de genes que se transmite por la reproducción a la descendencia, por medio de gametos o células reproductoras de las especies vegetales silvestres y no genéticamente modificados.	SADER JALISCO En el Proyecto de NOM se encuentra la definición de germoplasma. Sin embargo, se sugiere eliminar el término y la definición debido a que no se utiliza en el contenido del documento.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para eliminar la definición germoplasma del capítulo 3 Términos y definiciones y se hace el ajuste de consecutivos en este capítulo.

3.10 lóculo cada una de las cavidades que se aprecian en un corte transversal del fruto.			
3.11 lote cantidad de chile Yahuallica fresco o producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificadas con un mismo código específico.			
3.12 materia extraña cualquier material orgánico o inorgánico que no pertenezca al fruto y que se encuentre presente en el producto.			
3.13 muestra las unidades de producto tomadas de un lote de inspección de manera aleatoria. Tiene por objeto ofrecer información sobre una característica determinada del producto analizado y servir de base para adoptar una decisión relativa al producto o el proceso que los haya generado.			
3.14 muestreo procedimiento empleado para extraer o constituir una muestra.			
3.15 Organismo Evaluador de la Conformidad (OEC) persona física o moral acreditada y aprobada, en los términos de lo dispuesto por la LFMN para demostrar el grado de cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana.	Dirección General de Normas Modificar por organismo de certificación (OC)		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar el inciso de la siguiente forma: 3.14 organismo de certificación (OC) persona física o moral acreditada y aprobada, en los términos de lo dispuesto por la LFMN para demostrar el grado de cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana.
3.16 Pedúnculo parte del fruto que lo mantiene unido a la planta.			
3.17 producto en estado fresco frutos del chile Yahuallica (<i>Capsicum annuum</i> L.) en estado fresco.			
3.18 Pungencia medida analítica para determinar el contenido de capsaicinoides en los chiles o sus derivados, que se mide en partes por millón en peso seco de chile o sus derivados (ppm) y que puede convertirse a Unidades Scoville multiplicando esta concentración por el factor de 16.1 para la Capsaicina y Dihidrocapsaicina, y 9.3 para la Nordihidrocapsaicina.			

<p>4. Símbolos y abreviaturas</p> <ul style="list-style-type: none"> - LFMN Ley Federal sobre Metrología y Normalización. - LP Laboratorio de pruebas y ensayos - NOM Norma Oficial Mexicana. - NMX Norma Mexicana. - OC Organismo de Certificación - PEC Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad - SNICS Sistema Nacional de Inspección y Certificación de Semillas - SRRC Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación - UV Unidad Verificadora - cm centímetros. - % por ciento. - mm milímetros. - HPLC Cromatografía Líquida de Alta Resolución. - L litro. - Kg Kilogramo. - V/V volumen sobre volumen. - mL mililitros. - µm micrómetro. - µL microlitro. - g/L gramos sobre litros. - k factor de respuesta - SHU Unidades Scoville - mol/L mol por litro 			
<p>5. Clasificación y denominación del producto</p>	<p>NO REFERIDO BANUET 5.3 Productos que contienen Chile Yahuahualica, denominación, etiquetado y especificaciones 5.3.1 En la elaboración, envasado, etiquetado y comercialización de los productos que contengan Chile Yahuahualica como uno de sus ingredientes se debe cumplir con la Norma específica que en su momento se expida. Los productos elaborados a base de Chile Yahuahualica, deberán cumplir con lo establecido en el capítulo 8.2. de esta Norma Oficial Mexicana. Además, deberán cumplir con las disposiciones de etiquetado establecidas en la NOM-051-SCFI/SSA1 (Véase capítulo 2, Referencias) Dirección General de Normas Eliminar del título de este capítulo "denominación del producto" ya que forma parte de otro capítulo.</p>	<p>NO REFERIDO BANUET En relación a los productos que contengan Chile Yahuahualica como uno de sus ingredientes se propone incluir un apartado en donde se indique que dichos productos deberán cumplir con lo dispuesto en la Norma que en su momento se expida y que regule a ese tipo de productos. Lo anterior, toda vez que dichos productos también se encontrarán al amparo de la Denominación de Origen Yahuahualica.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo y decidieron aceptarlos, para adicionar un inciso en el capítulo 5 Clasificación y modificar su título, quedando de la siguiente forma: 5. Clasificación. ... 5.3 Productos procesados elaborados con Chile Yahuahualica como ingrediente. Estos productos deben demostrar que el Chile Yahuahualica que utilizan como ingrediente se encuentra certificado de conformidad con el capítulo 8 y cumplir con lo establecido en el inciso 8.2 inciso b) de esta Norma Oficial Mexicana, además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1.</p>
<p>5.1 El Chile Yahuahualica (<i>Capsicum annuum</i> L.) se clasifica en:</p>	<p>SADER JALISCO 5.1 El Chile Yahuahualica (<i>Capsicum annuum</i> L.) se clasifica en: a) estado fresco b) estado seco</p>	<p>SADER JALISCO En el Proyecto de NOM se señala la clasificación del Chile Yahuahualica de la siguiente forma: "a) estado fresco, y b) estado seco;" se sugiere eliminar los signos de puntuación así como la conjunción "y".</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción inicial del capítulo 5 Clasificación, quedando de la siguiente forma: 5.1 El Chile Yahuahualica tiene dos tipos de presentación: a) fresco. b) seco.</p>

a) estado fresco, y			
b) estado seco;			
5.2 El producto en estado fresco o seco se clasifica en cuatro categorías:	SADER JALISCO 5.2 El producto en estado seco se clasifica en cuatro categorías:	SADER JALISCO En el proyecto de NOM se indican las categorías del chile Yahuahualica de la siguiente manera: "5.2 El producto en estado fresco o seco se clasifica en cuatro categorías: (...)". Sin embargo, dicha clasificación es únicamente para el producto en estado seco, por lo que, se sugiere eliminar de esta clasificación al chile Yahuahualica en estado fresco .	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción inicial del capítulo 5 Clasificación, quedando de la siguiente forma: 5.2 El chile Yahuahualica seco se clasifica en cuatro categorías:
5.2.1 Primera Extra o Premium Es aquel que llega entero al final del proceso y que pasa un control de calidad visual por parte de los productores, teniendo un tamaño variable del cuerpo del fruto (sin cabo), mayor a 7 cm. Una de las características que lo diferencia de otros chiles, principalmente de los importados, es el cabo, aunque durante el proceso de secado algunos de ellos pueden perderlo, también se incluyen en esta clasificación. Esta categoría no debe presentar mancha alguna y debe tener un color rojo intenso de conformidad a lo descrito en la Tabla 2.	SADER JALISCO 5.2.1 Primera Extra o Premium Es aquel que llega entero al final del proceso y que pasa un control de calidad visual por parte de los productores, teniendo un tamaño variable del cuerpo del fruto (sin cabo), mayor a 7 cm. Una de las características que lo diferencia de otros chiles, principalmente de los importados, es el cabo, aunque durante el proceso de secado algunos de ellos pueden perderlo, también se incluyen en esta clasificación. Esta categoría no debe presentar mancha alguna y debe tener un color rojo intenso de conformidad a lo descrito en las Tablas 1 y 2 .	SADER JALISCO Por lo que respecta a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera" en el Proyecto de NOM no se hace mención a la Tabla 1 de dicha NOM. Lo anterior cobra relevancia toda vez que la Tabla 1 contiene las especificaciones físicas que debe tener el producto. Se sugiere hacer mención a la Tabla 1 debido a que le es aplicable a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera".	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de los incisos 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3 y 5.2.4 del capítulo 5 Clasificación, para incluir a la Tabla 1 junto a la Tabla 2 en sus redacciones.
5.2.2 Primera Es aquel que llega entero al final del proceso y que pasa un control de calidad visual por parte de los productores, teniendo un tamaño variable del cuerpo del fruto (sin cabo) con un tamaño mayor a 4 cm y menor a 7 cm. Una de las características que lo diferencia de otros chiles, principalmente de los importados, es el cabo, aunque durante el proceso de secado algunos de ellos pueden perderlo, también se incluyen en esta clasificación. Esta categoría no debe presentar mancha alguna y debe tener un color rojo intenso de conformidad a lo descrito en la Tabla 2.	SADER JALISCO 5.2.2 Primera Es aquel que llega entero al final del proceso y que pasa un control de calidad visual por parte de los productores, teniendo un tamaño variable del cuerpo del fruto (sin cabo) con un tamaño mayor a 4 cm y menor a 7 cm. Una de las características que lo diferencia de otros chiles, principalmente de los importados, es el cabo, aunque durante el proceso de secado algunos de ellos pueden perderlo, también se incluyen en esta clasificación. Esta categoría no debe presentar mancha alguna y debe tener un color rojo intenso de conformidad a lo descrito en las Tablas 1 y 2	SADER JALISCO Por lo que respecta a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera" en el Proyecto de NOM no se hace mención a la Tabla 1 de dicha NOM. Lo anterior cobra relevancia toda vez que la Tabla 1 contiene las especificaciones físicas que debe tener el producto. Se sugiere hacer mención a la Tabla 1 debido a que le es aplicable a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera".	

<p>5.2.3 Segunda También llamado pinto o "Pintito", es aquel que no tiene el color rojo intenso, o que presentan alguna mancha hasta en un 50% de su superficie, además considera a los frutos quebrados y enteros, y que cumplen con lo establecido en la Tabla 2.</p>	<p>SADER JALISCO 5.2.3 Segunda También llamado pinto o "Pintito", es aquel que no tiene el color rojo intenso, o que presentan alguna mancha hasta en un 50% de su superficie, además considera a los frutos quebrados y enteros, y que cumplen con lo establecido en las Tablas 1 y 2.</p>	<p>SADER JALISCO Por lo que respecta a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera" en el Proyecto de NOM no se hace mención a la Tabla 1 de dicha NOM. Lo anterior cobra relevancia toda vez que la Tabla 1 contiene las especificaciones físicas que debe tener el producto. Se sugiere hacer mención a la Tabla 1 debido a que le es aplicable a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera".</p>	
<p>5.2.4 Tercera También llamado "paloma" y que se caracteriza porque el chile adquiere un color blancuzco hasta en un 95% de su superficie, con tonalidades amarillas, naranjas, verdes, entre otras, considera a los frutos quebrados y enteros, y que cumple con lo establecido en la Tabla 2.</p>	<p>SADER JALISCO 5.2.4 Tercera También llamado "paloma" y que se caracteriza porque el chile adquiere un color blancuzco hasta en un 95% de su superficie, con tonalidades amarillas, naranjas, verdes, entre otras, considera a los frutos quebrados y enteros, y que cumple con lo establecido en las Tablas 1 y 2.</p>	<p>SADER JALISCO Por lo que respecta a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera" en el Proyecto de NOM no se hace mención a la Tabla 1 de dicha NOM. Lo anterior cobra relevancia toda vez que la Tabla 1 contiene las especificaciones físicas que debe tener el producto. Se sugiere hacer mención a la Tabla 1 debido a que le es aplicable a las definiciones "Primera Extra o Premium", "Primera", "Segunda" y "Tercera".</p>	
	<p>SADER JALISCO 5.3 Productos que contienen chile Yahualica, denominación, etiquetado y especificaciones 5.3.1 En la elaboración, envasado, etiquetado y comercialización de los productos que contengan chile Yahualica como uno de sus ingredientes se debe cumplir con la Norma específica que en su momento se expida. Los productos elaborados a base de chile Yahualica, deberán cumplir con lo establecido en el capítulo 8.2. de esta Norma Oficial Mexicana. Además, deberán cumplir con las disposiciones de etiquetado establecidas en la MOM-051-SCFI/SSA1 (Véase capítulo 2, Referencias).</p>	<p>SADER JALISCO Por lo que respecta a los productos preenvasados que contienen chile Yahualica se propone incluir un apartado en donde se indique que dichos productos que contengan chile Yahualica deberán cumplir con lo dispuesto en la norma que en su momento de expida y que regule a ese tipo de productos.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar el inciso 5.3 a la NOM con la siguiente redacción y considerar su atención en el capítulo 8: 5.3 Productos procesados elaborados con chile Yahualica como ingrediente. Estos productos deben demostrar que el chile Yahualica que utilizan como ingrediente se encuentra certificado de conformidad con el capítulo 8 y cumplir con lo establecido en el inciso 8.2 inciso b) de esta Norma Oficial Mexicana, además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1.</p>
<p>6. Especificaciones.</p>			
<p>El chile Yahualica en estado fresco o seco debe cumplir con las siguientes especificaciones:</p>			
<p>Los productos en estado fresco o seco que ostenten la Denominación de Origen "Yahualica", deben provenir de cultivares locales registrados ante el Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado conforme a la LFMN, de la variedad Altos registrada ante el Sistema Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS) y sin adición de genes de otras especies, cultivados dentro del territorio comprendido por la Declaratoria.</p>			
<p>6.1 Características del chile Yahualica (<i>Capsicum annum L.</i>) en estado fresco o seco.</p>			

Tabla 1. Especificaciones físicas						
Categoría	Forma	Apariencia y textura				
Primera Extra o Premium	Estrecha y extendida con terminación curva en punta, constituido por 2 lóculos (cavidades). El chile Yahuatica debe estar entero, con o sin pedúnculo.	El chile Yahuatica debe estar exento de pudrición, manchas y plagas (por ejemplo: picudo, mosca blanca, piojo harinoso, ácaro y pulgón). Debe estar limpio y exento de cualquier materia extraña visible. Debe estar exento de daños de frío o quemaduras por sol.				
Primera						
Segunda	Puede estar entero o en trozos.	Presenta manchas y plagas hasta en un 50% de su superficie. Debe estar limpio y exento de cualquier materia extraña visible.				
Tercera	Puede estar entero o en trozos.	Presenta manchas y plagas hasta en un 95% de su superficie. Debe estar limpio y exento de cualquier materia extraña visible.				
6.2 Parámetros fisicoquímicos						
Tabla 2. Parámetros fisicoquímicos del fruto en estado fresco y seco						
Categoría	Color* (estado seco)	Color (estado fresco)	Tamaño cm	Humedad % (estado seco)	Humedad % (estado fresco)	Capsaicinoides
			Largo			
Primera Extra Premium	Grupo rojo de pantone con números: 42, 43, 44 y 45.	verde, rojo y amarillo	> 7cm	Máximo 13	> 14	20,000 – 38,000
Primera	Grupo rojo de pantone con números: 42, 43, 44 y 45.	verde, rojo y amarillo	4cm - 7 cm	Máximo 13	> 14	20,000 – 38,000
Segunda	Rojo con decoloración o manchas amarilla o naranja	verde, rojo y amarillo	NA	Máximo 13	> 14	20,000 – 38,000
Tercera	Tiende a colores claros y con mayor número de manchas que la categoría de segunda	verde, rojo y amarillo	NA	Máximo 13	> 14	20,000 – 38,000
*Carta de color RHS (Sixth Revised Edition)						

<p>7. Proceso de producción</p> <p>El cultivo del chile Yahualica a través del cual se obtiene el fruto que se comercializa en estado fresco y seco, tiene las siguientes etapas: producción de plántula, preparación de terreno para el trasplante, determinación de la densidad de población, trasplante, riego, fertilización, labores de cultivo durante el riego, combate y control de malezas, manejo fitosanitario, cosecha, selección de semilla para el siguiente ciclo, deshidratado o secado del fruto, clasificación y empaçado.</p>	<p>BANUET Los aspectos técnicos como: prácticas de preparación del suelo, condiciones de cultivo, producción de plántula, selección de semillas se deben realizar de acuerdo a manuales técnicos y a las condiciones agroclimáticas de cada predio. (ver Apéndice normativo).</p>	<p>BANUET Por lo que respecta a los aspectos técnicos tales como: condiciones de cultivo, producción de plántula, selección y manejo de semillas, preparación del terreno y trasplante, se sugiere que dichos aspectos técnicos se desarrollen a través de manuales técnicos que se incluyan como Apéndice normativo con el fin de detallar dichas prácticas sin tener que incluirlas en el texto de dichos apartados.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar el Apéndice C (normativo) en esta NOM con la información del proceso de producción y eliminar este capítulo dentro de la NOM, así como referenciar la posibilidad de aplicar las referencias bibliográficas para su aplicación y complemento, según aplique.</p>
<p>7.1 Condiciones de cultivo Ciclo: Primavera/Otoño. Régimen de Humedad: Riego rodado y por goteo. Potencial de producción: Alto y Mediano. Tipo de Siembra y Labranza: Mecánica y Manual.</p>			
<p>7.1.1 Producción de plántula Los productores de chile Yahualica deben hacer la producción de plántula a través de los siguientes medios:</p>	<p>SADER JALISCO Época de producción: Tradicional: Se puede establecer el almácigo en cualquier época del año. Tecnificado: Puede producirse en cualquier época del año cuando existan microclimas en donde no se presentan heladas y/o se cuenta con medios artificiales de mitigarlas, siempre y cuando esta se realice dentro de la región geográfica amparada por la Denominación de Origen "Yahualica".</p>	<p>SADER JALISCO En el Proyecto de NOM se indican las las siguientes condiciones de cultivo: "Ciclo: Primavera/Otoño. Régimen de Humedad: Riego rodado y por goteo". Sin embargo, técnicamente dichos términos, tanto ciclo como régimen de humedad no aplicarían debido a lo siguiente: Anteriormente los cultivos se clasifican por su época de siembra en: Primavera Verano (para cultivos de temporal) y Otoño Invierno (para riego y humedad). Se sugiere cambiar los términos "ciclo" y régimen de humedad por "época de producción", misma que puede ser de manera tradicional o tecnificado, en razón de que los chiles se cultivan en la temporada en que no hay heladas. Por lo anterior, se procura el trasplante después de las heladas invernales y la cosecha debe realizarse antes de las heladas otoñales. Cabe mencionar que es posible evitar que las heladas afecten a la cosecha con instalaciones de agricultura protegida y equipos y productos anti heladas. Asimismo, puede darse el caso de que las heladas no se presenten en ciertos microclimas dentro de la zona protegida por la denominación de origen lo cual permite que el chile se produzca en cualquier época del año lo cual es benéfico comercialmente para dicho producto ya que no se acumula la oferta de chiles en una sola época del año.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar y modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) en esta NOM y quedar como sigue: El cultivo del chile Yahualica a través del cual se obtiene el fruto que se comercializa en estado fresco y seco se puede hacer durante un año agrícola, a través de los ciclos primavera/verano y otoño/invierno. El proceso de producción tiene las siguientes etapas: producción de plántula, preparación de terreno para el trasplante, determinación de la densidad de población, trasplante, riego, fertilización, labores de cultivo durante el riego, combate y control de malezas, manejo fitosanitario, cosecha, selección de semilla para el siguiente ciclo, deshidratado o secado del fruto, clasificación y empaçado. Para atender lo dispuesto en este proceso de producción se puede atender lo descrito en la Bibliografía.</p>

<p>a) En almácigos</p>	<p>SADER JALISCO Los productores de Chile Yahuallica deben hacer la producción de plántula a través de los siguientes medios: a) En almácigos b) Centros de investigación c) Invernaderos</p>	<p>SADER JALISCO En el Proyecto de NOM se indica que la producción de Chile Yahuallica se debe hacer en invernaderos particulares, entre otros, sin embargo, sugerimos eliminar la palabra "particulares" o incluir expresamente a los invernaderos públicos ya que existen invernaderos que son oficiales por lo consideramos que el no incluirlos sería limitar la producción o, en su caso, no regular los invernaderos oficiales. Se sugiere no incluir la palabra particular a fin de dejar abierta la posibilidad de contemplar los invernaderos oficiales inclusive.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar y modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) en esta NOM y quedar como sigue: C.1.1 Producción de plántula Los productores autorizados de Chile Yahuallica deben hacer la producción de plántula a través de los siguientes medios: a) En almácigos b) Centros de investigación c) Invernaderos</p>
<p>b) Centros de investigación</p>			
<p>c) Invernaderos particulares</p>			
<p>7.1.1.1 En almácigos En el caso de la reproducción de plántula en almácigos (almacigar), este debe realizarse en los meses de diciembre o enero.</p>	<p>SADER JALISCO En el caso de la reproducción de plántula en almácigos (almacigar), este puede realizarse en cualquier época del año, se sugiere adoptar las buenas prácticas mencionadas en el manual técnico de manejo del cultivo. (ver Apéndice normativo C).</p>	<p>SADER JALISCO El Proyecto de NOM establece lo siguiente: "En el caso de la reproducción de plántula en almácigos (almacigar), este debe realizarse en los meses de diciembre o enero". Se sugiere que el proceso de producción se pueda realizar en cualquier época del año, toda vez que, la época de producción de plántula se limitaría en función del clima, principalmente heladas al inicio y fin del ciclo. Por otra parte sugerimos que se incluya un apéndice normativo que contenga un manual sobre las buenas prácticas en la reproducción de plántulas en almácigos para el manejo de cultivo que pueda servir como referencia para los productores. Dicho manual sugerimos que sea el emitido por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) Selección y conservación de semilla de Chile: primer paso para una buena cosecha.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar y modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) en esta NOM y quedar como sigue: C.1.1.1 En almácigos En el caso de la reproducción de plántula en almácigos (almacigar), este puede realizarse en cualquier época del año.</p>
<p>Para proteger las semillas, el perímetro del almácigo es delineado con montículos, a manera de surcos y retirando terrones y piedras, quedando solamente tierra fina en forma de cama.</p>			
<p>Las plántulas extraídas del almácigo son transportadas en jabs o cajas de plástico para que éstas no se maltraten, cuidando que la raíz no quede expuesta a la intemperie, para lo cual se extrae con un poco de tierra, colocándose la porción radicular hacia las paredes laterales de la caja.</p>			
<p>7.1.1.2 Centros de investigación Los productores de Chile Yahuallica pueden acudir a instituciones que brindan asesoría y cuentan con la infraestructura y equipamiento necesario para la producción de plántula bajo criterios técnico-científicos.</p>			

<p>7.1.1.3 Invernaderos particulares Los productores de Chile Yahualica pueden acudir a invernaderos particulares para reproducir la plántula, las cuales se producen en charolas nuevas o usadas que son sometidas a un proceso de desinfección con una capacidad promedio de 200 cavidades.</p>	<p>SADER JALISCO Los productores de Chile Yahualica pueden acudir a invernaderos y/o planteros para adquirir la plántula en cualquier época del año. Es necesario realizar la desinfección de las charolas con base al manual técnico del cultivo. (ver Apéndice normativo C). Las plántulas pueden producirse en charolas de diferentes capacidades que son sometidas al igual que las instalaciones y equipamiento a procesos de sanidad e inocuidad.</p>	<p>SADER JALISCO En el Proyecto de NOM se establece lo siguiente: "Los productores de Chile Yahualica pueden acudir a invernaderos particulares para reproducir la plántula, las cuales se producen en charolas nuevas o usadas que son sometidas a un proceso de desinfección con una capacidad promedio de 200 cavidades." Sin embargo, los productores pueden acudir a planteros o invernaderos, tanto oficiales como particulares, para producir la plántula en cualquier época del año. Los cultivos a cielo abierto programarán su producción en épocas libres de heladas y los que realicen cultivo utilizando un sistema de producción protegido (macro túnel, casa malla o invernadero) o en zonas libres de heladas con la fecha de plantación programada por el productor. Por otra parte, sugerimos que se incluya un apéndice normativo que contenga un manual sobre las buenas prácticas para la desinfección de las charolas para una mejor reproducción de plántulas y el mejor manejo de cultivo que pueda servir como referencia para los productores. Dicho manual sugerimos que sea el emitido por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) Selección y conservación de semilla de Chile: primer paso para una buena cosecha.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a estos incisos y decidieron aceptarlos, para adicionar y modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) en esta NOM y quedar como sigue: C.1.1.3 Invernaderos Los productores autorizados de Chile Yahualica pueden acudir a invernaderos o viveros para adquirir la plántula en cualquier época del año y es necesario realizar la desinfección de las charolas. Las plántulas pueden producirse en charolas de diferentes capacidades que son sometidas al igual que las instalaciones y equipamiento a procesos de sanidad e inocuidad. Las plantas pueden producirse en sustratos para germinación previamente preparado o acondicionado con otros materiales a base de fibra de coco, perlita, agave, composta o algún otro. Este sustrato se debe humedecer y las semillas se siembran de forma manual o mecanizada, depositando de una a tres semillas por cavidad a una profundidad de 1 a 2 cm.</p>
<p>Las charolas se deben llenar con un sustrato para germinación previamente preparado a base de Peat moss® y con la adición de fibra de coco, agave, composta o algún otro.</p>	<p>SADER JALISCO Las plantas pueden producirse en sustratos para germinación previamente preparado y/o acondicionado con otros materiales a base de fibra de coco, perlita, agave, composta o algún otro</p>	<p>SADER JALISCO Por lo que respecta al tipo de sustrato para germinación se limita a una sola marca tal como se indica: "Las charolas se deben llenar con un sustrato para germinación previamente preparado a base de Peat moss y con la adición de fibra de coco, agave, composta o algún otro". Sin embargo, las Normas Oficiales Mexicanas no deben hacer referencia a marcas o productos en particular sino al tipo de material o ingrediente específico. Por lo anterior, al especificar que la germinación se realice a base de Peat moss deja fuera la posibilidad de utilizar alguna otra marca o composición que en razón de sus propiedades pudieran ser iguales o mejor para su germinación. Se sugiere que las plantas puedan producirse en sustratos para germinación previamente preparado a base de materiales como fibra de coco, perlita, agave, composta o algún otro material igualmente adecuado que pudiera contribuir en el proceso de germinación.</p>	
<p>Este sustrato se debe humedecer y las semillas se siembran de forma manual o mecanizada, depositando de una a tres semillas por cavidad a una profundidad de 1 a 2 cm.</p>			

<p>7.1.2 Preparación de terreno para el trasplante</p> <p>Con mínimo un mes de anterioridad al trasplante, se debe barbechar el terreno a una profundidad de 30 cm, procurando que el suelo tenga un contenido de humedad adecuado (30-40% de humedad) que permita la penetración del arado.</p>	<p>SADER JALISCO</p> <p>Las prácticas de preparación del suelo se deben realizar de acuerdo a manuales técnicos y a las condiciones agroclimáticas de cada predio. (ver Apéndice normativo C).</p>	<p>SADER JALISCO</p> <p>Por lo que respecta a la preparación del terreno para el trasplante, en el Proyecto de NOM se establece:</p> <p>“Con mínimo un mes de anterioridad al trasplante, se debe barbechar el terreno a una profundidad de 30 cm, procurando que el suelo tenga un contenido de humedad adecuado (30-40% de humedad) que permita la penetración del arado.</p> <p>Después de arar la tierra, se debe utilizar el rastreo en el suelo que tenga un contenido de humedad (mínimo 10-30%) que permita desbaratar los terrones y dejarlo bien mullido; de ser necesario se realiza otro paso de rastra en sentido perpendicular al primero.</p> <p>El terreno debe quedar nivelado para evitar encharcamientos que propicien el ataque de enfermedades y la mortandad de plantas en zonas de anegamiento”.</p> <p>Sin embargo, la respuesta favorable del cultivo dependerá, como en otros casos, en gran parte del manejo adecuado del suelo, toda vez que el terreno donde se encuentre el cultivo de chile Yahualica podría variar en razón de la zona por lo que sugerimos que se incluya un apéndice normativo que contenga un manual sobre las buenas prácticas para optimizar la producción, conservación del Chile Yahualica el mejor manejo de cultivo que pueda servir como referencia para los productores.</p> <p>Dicho manual sugerimos que sea el emitido por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP). Tecnología de Producción de chile seco.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar y modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) en esta NOM y quedar como sigue:</p> <p>C.1.2 Preparación de terreno para el trasplante</p> <p>Con mínimo un mes de anterioridad al trasplante, se debe barbechar el terreno a una profundidad de 30 cm, procurando que el suelo tenga un contenido de humedad adecuado (30-40% de humedad) que permita la penetración del arado.</p> <p>Después de arar la tierra, se debe utilizar el rastreo en el suelo que tenga un contenido de humedad (mínimo 10-30%) que permita desbaratar los terrones y dejarlo bien mullido; de ser necesario se realiza otro paso de rastra en sentido perpendicular al primero.</p> <p>El terreno debe quedar nivelado para evitar encharcamientos que propicien el ataque de enfermedades y la mortandad de plantas en zonas de anegamiento.</p>
<p>Después de arar la tierra, se debe utilizar el rastreo en el suelo que tenga un contenido de humedad (mínimo 10-30%) que permita desbaratar los terrones y dejarlo bien mullido; de ser necesario se realiza otro paso de rastra en sentido perpendicular al primero.</p>			
<p>El terreno debe quedar nivelado para evitar encharcamientos que propicien el ataque de enfermedades y la mortandad de plantas en zonas de anegamiento.</p>			

<p>7.1.3 Determinación de la densidad de población</p> <p>La densidad de población para el correcto desarrollo de las plantas, se debe realizar a través de surcos de 90 cm a 120 cm, colocando de tres a cinco plantas de manera grupal y eliminando las menos desarrolladas o excesivamente largas y delgadas.</p>	<p>SADER JALISCO</p> <p>El marco de plantación más utilizado es el de surcos a de 80 a 120 cm. con una distancia de 40 cm. entre plantas. El marco de plantación y la distancia entre plantas deberá determinarse con base en manuales técnicos. (ver Apéndice C normativo).</p> <p>Cuando la planta se produce en almácigo se sugiere colocar de tres a cinco plantas de manera grupal, eliminando las menos desarrolladas o excesivamente largas y delgadas.</p> <p>Cuando la planta provenga de un plantero, se podrá utilizar el mismo marco de plantación colocando una o dos plantas en cada orificio sin necesidad de realizar ningún tipo de eliminación</p>	<p>SADER JALISCO</p> <p>En relación con la determinación de la densidad de la población en el Proyecto de NOM se establece lo siguiente:</p> <p>“La densidad de población para el correcto desarrollo de las plantas, se debe realizar a través de surcos de 90 cm a 120 cm, colocando de tres a cinco plantas de manera grupal y eliminando las menos desarrolladas o excesivamente largas y delgadas”</p> <p>Sin embargo, cuando la planta se produce en almácigo no hay uniformidad en la planta, un porcentaje es de las características adecuadas, otro puede ser de plantas menos desarrolladas y otro de plantas elongadas, por esta razón se colocan de tres a cinco plantas en cada sitio correspondiente.</p> <p>Almacigo:</p> <p>A 80 cm. con 5 plantas por mata la densidad de plantación será de 156,250 plantas esperando una sobrevivencia del 40% (62,500 plantas) después de muertes y eliminación de las plantas con deficiencias.</p> <p>A 1.20 cm. con 3 plantas por mata la densidad de plantación será de 62,500 plantas esperando una sobrevivencia al 50% (31,250 plantas) después de muertes y eliminación de las plantas con deficiencias.</p> <p>Plantero:</p> <p>A 80 cm. con 1 planta por mata la densidad de plantación será de 31,250 plantas esperando una sobrevivencia al 90% (28,125 plantas).</p> <p>A 1.20 cm. con 2 planta por mata la densidad de plantación será de 41,667 plantas esperando una sobrevivencia al 90% (37,500 plantas).</p> <p>En razón de lo anterior, se sugiere incorporar el método cuando la planta provenga de un plantero debido a que se podrá utilizar el mismo marco de plantación colocando una o dos plantas en cada orificio sin necesidad de realizar ningún tipo de eliminación.</p> <p>Asimismo, se sugiere establecer los métodos de conservación y producción del chile Yahuallica conforme a los manuales referidos en el Apéndice C Normativo para lograr una mejor producción y conservación del producto.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar y modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) en esta NOM y quedar como sigue:</p> <p>C.1.3 Determinación de la densidad de población</p> <p>La densidad de población para el correcto desarrollo de las plantas, se debe realizar a través de surcos de 80 cm a 120 cm, colocando de tres a cinco plantas de manera grupal y eliminando las menos desarrolladas o excesivamente largas y delgadas.</p> <p>Cuando la planta provenga de un vivero, se puede utilizar el mismo marco de plantación colocando una o dos plantas en cada orificio sin necesidad de realizar ningún tipo de eliminación.</p>
--	--	---	---

<p>7.1.4 Trasplante El trasplante se debe hacer cuando exista el menor riesgo de heladas según corresponda en cada localidad de la zona de protección de la Denominación de Origen y cuando la planta haya alcanzado una altura mínima de 10 a 15 centímetros.</p>			
<p>7.1.5 Riego Los productores de Chile Yahuallica deben realizar los riegos a través de las siguientes formas:</p>			
<p>a) Bombeo de agua de los ríos, arroyos de la región de forma rodada.</p>			
<p>b) Sistemas de riego por goteo, como el realizado a través de líneas de manguera perforada (cintilla), que son colocadas al centro de cada surco.</p>			
<p>c) Agua de pozos y bordos.</p>			
<p>La frecuencia de los riegos para el Chile Yahuallica depende del tipo de suelo y región de su plantación, por lo que es recomendable que la tierra permanezca con un porcentaje de humedad de 30 a 40% aproximadamente.</p>			
<p>7.1.6 Fertilización En el caso del Chile Yahuallica, el tratamiento de fertilización puede utilizarse el 180-80-80 (nitrógeno, fósforo y potasio), en el cual, la mitad del nitrógeno se debe aplicar en el tercer riego, junto a todo el fósforo y todo el potasio.</p>	<p>SADER JALISCO La fertilización se debe realizar en base a análisis de suelo y agua; recomendaciones técnicas de manuales de producción de Chile. (ver Apéndice C normativo).</p>	<p>SADER JALISCO Con relación al tratamiento de fertilización del Chile Yahuallica, el Proyecto de NOM establece: "En el caso del Chile Yahuallica, el tratamiento de fertilización puede utilizarse el 180-80-80 (nitrógeno, fósforo y potasio), en el cual, la mitad del nitrógeno se debe aplicar en el tercer riego, junto a todo el fósforo y todo el potasio. La otra mitad del nitrógeno se puede utilizar antes del quinto riego. Para la primera aplicación en una hectárea, se pueden usar 440 kilogramos de sulfato de amonio; 410 kilogramos de superfosfato de calcio simple y 160 kilogramos de sulfato de potasio. Asimismo, se puede usar cualquier otro tipo de fertilizante nitrogenado fosfatado o potásico, pero respetando el tratamiento sugerido. Para la segunda aplicación, se puede utilizar cualquier fertilizante nitrogenado en la cantidad sugerida". Sin embargo, la fertilización de plantas deberá ser en función de varios factores: 1.- Densidad de plantación 2.- Análisis de suelo y agua 3.- Requerimiento de las plantas según su etapa fenológica. Por eso es importante atender las indicaciones técnicas de los manuales señalados en el APÉNDICE C (Normativo) propuesto a los que ya se hizo referencia anteriormente.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar y modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) en esta NOM y quedar como sigue: C.1.6 Fertilización Previo al proceso de fertilización se debe realizar el correspondiente análisis de suelo y agua. En el caso del Chile Yahuallica el tratamiento de fertilización puede utilizarse el 180-80-80 (nitrógeno, fósforo y potasio), en el cual, la mitad del nitrógeno se debe aplicar en el tercer riego, junto a todo el fósforo y todo el potasio. La otra mitad del nitrógeno se puede utilizar antes del quinto riego. Para la primera aplicación en una hectárea, se pueden usar 440 kilogramos de sulfato de amonio; 410 kilogramos de superfosfato de calcio simple y 160 kilogramos de sulfato de potasio. Asimismo, se puede usar cualquier otro tipo de fertilizante nitrogenado fosfatado o potásico, pero respetando el tratamiento sugerido. Para la segunda aplicación, se puede utilizar cualquier fertilizante nitrogenado en la cantidad sugerida.</p>

La otra mitad del nitrógeno se puede utilizar antes del quinto riego.			
Para la primera aplicación en una hectárea, se pueden usar 440 kilogramos de sulfato de amonio; 410 kilogramos de superfosfato de calcio simple y 160 kilogramos de sulfato de potasio.			
Asimismo, se puede usar cualquier otro tipo de fertilizante nitrogenado fosfatado o potásico, pero respetando el tratamiento sugerido.			
Para la segunda aplicación, se puede utilizar cualquier fertilizante nitrogenado en la cantidad sugerida.			
7.1.7 Labores de cultivo durante el riego, combate y control de malezas y manejo fitosanitario	<p>SADER JALISCO</p> <p>Las labores de cultivo, prevención y control de malezas y manejo fitosanitario se deben realizar con base a manuales de producción de Chile. (ver Apéndice normativo C).</p>	<p>SADER JALISCO</p> <p>Por lo que respectan las labores de cultivo, combate y control de malezas y manejo fitosanitario el Proyecto de NOM establece: "Después del riego de ocho y en cuanto la tierra dé punto, se debe realizar el primer cultivo, ya sea con tracción mecánica o con la yunta; inmediatamente después se efectúa el "pavoneo" con azadón, el cual consiste en eliminar la maleza presente en el lomo del surco y arrimar tierra a las plantas. Ocho días antes de aplicar el cuarto riego, se debe levantar el surco y después de dicho riego, se vuelve a cultivar y se debe realizar la "pica" que consiste en borrar el surco con azadón, con lo cual, se consigue eliminar la maleza presente, arrimar tierra a las plantas y conservar mejor la humedad. Antes de aplicar el quinto riego, es necesario levantar el surco. Una vez efectuadas las labores anteriores, se debe procurar dar un "cultivo y levante" después de cada riego, mientras el tamaño de las plantas lo permitan. El cultivo del Chile Yahuatlaca, al igual que cualquier otra variedad, está expuesta a una serie de riesgos de origen fitosanitario y climático, por lo que se utiliza una gran cantidad de insumos agrícolas (fertilizantes, agroquímicos, etc.) para asegurar el buen desarrollo y el éxito en producción, y para evitar daños de enfermedades e insectos plaga". Sin embargo, las labores de cultivo deberán ser con base al tipo de suelo, época de trasplante y otros factores, sugerimos que dichos controles de plagas y enfermedades se realicen con base en Manuales que detallan como se deberá llevar a cabo dicho control de plagas y enfermedades al igual que el control de malezas. Por lo que se sugiere adoptar lo dispuesto en los manuales señalados en el APÉNDICE C (Normativo) propuesto para la NOM.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar las siguientes Referencias bibliográficas en el capítulo 11 Bibliografía:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección y conservación de semilla de Chile: primer paso para una buena cosecha. Reveles-Hernández, M., Velázquez-Valle, R., Reveles-Torres, L. R. y Mena-Covarrubias, J. Selección y conservación de semilla de Chile: primer paso para una buena cosecha. INIFAP, Centro de Investigación Regional Norte Centro, Campo Experimental Zacatecas. Folleto Técnico Num. 51, ISBN: 978-607-37-0139-6, primera edición, octubre 2013. • Tecnología de producción de Chile seco. Bravo, L. A. G., Galindo, G., & Amador, M. D. (2006). INIFAP, CIRNOC, Campo Experimental Zacatecas. Libro Técnico, (5), 222. • Producción, conservación y evaluación de semilla de Chile: manual para productores. Luna-Ruiz, J. J. (2010). Primera Edición. Universidad Autónoma de Aguascalientes y Fundación Produce Aguascalientes, A.C. ISBN 978-607-7745-33-4.