

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROYECTO de procedimiento para la evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum chinense* jacq.)-Especificaciones y métodos de prueba, publicada el 21 de febrero de 2018.

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

PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-189-SCFI-2017, CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN (*Capsicum chinense* jacq.)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 21 DE FEBRERO DE 2018.

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en lo dispuesto por los artículos 12 y 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 73 y 74 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 80 y 81 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 22 fracciones I, IV y XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; expide para consulta pública el PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-189-SCFI-2017, CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN (*Capsicum chinense* jacq.)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 21 DE FEBRERO DE 2018, a efecto de que, dentro de los siguientes 60 días naturales, después del día inmediato posterior a su publicación en el Diario Oficial de la Federación, los interesados presenten sus comentarios ante el CCONNSE, ubicado en Calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06140, Ciudad de México, teléfono 57 29 91 00, Ext. 432247 y 43241, o bien a los correos electrónicos: cesar.orozco@economia.gob.mx y rebecca.rodriguez@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno de la dependencia que lo propuso.

El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.

Índice de Contenido

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Terminología y definiciones
4. Disposiciones generales
5. Certificación
6. Procedimiento
7. Sistemas de certificación
8. Vigencia
9. Seguimiento
10. Muestreo
11. Diversos
12. Suspensión y cancelación
13. Renovación

Transitorio

1. Objetivo y campo de aplicación

Establecer el Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC), para certificar al chile habanero en estado fresco para consumo directo o a través de los subproductos desarrollados a partir del mismo que se comercializa en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos; así como los métodos de prueba y la información comercial que debe ostentar el chile habanero y sus subproductos, producidos y procesados dentro del lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del mismo que se protege con la denominación de origen y delimitación del territorio de origen, de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017 Chile Habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum chinense* Jacq.)-Especificaciones y métodos de prueba.

2. Referencias normativas

Es indispensable la aplicación de las siguientes legislaciones, Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, o aquellas que las sustituyan, para las finalidades del presente, en los términos en que son referidas:

2.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 10. de julio de 1992 y sus reformas.

2.2 Ley Federal de Producción, Certificación y Comercio de Semillas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio de 2007 y sus reformas.

2.3 Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (RLFMN), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999 y sus reformas.

2.4 Reglamento de la Ley Federal de Producción, Certificación y Comercio de Semillas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de septiembre de 2011.

2.5 NOM-189-SCFI-2017, Chile Habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum Chinense* Jacq.)-Especificaciones y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de febrero de 2018.

2.6 NMX-EC-17065-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad - Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios (cancela a la NMX-EC-065-IMNC-2000), Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.

2.7 NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración (Cancelará a la NMX-EC-17025-IMNC-2006), Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.

2.8 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 1 de marzo de 2010.

2.9 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.

2.10 NMX-FF-025-SCFI-2014, Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Chile fresco (*Capsicum spp*)-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.

3. Terminología y definiciones

3.1 Para efectos del presente Proyecto de PEC aplican los términos y definiciones establecidos en el Capítulo 3 de la NOM.

3.2 **NOM**, se refiere a la NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum Chinense* Jacq.)-Especificaciones y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de febrero de 2018.

3.3. Organismo de certificación (OC), las personas morales que tengan por objeto realizar funciones de certificación, acreditadas y aprobadas en los términos dispuestos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.4 Proveedor confiable, productor de Chile en estado fresco, que puede ser también procesador, responsable de suministrar el producto requerido, en el tiempo acordado y el cual es sujeto de demostrar el cumplimiento con los requisitos establecidos en los numerales 5.2.1, 6.2, 7 y 14 de la NOM-189-SCFI-2017.

3.4.1 Trazabilidad, poder rastrear la historia, el uso o la ubicación de un producto, a través del origen de los materiales y las partes, la historia de los procesos aplicados al producto, o la distribución y colocación del producto después de su entrega, mediante registros.

3.4.2 Trazar o rastrear el producto, es la capacidad de poder identificar el origen de una unidad en particular y/o lote del producto, dentro de la cadena de suministro por medio de registros mantenidos más adelante en la cadena de suministro.

4. Disposiciones generales

4.1 El interesado en obtener la certificación para que su producto ostente la denominación "Chile Habanero de la Península de Yucatán", debe demostrar el cumplimiento a lo establecido en la NOM.

4.2 El interesado debe establecer, implementar y mantener el sistema de control del proceso y el sistema de control de la calidad e inocuidad del producto, ajustar la información comercial del mismo y la toma de muestras para realizar las pruebas de laboratorio (ver Referencias normativas 2.6, 2.7 y 2.8).

4.3 El interesado debe solicitar al OC, la solicitud de servicios de certificación y el contrato, así como cualquier otra información que le sea requerida, para solicitar los servicios de certificación con la NOM, para dar cumplimiento a las disposiciones legales o para otros fines de su propio interés.

4.4 El OC debe atender los servicios y dar respuesta a los interesados, así como entregar la solicitud de servicios de certificación, el contrato y toda información que deban conocer los interesados para llevar a cabo el proceso de certificación del producto.

5. Certificación

5.1 El interesado en obtener la certificación acorde a lo establecido en la NOM, y distinguir sus productos con la correspondiente Denominación de Origen, puede elegir, en forma indistinta, entre alguno de los dos esquemas de certificación que a continuación se detallan:

5.2 Sistemas de certificación

5.2.1 Sistema por lote

Diseñada para las Unidades de Producción (UP), de empaque o procesadora que quieren ostentar la denominación del producto en estado fresco, procesado o ambos, por lote.

Es aplicable a las UP, empaque o empresas procesadoras que lo requieran. Se debe considerar que para este sistema se requiere cumplir con los requisitos citados en el numeral 7.2.1 del presente proyecto de procedimiento.

Se emite un certificado por lote, mismo que es vigente y válido únicamente para el lote evaluado.

5.2.2 Sistema de control del proceso

Las UP, empaques o empresas procesadoras pueden optar por este sistema de certificación siempre que hayan implementado procesos documentales que les permitan evidenciar el control en los procesos relacionados a la denominación de origen del producto en estado fresco o procesado o ambos.

El certificado que se emita tendrá una vigencia de dos años, sujeto a visitas de seguimiento.

5.4 El OC debe dar respuesta a los servicios en los tiempos en que se establece para cada esquema, descrito en el cuadro 1.

Cuadro 1. Tiempos de respuesta para auditoría

Sistema de certificación	Tiempo de respuesta
Por lote	2 días hábiles
Control del proceso	5 días hábiles

5.5 Los tiempos para iniciar la auditoría inician a partir del ingreso completo de la documentación requerida: solicitud de servicio, informes de laboratorio, pre-requisitos, contrato, entre otros, que determine el OC.

6. Procedimiento

6.1 El interesado o su gestor autorizado, solicita al OC de producto la información y formatos necesarios para llevar a cabo el proceso de certificación, por su parte el OC atiende oportunamente las necesidades de información del interesado haciéndole llegar el contrato y la solicitud de servicios de certificación.

6.1.1. La solicitud de servicios brindada por el OC, al menos debe incluir los anexos legales siguientes:

- Acta constitutiva o acta de nacimiento;
- RFC o alta en hacienda;
- Poder legal (en caso que aplique);
- Comprobante de domicilio fiscal;
- Copia de identificación del representante legal;
- Carta poder del gestor y copia de INE (en caso que aplique);
- Documentación que compruebe el origen de la semilla, acorde a las disposiciones establecidas en la Ley Federal de Producción, Certificación y Comercio de Semillas y su Reglamento;
- Etiqueta de producto empacado (cuando aplique).

6.2 Una vez que el interesado ha analizado la información proporcionada por el OC presenta el contrato de prestación de servicios firmado por el representante legal (en dos tantos originales para poder ser firmados por el representante legal del organismo, reteniendo un juego y regresando un segundo al interesado) y la solicitud debidamente requisitadas.

6.3 Para acreditar la representación se debe presentar copia simple del acta constitutiva o poder notarial y acta de nacimiento de dicho representante, copia de identificación oficial y cédula fiscal.

6.4 La solicitud debe ingresarse al organismo de certificación firmada junto con los documentos que se citan en el numeral 6.1.1 en original o digital.

6.5 Posterior al ingreso de la documentación, el OC de producto, programa y realiza la visita en sitio, en la que evalúa según el caso tomando como referencia el Cuadro 1 del presente proyecto de procedimiento.

7. Sistemas de certificación

7.1 Por lote

7.1.1 Consiste en la evaluación de la calidad de una muestra representativa de cada lote que desea certificarse, ya sea producto fresco o producto procesado. El certificado es vigente y válido únicamente para el lote evaluado.

7.1.2 Para que el interesado pueda solicitar este sistema de certificación es necesario que el OC realice el proceso descrito en el numeral 7.2.1 de este proyecto de procedimiento.

7.1.3 En cada ocasión que se desee emplear el sello distintivo de la denominación de origen el interesado debe delimitar e identificar el tamaño del lote.

7.1.4 El OC debe proceder a realizar el muestreo correspondiente para remitirlo a un laboratorio de prueba acreditado. Dicho laboratorio debe evaluar la concentración de capsaicinoides mayoritarios del producto en estado fresco acorde a lo establecido en el numeral 6.1 inciso g) de la NOM o en producto procesado.

Dicha medición se debe realizar por los laboratorios de prueba, conforme a lo establecido en el método de prueba indicado en el numeral 12.3 "Determinación de la pungencia, como capsaicinoides mayoritarios, en chiles frescos o procesados por cromatografía de líquidos de alta resolución (HPLC)" de la NOM.

7.1.5 Además el OC debe evaluar la calidad comercial del producto en estado fresco o procesado afín a lo establecido en los capítulos 6 y 7 de la NOM.

7.2. Por control del proceso

7.2.1 Documentación que conforma el expediente técnico:

- Certificado de semilla emitido por la entidad competente;
- Reconocimiento o Certificado en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) por la entidad competente para las Unidades de Producción (UP) y Unidad de Empaque (UE), según aplique;
- Dictamen en la Norma NOM-251-SSA1-2009 para la procesadora;

- Listado de aditivos empleados en el proceso;
- Dictamen de verificación de información comercial con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010;
 - Contemplar productos muestra;
 - En caso de que se distribuya producto únicamente a granel, no aplica.
- Diagrama de flujo del proceso;
- Listado de proveedores confiables de chile habanero;
- Índice de conversión (balance de masas), en el caso de productos procesados;
- Registros de actividad de los viveros que demuestren el manejo de la semilla dentro de sus instalaciones y su identificación;
- Evidencia de competencia del personal involucrado en actividades alcance de la NOM;
- Sistema de gestión:
 - Procedimiento de control de documentos y registros;
 - Procedimiento de trazabilidad;
 - Procedimiento de aprobación de proveedores de chile habanero;
 - Procedimiento de producto no conforme;
 - Procedimiento de acciones correctivas y preventivas;
 - Procedimiento para calibración de equipos;
 - Procedimiento de auditorías internas (al menos una auditoría interna cada 12 meses);
 - Procedimiento de atención a quejas, sugerencias y felicitaciones.

7.2.2 Los interesados en este sistema una vez ingresada su solicitud de certificación al OC deben ingresar a la entidad competente la solicitud de evaluación para sus UP y empaque con SRRC de acuerdo al procedimiento y formatos propios para que una vez que obtenga el reconocimiento o certificado sea integrado a su expediente.

7.2.3 Al mismo tiempo ingresa su etiqueta (en caso de emplear) a la Unidad de Verificación Comercial para que evalúe la información e indique, en caso de aplicar, las correcciones necesarias a realizar por el interesado hasta la emisión del Dictamen de Información Comercial de cada una de las etiquetas que se emplearán con el producto en proceso de obtención de denominación de origen.

7.2.4 Una vez realizada la auditoría del SRRC (en caso de incluirlo en el alcance de la solicitud a la planta procesadora del chile habanero), se programará la verificación por la Unidad de Verificación de la NOM-251-SSA1-2009 para evaluar el grado de cumplimiento, de la cual el interesado debe obtener su informe técnico y reconocimiento de cumplimiento, con una duración de un año.

7.2.5 Una vez que se ha emitido el Reconocimiento en el SRRC con alcance a unidad de producción, empaque (no aplica para empresas que no empaquen producto en fresco), NOM-251-SSA1-2009 (en caso de hacer proceso) y Dictamen de Información Comercial se realiza la programación de evaluación de calidad de acuerdo a la NOM-189-SCFI-2017, Chile Habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum chinense* Jacq.) del producto fresco y/o procesado; evaluación en sitio durante la cual se toma muestra de producto fresco o deshidratado que debe ostentar el sello distintivo de la denominación de origen, en dos muestras, una para envío a Laboratorio de prueba acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (ema) para realizar la evaluación de concentración de capsaicinoides del producto, de acuerdo con los métodos de prueba descritos en la NOM, y la segunda muestra para dejarla al interesado para ser evaluada en una segunda ocasión en caso de tener controversia con el primer resultado.

7.2.6 Durante la evaluación en sitio el auditor procede a realizar un muestreo de las geo-posiciones de los proveedores confiables y las ingresa en el Global Positioning System (GPS) para dirigirse a las unidades y poder verificar las actividades y veracidad de la información. El listado de georreferenciaciones de las UP debe ser tomado y listado por el auditado previo a la auditoría, considerando un punto en cada quiebre del terreno para poder establecer el o los polígonos de donde se está cosechando producto con denominación de origen. Así mismo se muestrea producto conforme al capítulo 10 de la NOM para realizar la evaluación de calidad de producto acorde a lo establecido en el capítulo 6; la medición de la superficie de defectos y la

determinación de la pungencia en el chile en estado fresco conforme a lo establecido en el capítulo 12 de dicha NOM.

7.2.7 Además, el interesado deberá demostrar que la semilla empleada está certificada por una entidad competente, los controles que ha establecido para asegurarse que la plántula derivada de la semilla es la única que se trasplanta a las UP sin ser mezclada y su seguimiento durante todo el proceso productivo hasta cosecha.

7.2.8 Por otra parte, cuando el interesado tiene o renta un vivero para el desarrollo de la plántula debe presentar la evidencia que permita garantizar el manejo adecuado de la semilla/ plántula para evitar ser mezclada con semilla no certificada, el auditor debe realizar una visita en sitio al vivero y observar que los controles sean adecuados y atendidos según la evidencia documental presentada; en caso de que el vivero sea rentado no es excluyente para evitar la visita del auditor.

7.2.9 Para los interesados que quieren certificar producto procesado deben demostrar un índice de conversión en la transformación del producto fresco, para garantizar que no se presente fraude en producto (Balance de masas).

7.2.10 En caso de demostrar el cumplimiento con los requisitos, se emite el certificado correspondiente con duración de 2 años; el interesado debe recibir al menos una visita de seguimiento del OC para fines de demostración de cumplimiento con la NOM vigente, o bien para validar cualquier cambio presentado, previa notificación por parte del interesado.

7.2.11 Durante el periodo de vigencia del certificado, el interesado estará sujeto a un muestreo aleatorio del producto fresco o terminado, según aplique, para evaluar la concentración de capsaicinoides mayoritarios.

Este muestreo puede ser directo en punto de venta o en una UP, de empaque o etapa del proceso.

7.2.12 Tanto en la auditoría con fines de certificación como los seguimientos, muestreos aleatorios y recertificaciones, en caso de tener No Conformidades el interesado dispondrá de un plazo de 45 días naturales para realizar las acciones correctivas pertinentes para demostrar cumplimiento, el OC podrá solicitar únicamente evidencia y plan de acciones correctivas para dar cierre o una visita en sitio para el cierre de las No Conformidades o ambos.

7.2.13 Para el caso de producto procesado, antes de cumplir el primer año de vigencia y previo al vencimiento del certificado otorgado, el OC debe programar la evaluación de recertificación en la NOM-251-SSA1-2009.

NOTA IMPORTANTE: Para programar la renovación por parte del OC, el interesado debe considerar que previo a la visita debe contar con la recertificación del SRRC.

8. Vigencia

Cuando el interesado demuestre el total cumplimiento con la NOM-189-SCFI-2017, el OC debe emitir el correspondiente certificado de cumplimiento, considerando las vigencias establecidas para cada sistema de certificación establecido en el cuadro 2.

Cuadro 2. Vigencia del certificado por sistema

Sistema de certificación	Vigencia a partir de la fecha de emisión
Por lote	Sin vigencia, válido para sólo un lote
Control del proceso	2 años

8.1 Cuando el interesado demuestre cumplimiento parcial con la NOM de referencia, se debe realizar un plan de acciones correctivas con objeto de atender las observaciones.

8.2 Cuando el interesado no demuestre el cumplimiento con la NOM, el OC debe emitir el informe de No Cumplimiento.

8.3 Cuando se demuestre cumplimiento con lo establecido de acuerdo al sistema de certificación el OC debe emitir el certificado de cumplimiento que debe contener al menos la siguiente información:

- Nombre del OC, fecha y lugar de expedición;

- Número o identificación de la solicitud de certificación;
- Número de certificado;
- Nombre del solicitante y de la empresa o centro de acopio;
- Domicilio fiscal completo;
- Nombre del producto certificado (Chile habanero);
- Indicar la Norma Oficial Mexicana tomada como base para la certificación;
- País de origen;
- Vigencia del certificado y términos de la vigencia;
- Firma del personal autorizado por el OC;
- Marca o marcas del producto;
- Calidad del producto.

9. Seguimiento

El número de visitas depende del sistema de certificación, tal como se muestra en el cuadro 3.

Cuadro 3. Número de visitas de seguimiento por sistema de certificación

Sistema de certificación	Visitas de seguimiento
Por lote	Sin visitas
Control del proceso	1 visita

De los resultados de la evaluación correspondiente, el OC de producto dictaminará la suspensión, cancelación o renovación del certificado de cumplimiento del producto.

Las visitas de seguimiento llevadas a cabo por el OC, se practican únicamente por personal calificado del mismo, quien genera un informe de seguimiento.

En los informes de seguimiento se hace constar como mínimo lo siguiente:

- Nombre, denominación o razón social del titular del certificado;
- Año, mes y día en que inicie y en que concluya el seguimiento;
- Calle, número, población, colonia, municipio, código postal y entidad federativa en que se encuentre ubicado el lugar en que se practique la visita;
- Número de referencia de certificación que mantiene;
- Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la visita de seguimiento;
- Alcance de la certificación (fresco o procesado o ambos);
- Declaración del visitado, si quisiera hacerla, y
- Nombre y firma de quienes intervinieron en la visita, incluyendo los de quien la llevó a cabo.

El interesado tiene la obligación de permitir el acceso, proporcionar la información y las facilidades necesarias al personal del OC para realizar el seguimiento del certificado.

10. Muestreo

Durante la visita inicial, la visita de seguimiento o el muestreo, se deben tomar muestras aleatorias para evaluar las especificaciones de la NOM.

Las muestras se deben remitir a laboratorio de prueba acreditado para evaluar la pungencia; se debe realizar una corrida por triplicado.

10.1 Las muestras que se tomen por duplicado para dejar una a la empresa, y una muestra testigo para aclaraciones en caso de controversia. En caso que el producto sea fresco se debe tomar 2.5 kg por cada muestra y para producto deshidratado 200 g cada una.

10.2 En caso de que la primera evaluación no cumpla con la NOM, a petición del interesado se puede tomar la muestra testigo para su evaluación. Si el resultado de la evaluación a esta última, se demuestra que el producto cumple, se valida este resultado.

10.3 En caso que la muestra testigo presente evidencia de manipulación, alteración, violación de sellos u otra causa, el OC debe emitir un informe haciendo de conocimiento a las instancias correspondientes que se debe repetir el muestreo. En caso que el interesado no esté de acuerdo se debe emitir el informe correspondiente indicando esta anomalía.

11. Diversos

11.1 La lista de los laboratorios de prueba y de los OC acreditados en la NOM-189-SCFI-2017, puede consultarse directamente en la ema o en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

11.2 Los gastos originados por los servicios de certificación y las pruebas de laboratorio, así como por las actividades de evaluación de la conformidad, corren a cargo del solicitante del servicio, conforme a lo establecido en el artículo 91 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

12. Suspensión y cancelación

12.1 La dependencia competente, con base a un informe que proporcione el OC, debe revisar la factibilidad para suspender o cancelar el certificado, sin perjuicio de las condiciones contractuales de la prestación del servicio de certificación.

La Dependencia puede suspender el certificado cuando:

- Se encuentre incumplimiento con la NOM en cualquiera de los aspectos que cubre la misma;
- El seguimiento no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado;
- Se encuentre incumplimiento con el presente proyecto de procedimiento.

12.2 En caso que la dependencia competente suspenda o cancele el certificado, debe comunicarlo al OC, para su posterior notificación por escrito al titular del certificado, otorgando un plazo de 28 días naturales para hacer las aclaraciones pertinentes o subsanar las deficiencias del producto o del proceso de certificación, una vez transcurrido el plazo otorgado y en caso de que no se hayan subsanado los incumplimientos, la Dependencia, debe proceder a la cancelación del certificado.

12.3 La Dependencia debe cancelar inmediatamente el certificado cuando:

- Se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación;
- Se incurra en declaraciones engañosas en el uso del certificado;
- No se corrija el motivo de la suspensión en el plazo establecido;
- El titular de la certificación lo solicite, siempre y cuando se hayan cumplido las obligaciones contraídas en la certificación, al momento en que se solicita la cancelación;
- Violación de muestras derivadas del muestreo realizado incluyendo la muestra testigo.

12.4 En todos los casos de cancelación, el OC debe mantener el expediente del certificado cancelado por al menos cinco años.

13. Renovación

13.1 Para obtener la renovación de un certificado por parte del OC, el interesado debe presentar lo siguiente:

- Solicitud de renovación;
- Firma del contrato en caso de que haya vencido;
- Documentación con la información técnica de producto requerida en el presente proyecto de procedimiento, sólo cuando existan modificaciones en la misma.

13.2 La renovación de un certificado por parte del OC requiere que el interesado mantenga las condiciones del sistema de certificación, bajo la cual se emitió el certificado de cumplimiento inicial.

13.3 Una vez renovado el certificado de cumplimiento, el mismo está sujeto a los seguimientos indicados en el sistema de certificación de producto bajo el cual se renovó, así como las disposiciones aplicables del presente proyecto de procedimiento.

Transitorio

ÚNICO. El presente instrumento una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación como PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-189-SCFI-2017, CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN (*Capsicum chinense jacq.*)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA definitivo, entrará en vigor a los 60 días naturales después de su publicación.

Ciudad de México, a 22 de abril de 2019.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez.**- Rúbrica.