

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-169-SCFI-2004, Café Chiapas-Especificaciones y métodos de prueba.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-169-SCFI-2004-CAFE CHIAPAS-ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las Respuestas a los Comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-169-SCFI-2004.- Café Chiapas.-Especificaciones y métodos de prueba.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<u>INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL</u> Fecha de recepción: 2006-09-01 Referente al Capítulo 2 "Campo de Aplicación", así como al inciso 4.19 del Capítulo 4 "Definiciones" del Proyecto de NOM comenta lo siguiente: Se menciona que el Campo de Aplicación, aplica a los cafetos de la especie Coffea Arábica Linneo, sin embargo, el resolutivo primero de la "Declaración de Protección de la Denominación de Origen Café Chiapas", sólo hace referencia a la especie "Coffea Arábica", por lo que no es consistente con la Declaración mencionada.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando la redacción como se indica en el Capítulo 2 del Proyecto de NOM y se eliminan las palabras orgánico y convencional, quedando el campo de aplicación únicamente como Café Chiapas y no como Café Orgánico y Convencional.
Por otra parte, en lo que se refiere al inciso 4.52 comenta lo siguiente: En este inciso se define el concepto de "mezcla" como la que identifica al Café tostado en grano y/o molido de distinta especie, calidad y Origen, no obstante la Declaración de protección restringe la aplicación de la Denominación de Origen Café Chiapas, sólo el Café verde o tostado/molido, cultivado en la zona descrita en la misma, por lo que Denominación de Origen no puede aplicarse al producto identificado como "Mezcla".	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, acordándose eliminar la definición de mezcla del Proyecto de NOM por no estar incluido en la Denominación de Origen.
En lo que se refiere al inciso 7.1, indica lo siguiente: El Café Chiapas en verde es comercializado como preparación Americana y Europea, sin que se describa en qué consiste dicha preparación y por consiguiente puede estarse restringiendo indebidamente el uso de la Denominación respectiva, en cuanto a cumplir requisitos que no son determinantes para identificar el denominado "Café Chiapas", o bien que estos conceptos se refieran a tipos de mezclas de cafés de diferentes procedencias o especies, lo cual no está permitido en la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "Café Chiapas". Asimismo, sugiere lo siguiente dentro de este mismo inciso: Se instaure como requisitos para el denominado "Café Chiapas" en verde, cumplir con las especificaciones físicas y sensoriales contenidas en	El grupo de trabajo aceptó el comentario haciendo la aclaración de la preparación americana y europea en la Nota 1 de la tabla 1, la cual hace referencia a la norma mexicana NMX-F-551-1996-SCFI prevista en la Declaración de la Denominación de Origen.

PROMOVENTE	RESPUESTA
las tablas 1, 2 y 3 del proyecto sin que se determine dentro del mismo que estos valores y parámetros se hayan considerado en razón de las características del café al que se refiere la Declaración de Protección emitida por este Instituto, por lo que deberá considerarse lo anterior a efecto de no imponer requisitos no justificados para el cumplimiento de la Norma Oficial.	
Referente a la Tabla 1, hace el comentario siguiente: Sobre las especificaciones físicas del Café Chiapas, se identifica en la 5a. columna la denominada calidad "prima lavado" con la referencia de 800 m sobre el nivel del mar, lo cual es inconsistente con la Declaración de Protección de la Denominación de Origen, debido a que ésta señala en el 7o. párrafo de su considerando 6, que la Denominación de Origen "Café Chiapas" considera exclusivamente el Café que se cultiva arriba de los 800 m sobre el nivel del mar.	Una vez analizado este comentario, el grupo de trabajo aprobó la modificación a las especificaciones de Altitud de la Tabla 1 del Proyecto de NOM, conforme a lo dispuesto en la Declaración de la Denominación de Origen "Café Chiapas", sustituyendo la especificación de "800 m" por la de "Mayor a 800 m".
De igual forma, en lo que respecta a la tabla 2, comenta lo siguiente: Además de considerar en lo conducente el comentario vertido en el literal "e" del presente, se hace notar que dentro de la sexta columna de información "Método de prueba", refiere al inciso 9.8, sin que se identifique Ley, Reglamento, Decreto o Regulación en que se encuentra contenido el mismo, además dentro del proyecto no existe tal inciso.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, numerándose el párrafo ya existente en el Proyecto de NOM, con el inciso 9.8. Además se referenció el método al inciso 9.7, el cual es el correspondiente a dicha prueba.
De igual manera, en cuanto a la tabla 4 del Proyecto de norma, propone lo siguiente: Los valores a los que se aplicará el método de prueba respecto del grado de tueste, deben basarse en los procedimientos tradicionales del "Café Chiapas" por ser los que le otorgan sus características, las que han sido base de la protección de la Denominación de Origen.	El grupo de trabajo analizó y aprobó el presente comentario, notándose que no se origina ninguna modificación al texto del Proyecto, ya que los procedimientos tradicionales fueron tomados en cuenta para elaborar la Tabla 4 (Referencia NMX-F-013-SCFI-2000) apegándose a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Café Chiapas".
Por otro lado, sugiere lo siguiente: Respecto de las tablas de valores presentadas en este proyecto de NOM deben adecuarse a las prácticas reales y actuales, debiendo modificarse según sea el caso.	El grupo de trabajo analizó el comentario, considerando que las tablas referidas en el comentario sí se apegan a las prácticas reales del "Café Chiapas", por lo que la redacción no sufrió ninguna modificación.
Asimismo, en lo que respecta al inciso 11.1 comenta lo siguiente: El productor, beneficiador, comercializador y/o torrefactor, no podrán comercializar cafés protegidos por la Denominación de Origen "Café Chiapas", sin contar con el certificado expedido por el Consejo Regulador de la Calidad del Café Chiapas, no obstante no se establece lo que acreditará o garantizará dicho certificado.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, realizando la adecuación correspondiente a la redacción de este inciso.
En lo que se refiere al inciso 12.1.2, literal a)	

PROMOVENTE	RESPUESTA
comenta lo siguiente: Se hace referencia a la marca comercial del producto, concepto que no se encuentra definido en el Capítulo correspondiente, por lo que no es clara la información que deberá indicarse.	El grupo de trabajo analizó el presente comentario y procedió a aceptarlo, realizando la modificación al inciso correspondiente, quedando como sigue: 12.1.2 ... a) Marca comercial del producto, registrada o en proceso de registro, pudiendo aparecer el símbolo del productor.
En lo que se refiere al inciso 12.2.1 literal b), sugiere lo siguiente: Lo que refiere a la etiqueta que ostentará cada envase de Café tostado y los elementos que debe contener ésta, se cita: Logotipo “Café Chiapas” de acuerdo a la figura 1, siendo pertinente señalar que sólo el IMPI puede otorgar el uso de Denominación de Origen “Café Chiapas” y por tanto no puede relacionarse dicha Denominación con logotipo, nombre o designación que pretenda ser equivalente dentro del proyecto y dado que el concepto de Denominación de Origen se encuentra establecido en la Ley de la Propiedad Industrial, correspondiendo sólo al IMPI la determinación de la aplicabilidad del mismo, protegiéndolo contra uso indebido o usurpación en el los términos de la legislación vigente.	El grupo de trabajo analizó el comentario y acordó aceptarlo, eliminando la fracción b) del inciso 12.2.1, adicionando a la fracción c) la clasificación de calidad.
Tocante a la literal g) del inciso 12.2.1 del proyecto comenta: Que se indica que debe aparecer en la etiqueta de cada envase “marca registrada”, sin que sea claro cual es la justificación de dicha obligación para garantizar el cumplimiento de las características del Café identificado con la Denominación de Origen Café Chiapas, además de que no es obligatorio el registro de marcas conforme a la legislación nacional, sin dejar de observar que dicho producto podría ser distribuido o puesto en el comercio sin marca por lo anterior se considera un requisito innecesario para el objeto del proyecto de norma	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, modificando la redacción del literal g) del inciso 12.2.1. .
Sugiere lo siguiente en lo que respecta al inciso 13.2: En el texto de este apartado, se instituye la obligación de acreditar en todo momento que el producto no ha sido mezclado en las operaciones unitarias, como lo son la cosecha, beneficiado y torrefactado, siendo pertinente lo señalado en el párrafo “c” del presente, dado que la Denominación de Origen “Café Chiapas”, sólo puede usarse para identificar el café verde o tostado/molido, cultivado en la zona descrita en la misma Declaración, por lo que el apartado citado no es necesario.	El grupo de trabajo analizó el comentario y acordó aceptarlo, adecuando la redacción del inciso 13.2, tal y como aparece en el documento definitivo.
De igual manera, comenta lo siguiente en lo que se refiere al Capítulo 14: Acerca de este Capítulo, se reitera lo señalado en el párrafo “j” de este oficio, dado que nuevamente se hace referencia al “certificado de Denominación de	El grupo de trabajo revisó y aceptó el comentario, realizando la modificación a la redacción del capítulo 14.

PROMOVENTE	RESPUESTA
Origen" además de que la Denominación de Origen que identificará el producto es la de "Café Chiapas" y el derecho a usar la misma es otorgado sólo por este Instituto, concluyéndose en el caso particular, que la Denominación de Origen es el objeto de protección en términos de la legislación vigente y corresponde únicamente al IMPI, otorgar las autorizaciones para su uso.	
De igual manera, observa lo siguiente al Capítulo 16 como sigue: En este párrafo concerniente a bibliografía, se cita incompleta la identificación de la Declaración, debiendo citarse el título completo de la misma como: Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Café Chiapas".	El grupo de trabajo revisó y aceptó el presente comentario, realizando la modificación a la redacción del capítulo 16.
De igual forma en el Capítulo 17 comenta lo siguiente: En este Capítulo, refiere a la concordancia con normas internacionales, confirmándose el comentario vertido en este oficio en la cuarta consideración general.	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de Ley Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que no aplica para este punto.
En relación al Apéndice Informativo A.1.1, propone la siguiente modificación: En relación a este párrafo se ha identificado el concepto Denominación de Origen calificada, mismo que no se define dentro del proyecto, además de que debiera citarse en todo caso, la referencia correcta como: La Denominación de Origen "Café Chiapas".	El grupo de trabajo analizó y revisó el presente comentario y se procedió a hacer la corrección observada.
JOSE DARDON Fecha de recepción: 2006-08-31 Por otra parte, hace referencia a diferentes incisos en los cuales no se incluyó el año correspondiente: NOM-030 NMX-083-SCFI NMX-F-551-SCFI	El grupo de trabajo aceptó el comentario adicionándose el año 2006 a la codificación de las normas de referencia.
Asimismo, en lo que se refiere al inciso 7.1, sugiere lo siguiente: Dice: El Café Chiapas en verde, para cualquiera de las clasificaciones indicadas en el Capítulo 4, debe cumplir con las especificaciones físicas y sensoriales establecidas en las Tablas 1, 2 y 3. Debe decir: El Café Chiapas en verde, para cualquiera de las clasificaciones indicadas en el Capítulo 6, debe cumplir con las especificaciones físicas y sensoriales establecidas en las Tablas 1 y 2.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
En lo que respecta al inciso 7.2 hace la observación siguiente: El "Café Chiapas" en su presentación tostado en grano o molido, debe cumplir con las especificaciones establecidas en el inciso 8.3 Este inciso no existe, en su lugar es TABLAS 3, 4 y 5 (la última es sólo para molido).	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aprobarlo, modificando el texto del inciso 7.2 del Proyecto de NOM, conforme a la propuesta.
De igual manera, sugiere en lo referente a la Tabla 1, lo siguiente: Dice:	El grupo de trabajo aceptó el comentario

PROMOVENTE	RESPUESTA
Tabla de defectos totales Ver Nota 1 Inciso 9.5 elaborar Nota. Debe decir: Nota 1: En lo correspondiente a los Cafés preparación europea de calidad estrictamente altura, altura, y extra prima lavado, se aceptarán hasta 10 defectos, en preparación americana hasta 20 defectos, y para otros tipos de preparación hasta 30 defectos.	incluyéndose en el inciso 7.1 la especificación de las preparaciones americana y europea. Además se elaboró la Nota 1 de la Tabla 1, la cual hace referencia a dichas preparaciones.
De igual manera, solicita se modifique el inciso 9.3.2 como sigue: Dice: Se formará una torre de zarandas, colocando de abajo hacia arriba las zarandas números 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19. Debe decir: Se formará una torre de zarandas, colocando de abajo hacia arriba las zarandas números 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19. Se elimina la zaranda No. 12, el motivo es que no hay en el mercado.	El grupo de trabajo aceptó el comentario, modificando la Zaranda 12 por la Zaranda 0 (el fondo), ya que es la última zaranda en la cual se reciben los granos más pequeños y la basura que traiga la muestra.
En lo que respecta al inciso 9.5.2, sugiere lo siguiente: Verificar si es necesario eliminar el listado de defectos ya que al incluir la tabla de la pág. 91 quedaría en desuso esta referencia; mucha atención en este punto (son 6 viñetas que se repiten después, en el inciso 9.5.2 b).	El grupo de trabajo aceptó el comentario, identificándose el error tipográfico que fue corregido (se eliminaron 6 viñetas repetidas).
Asimismo, hace la observación que la siguiente información debe estar contenida en el inciso 9.8: Evaluación sensorial del Café tostado Se debe seguir lo indicado en la Norma Mexicana NMX-F-013-SCFI-2000 en sus incisos 7.5 sensoriales y Tabla 5.	El grupo de trabajo aceptó el comentario, incluyéndose la numeración del inciso 9.8 en el texto ya existente en el Proyecto de NOM.
Igualmente, propone en el inciso 12.2.1 literal b) lo siguiente: Incluir La figura 1 (no aparece en el proyecto de NOM).	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de Ley Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que el incluir la figura del logotipo "Café Chiapas" representaría un costo adicional al comercializador.
En lo que se refiere al Capítulo 16 "Bibliografía" propone la modificación siguiente: Corregir el año de la NMX-F-551-1997-SCFI, así como también definir si es la NOM 149 Café verde o NMX-F-551-1997-SCFI-2001- Café Veracruz, especificaciones y métodos de prueba	El grupo de trabajo revisó y aceptó el comentario, procediendo a eliminar la referencia del capítulo 16, dado que dicha norma se cita anteriormente en el Capítulo 3 "Referencias".
Por otro lado, comenta sobre el inciso 8.3 lo siguiente: El inciso 8.3 no existe, en su lugar debe indicarse que se trata de las TABLAS 3, 4 y 5 (la última es solo para molido).	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
MARIO ROBERTO FERNANDEZ ALDUENDA Fecha de recepción: 2006-08-30 En lo que se refiere al inciso 6.1, hace las recomendaciones siguientes:	

PROMOVENTE	RESPUESTA
En los años que lleva la operación de la Denominación de Origen Café Veracruz, nos hemos dado cuenta que una Denominación de Origen, siendo una herramienta para diferenciar a un producto, naturalmente tiende a ser buscada por los consumidores y actores del mercado del Café de especialidad. Es decir, el mercado genérico ("mainstream") rara vez se interesa por un sello como el de la Denominación de Origen. En ese sentido, hay dos recomendaciones importantes para Café Chiapas: a) Asegurarse que incluya clasificaciones de calidad que satisfagan las necesidades del mercado de especialidad; aquí se sugiere que al menos iguale las especificaciones del Café "Premium grade" de la clasificación de la SCAA. b) Distinguir perfectamente, de cara al consumidor, al Café que cumple con las especificaciones del mercado de especialidad del que únicamente corresponde al mercado genérico. Esto es muy importante porque el consumidor tiende a relacionar al sello de Denominación de Origen con un sabor en particular. Entonces, si había relacionado favorablemente al Café Chiapas con el sabor de un Café de especialidad, el consumidor se decepcionará (con la correspondiente merma de prestigio para la Denominación) al momento que pruebe un Café Chiapas Prima Lavado con la expectativa de experimentar el mismo sabor.	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que actualmente no se cuenta con la metodología técnica necesaria para cumplir con esta propuesta.
De igual manera sobre el inciso 6.2 propone lo siguiente: Por su forma de producción, el Café Chiapas se clasifica en orgánico y convencional. Sin embargo, en ninguna parte del Proyecto de NOM se encuentran las especificaciones del Café Chiapas orgánico. El problema del Café orgánico en México es que se encuentra por fuera del sistema de normalización nacional. Las certificaciones con que cuenta el Café orgánico son amparadas por sistemas privados, a menudo extranjeros. Ninguno de los certificadores de Café orgánico está acreditado contra la NOM-037-FITO-1995. Revalidar los actuales certificados de Café orgánico en el contexto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización no será posible mientras no se acrediten los actuales verificadores. Será muy difícil para el organismo de evaluación de la conformidad de esta NOM el demostrar que un Café cumple los requisitos de la NOM-037-FITO. Definitivamente, recomiendo que se elimine la clasificación de "Café orgánico" de la NOM, en tanto no se regularice la situación de los actuales certificadores.	Se aceptó el comentario y el grupo de trabajo decidió eliminar el inciso 6.2 que alude al café convencional y orgánico. Adicionalmente se eliminó del Capítulo 3 la referencia a la NOM-037-FITO-1995 por no ser aplicable.
En lo que respecta al inciso 7.1 comenta lo siguiente: Dice que puede ser de preparación americana o europea, pero no habla de ninguna especificación de número de defectos para estas preparaciones.	El grupo de trabajo aceptó el comentario adicionándose una nota aclaratoria al pie de la tabla 1
Por otro lado, comenta lo siguiente referente a la Altitud de la Tabla 1: Incluir el parámetro de altitud es innecesario. La experiencia y los estudios científicos (CRUO-UACH,	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de Ley

PROMOVENTE	RESPUESTA
2004) demuestran que la altitud no es el factor que incide en las características de la taza. El factor que verdaderamente incide es la temperatura promedio anual. E incluso en ese caso, no es necesario incluir un factor de calidad en una tabla de especificaciones, sino más bien los parámetros de calidad intrínsecos. Explicando un poco mejor el asunto: en Veracruz, por ejemplo, tenemos zonas que a los 750 m, por la influencia de los vientos fríos, producen Café con las características sensoriales (acidez, aroma, etc.) de los Cafés cultivados a 1100 m en otras zonas más protegidas, además, tenemos el efecto de la variedad; diversas variedades tienen diferentes comportamientos a diferentes temperaturas promedio anuales. Por lo tanto, cerrar la especificación a un rango de altitudes es muy riesgoso, es posible que se cumplan todas las especificaciones, excepto la de altitud para un grado de calidad dado, o viceversa.	Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que la altitud es un parámetro fundamental para determinar la calidad del producto y ver si éste cumple con la altura establecida en la Denominación de Origen "Café Chiapas", por lo que se decidió mantener dicho parámetro.
Por lo que respecta a la Tabla 1, comenta sobre el Color lo siguiente: Los cuatro grados de calidad tienen las mismas especificaciones. En ese sentido, me pregunto si es concebible, por ejemplo, un Café "Estrictamente altura" que tenga como color dominante el Verde muy claro Pantone 5803C. No se incluye un parámetro de uniformidad de color: ¿acaso no es importante distinguir un Café de color uniforme de uno muy disparejo en color? el método de prueba sugerido no es muy completo. Me permito sugerir el método que se utiliza en el Laboratorio de Pruebas (LP) del Consejo Regulador del Café Veracruz (CRCV).	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, incluyéndose en la Tabla 1, la especificación de la uniformidad del color.
De igual manera, sugiere lo siguiente respecto a la Humedad indicada en la Tabla 1: La experiencia que se tiene operando la NOM-149 es que muy pocos beneficios húmedos cuentan con la capacidad técnica para secar el Café a un rango estrecho de humedad, tal como es 11,5 a 12,5%. Por otra parte, conforme transcurre el tiempo desde el momento de secado, el Café gana o pierde humedad, tendiendo a equilibrar su actividad de agua con la humedad relativa del medio. Por todo ello, el exigir un rango tan estricto, de sólo un punto porcentual de diferencia en contenido de humedad, es muy riesgoso. Sugiere ampliarlo de un 10 al 12,5%, tal como se hizo posteriormente para el Café Veracruz.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, modificando la especificación de humedad propuesta en el Proyecto de NOM.
Respecto a la Tabla 1 en el apartado de Tamaño, comenta lo siguiente: A menos que el Café Chiapas sea excepcionalmente pequeño, a comparación del de otras partes de la República, las especificaciones de tamaño parecen sumamente laxas y además no se asegura una uniformidad, es decir, las especificaciones del proyecto de NOM, para cualquier grado de calidad dicen (por ejemplo para el Estrictamente Altura) 75% >15, 25% -15. En primer lugar, esto no es claro, ¿quiere decir que el 75% debe caer en zarandas superiores a la 15 (es decir, de la 16 en adelante) o incluye la zaranda 15?	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, retomando la nomenclatura de Zn para zaranda número "n".

PROMOVENTE	RESPUESTA
¿Es decir, que el 75% debe caer en las zarandas 15 a la 19 o bien en las 16 a la 19? Esa diferencia es muy importante y no está clara. En segundo lugar, si se permite 25% de granos inferiores a la zaranda 15 en Cafés de alto grado de calidad, definitivamente me parece que es demasiado pequeño para lo que el mercado considera alta calidad. En tercer lugar, para asegurarnos mayor uniformidad en la distribución de tamaños, hay que agregar una segunda especificación de los mismos. Por ejemplo, si decimos "75% sobre zaranda 15", como en el proyecto, eso puede implicar cualquier distribución de tamaños sobre la zaranda 15, desde que esté concentrado el 75% justo en esa zaranda hasta que esté distribuido en las siguientes zarandas. En cambio, si decimos, por ejemplo, "90% sobre zaranda 15 y 75% sobre zaranda 16" estamos de alguna manera definiendo mejor la distribución de tamaños de los granos y jugando con estas especificaciones podemos asegurarnos una mayor uniformidad de tamaños, que es lo que muchos tostadores finalmente buscan.	
En relación al apartado de Forma de la Tabla 1 comenta lo siguiente: 95% de planchuela es demasiado exigente, tomando en cuenta las variedades utilizadas, la edad y condiciones de fertilización de la mayoría de las fincas, por experiencia, va a ser difícil cumplir ese porcentaje.	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de Ley Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que la especificación de forma sí aplica para el caso del "Café Chiapas".
Por lo que respecta al apartado de Defectos Totales, correspondiente a la Tabla No. 1, comenta lo que sigue: La especificación dice "Ver Nota 1". La Nota 1 no se encuentra por ningún lado en el documento. Asimismo, el inciso 9.5 al que se hace referencia tampoco contiene ninguna especificación de defectos totales. El método de prueba de la NMX-551 al que se hace referencia tampoco contiene ninguna especificación de número de defectos. Por lo que se refiere a la Tabla 2, sugiere lo siguiente: No existe el inciso 9.8, al que hace referencia la columna de Método de Prueba de esta tabla. Asumo que se refiere al 9.6 y al 9.7. Nos hemos dado cuenta en la práctica que la escala de cinco puntos a la que se hace referencia en el proyecto de NOM para calificar los atributos sensoriales se presta a diversas interpretaciones. En el Consejo Regulador del Café Veracruz nos enfrentamos con una gran cantidad de retos para eliminar la subjetividad en este aspecto de las especificaciones. Nos hemos dado cuenta en la práctica que la escala de 5 puntos a la que se refiere el proyecto de NOM para calificar los atributos sensoriales se presta	El grupo de trabajo aceptó el comentario incluyéndose la nota solicitada al pie de la Tabla 1. El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, decidió

PROMOVENTE	RESPUESTA
diversas interpretaciones. En el Consejo Regulador del Café Veracruz nos enfrentamos a una gran cantidad de retos para eliminar la subjetividad en este aspecto de las especificaciones. En primer lugar, es de notar que el Café "Estrictamente Altura" exige calificaciones de 5 puntos en todos los parámetros sensoriales. A menos que se defina perfectamente a qué se refieren esos cinco, estamos exigiendo un Café con calificaciones perfectas en todos los atributos sensoriales para poder otorgar ese grado. Según mi experiencia, ese Café "perfecto" y de puros cinco nunca llega. ¿Cuándo vamos a tener Café estrictamente altura si le exigimos puras calificaciones perfectas? Es injusto para los Cafés que actualmente ya se consideran estrictamente altura, pues nunca se va a reconocer su calidad. En segundo lugar, la definición de la escala de cinco puntos en el inciso 9.7 del proyecto de NOM hace referencia a la NMX-F-013, la cual a su vez hace referencia a la NMX-F-551. Ahora bien, las definiciones de la NMX-F-551 para las escalas de cinco puntos de aroma, acidez, cuerpo y sabor (incisos 7.2.1 al 7.2.4) no son funcionales y son demasiado vagas, lo que ocasionará una buena cantidad de polémica acerca de si un Café cumple con ellas o no. Pongo tan solo un ejemplo, como muestra de lo que pasará con todos los casos:	no aceptarlo, en virtud de que para el caso del Café Chiapas, sí es posible obtener el valor de cinco unidades en la evaluación sensorial.
El Café Chiapas de Altura exige una calificación de "5" para el parámetro de "acidez". La definición en el inciso 7.2.2 de la NMX-F-551 dice que Acidez de (5) Completa, "se refiere a la sensación básica muy acentuada que se percibe en las regiones laterales de la lengua, caracterizada por una muy elevada cantidad de ácidos orgánicos presentes en la bebida". ¿Qué tanta acidez, en términos cuantitativos, significa eso? ¿La acidez de un limón? ¿La acidez de un refresco de cola? ¿La acidez del famoso Café Kenia AA? ¿La acidez de un Café estrictamente altura de otra región geográfica? Evidentemente, eso no está definido. El productor siempre tendrá derecho a decir que su Café tiene acidez completa porque se tiene una sensación básica muy acentuada en las regiones laterales de la lengua. Más aún, la acidez sensible de un Café no depende de la cantidad de ácidos orgánicos presentes en la bebida, como declara esa definición. Según nuestra experiencia, la única manera de llegar a definiciones objetivas (al menos de acidez y cuerpo) es la utilización de referencias externas que imiten la acidez sensible de la especificación. Por ejemplo, para la acidez hemos utilizado disoluciones estándar de ácido cítrico para imitar la acidez sensible de los cinco puntos de la escala. Una consideración adicional es que cada Denominación de Origen debe desarrollar su propia escala, pues no se tiene el mismo rango, por ejemplo, de acidez en Veracruz y en Chiapas.	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, decidió no aceptarlo, en virtud de que para el caso del Café Chiapas, actualmente no se controla esa característica, por lo que no se dispone de un sustento técnico sobre el particular.
"Se entiende que de la NOM-149 se desprende la	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y

PROMOVENTE	RESPUESTA
necesidad de utilizar un panel de evaluación entrenado con alguna metodología de análisis sensorial que permita calcular 'el margen de error de los resultados obtenidos'. Las calificaciones de cada uno de los miembros del panel deben implicar a) la detección de sus capacidades sensoriales, fisiológicamente hablando; b) un entrenamiento en los atributos que incluye la NOM-149, que comprenda la calibración del panelista contra referencias cuantitativas de cuerpo y acidez y referencias cualitativas de aromas; c) un seguimiento periódico del desempeño de cada analista y del panel en su conjunto." En cuarto lugar, me permito sugerir el incluir la especificación de dulzura, que está muy correlacionada con los Cafés que se comercializan en el mercado de especialidad. Aquí se sugiere establecer una dulzura equiparable a la de una solución de sacarosa al 0,5% (p/p) como el mínimo para considerar al Café dentro de la categoría de especialidad (tomando en cuenta que se cumplan las demás especificaciones).	con fundamento en los artículos 33 y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, decidió no aceptarlo, en virtud de que para el caso del Café Chiapas, sí es posible obtener el valor de cinco unidades en la evaluación sensorial. El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, decidió no aceptarlo, en virtud de que para el caso del Café Chiapas, actualmente no se controla la característica de la dulzura por no disponer de un sustento técnico sobre el particular.
En referencia al inciso 7.2 comenta lo siguiente: Una especificación muy importante del Café Chiapas tostado, faltante en este proyecto, es que debe provenir íntegramente de Café Chiapas verde certificado. Se dice que el Café Chiapas tostado debe cumplir las especificaciones del inciso 8.3, mismo que no existe. No se incluyen especificaciones sensoriales para el Café Chiapas en este inciso.	El grupo de trabajo analizó y aprobó el comentario, añadiendo al texto del inciso 7.2, la aclaración referente al origen del Café Chiapas, en apego a la Declaración de Protección de la Denominación de Origen. El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo en virtud de la modificación derivada de las observaciones previas.
En cambio, en el inciso 9.7.3 se hace referencia al inciso 7.5 y a la Tabla 5 de la NMX-F-013. Es bien importante hacer notar que el permitir las especificaciones de la NMX-F-013 para el Café Chiapas abre la puerta a que el Café Chiapas tostado presente malos sabores, daños, envejecimiento, rancidez oxidativa y otros atributos muy poco deseables en un Café con Denominación de Origen. Ojalá quede claro que un producto como el que se pretende no debería presentar sabores "rancio" ni "viejo" en el Café tostado.	El grupo de trabajo analizó y aprobó el comentario, añadiendo al pie de la Tabla .2, la aclaración referente a los Malos Sabores que no serán aceptados en el caso del "Café Chiapas", identificados mediante la evaluación sensorial.
Asimismo comenta lo siguiente sobre la Tabla 3: ¿Para qué se incluye especificación de cafeína para Café descafeinado, si éste no se permite dentro del alcance del Café Chiapas?	El grupo de trabajo analizó y aprobó el comentario, eliminando la especificación de cafeína para café descafeinado de la Tabla 3 del Proyecto. Adicionalmente, el grupo de trabajo decidió eliminar la especificación de la cafeína, dado que ya no se justifica su medición, al haberse eliminado el café descafeinado.
Por otro lado, en la Tabla 4 recomienda lo siguiente: No existe el inciso 9.2.2 al que se hace referencia en la columna de métodos de prueba. Existen diferencias entre los criterios de esta tabla y los utilizados internacionalmente, en concreto con los del sistema Agron. Se recomienda que la referencia al color de la Guía Pantones sea únicamente informativa.	El grupo de trabajo analizó y aprobó el comentario, efectuando la modificación correspondiente a la Tabla 4. El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de Ley Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que para el caso del "Café Chiapas", la escala Pantone es el método más común para determinar el color, relacionándolo con los métodos alternativos de medición de color, en atención al artículo 49 de la LFMN.
Asimismo, hace la observación siguiente respecto a la Tabla 5:	

PROMOVENTE	RESPUESTA
Es muy importante contemplar tolerancias razonables para los rangos granulométricos indicados, pues por lo general los equipos generan una distribución de tamaños de partículas más o menos dispersa.	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de Ley Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que la tolerancia de los intervalos de molienda, ya están considerados en el Método de Prueba indicado en la Tabla 5 de este Proyecto
Referente al Capítulo 8 "Muestreo", comenta lo siguiente: Por ser la práctica corriente en la industria y asegurarse una mayor representatividad, recomiendo un muestreo de todos los sacos que integran el lote, independientemente del tamaño de éste. Eso evita tener que decidir si el lote es homogéneo o no. Además, hay que prever el caso del muestreo en línea durante el envasado, en el que no se muestrea en tres partes del saco, sino en el flujo de Café que ingresa a cada saco. Lo que se establece para el Café tostado no es suficiente ni adecuado. De entrada, creo que sería conveniente si los certificados (tanto de verde como de tostado) serán por lote o por línea de producto. En este último caso, habría que definir políticas de muestreo para asegurarse que la línea de producto de Café tostado está adecuadamente verificada. Es probable que no sea necesario establecer estos sistemas desde la NOM, a fin permitir que sea el propio organismo de evaluación de la conformidad quien tenga la libertad de establecer sus políticas de muestreo.	El comentario fue analizado por el grupo de trabajo y con fundamento en los artículos 33 y 64 de Ley Federal sobre Metrología y Normalización decidió no aceptarlo, en virtud de que el muestreo que se establece en el Proyecto de NOM es el que tradicionalmente se aplica a los lotes de "Café Chiapas".

México, D.F., a 23 de febrero de 2007.- Con fundamento en los artículos 19 y 46 del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, el Director de Normalización firma por ausencia del Director General de Normas, **Rodolfo Carlos Consuegra Gamón**.- Rúbrica.