

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). | | | |
| Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ). | <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 infinitos 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> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| 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. | | | |
| 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. | 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. | 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. | 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>3. Términos y definiciones</p> <p>Para la correcta aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana, se establecen las siguientes definiciones:</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 | 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. | 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. |
| 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. | | | |
| 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. | SADER JALISCO Eliminar "Agrícolas" ya que no se hace referencia a ese término en la NOM. | | 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: |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | | 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 Yahuahlica 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 "Yahuahlica", 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 "Yahuahlica", 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 Yahuahlica". | | | |
| 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 Yahualica 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 Yahualica (<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 blanquizco 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 blanquizco 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) | | | | |
| Primera | | Debe estar limpio y exento de cualquier materia extraña visible. Debe estar exento de daños de frío o quemaduras por sol. | | | | |
| Segunda | | Presenta manchas y plagas hasta en un 50% de su superficie. Debe estar limpio y exento de cualquier materia extraña visible. | | | | |
| Tercera | | 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 CCONNSE 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 cuente 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 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 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: 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 Yahualica 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 Yahualica 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 Yahualica 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 jabas 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 Yahualica 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</p> <p>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</p> <p>Los productores de Chile Yahualica pueden acudir a invernaderos y/o planteros para adquirir la plántula en cualquier época del año.</p> <p>Es necesario realizar la desinfección de las charolas con base al manual técnico del cultivo. (ver Apéndice normativo C).</p> <p>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</p> <p>En el Proyecto de NOM se establece lo siguiente:</p> <p>“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>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>C.1.1.3 Invernaderos</p> <p>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.</p> <p>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>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.</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>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</p> <p>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</p> <p>Por lo que respecta al tipo de sustrato para germinación se limita a una sola marca tal como se indica:</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>Sin embargo, las Normas Oficiales Mexicanas no deben hacer referencia a marcas o productos en particular sino al tipo de material o ingrediente específico.</p> <p>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.</p> <p>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 CCÓNSE 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 | SADER JALISCO 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). | SADER JALISCO 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 Yahualica, 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. | 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: • 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. |

| | | | |
|--|---|---|--|
| 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 Yahualica, 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. | | | |
| <p>7.1.8 Cosecha o pizca</p> <p>Esta actividad se debe realizar cuando el fruto alcanza su estado de madurez y se realiza de forma manual, seleccionando aquellos que están enteros, sanos y los cuales se cortan de manera directa desde la base del tallo de la planta, que incluye el cabo.</p> <p>Los pizcadores deben tener cuidado al realizar este procedimiento de no estropear las plantas, pues el peso de las ramas por la cantidad de chiles, las hace vulnerables de quebrarse.</p> | | | |
| Como todos los frutos de una planta no maduran al mismo tiempo, durante la etapa de pizado, los cortes se van realizando de acuerdo a la maduración que el fruto va presentando, es decir, se corta a medida que los frutos cambian de coloración de verde a rojo, considerando que este último es el principal criterio que determina su corte. | | | |
| <p>7.1.9 Selección de semilla para el siguiente ciclo</p> <p>De acuerdo a los lineamientos planteados en algunos manuales técnicos, elaborados por instituciones como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) o la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER JALISCO), o mediante asesorías por parte de personal calificado, con base a capacitación o por experiencias adquiridas a través de los años.</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>De acuerdo a los lineamientos planteados en los manuales técnicos, elaborados por instituciones como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) o la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER JALISCO), o mediante asesorías por parte de personal calificado, con base a capacitación o por experiencias adquiridas a través de los años.</p> <p>Para la selección de la semilla, los manuales recomiendan que, antes de iniciar la cosecha, las plantas más sanas y vigorosas sean seleccionadas producto de una buena práctica agronómica durante el desarrollo del cultivo, para ello son identificadas con estacas, hilos de color, alambre o cualquier otro material vistoso que permita identificarlas; asimismo, se marca la cabecera del</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>Por lo que respecta a la selección de la semilla el Proyecto de NOM establece:</p> <p>"De acuerdo a los lineamientos planteados en algunos manuales técnicos, elaborados por instituciones como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) o la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER JALISCO), o mediante asesorías por parte de personal calificado, con base a capacitación o por experiencias adquiridas a través de los años.</p> <p>Para la selección de la semilla, los manuales recomiendan que, antes de iniciar la cosecha, las plantas más sanas y vigorosas sean seleccionadas producto de una buena práctica agronómica durante el desarrollo del cultivo, para ello son identificadas con estacas, hilos de color, alambre o cualquier otro material vistoso que permita identificarlas; asimismo, se marca la cabecera del surco donde hay plantas seleccionadas.</p> | <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCÓNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar la posibilidad de su cumplimiento de las Referencias bibliográficas solicitadas a través de la siguiente redacción inicial en el inciso C.1.9 de la NOM:</p> <p>C.1.9 Selección de semilla para el siguiente ciclo</p> <p>Para la selección de la semilla (ver Bibliografía) se recomienda que antes de iniciar la cosecha, las plantas más sanas y vigorosas sean seleccionadas producto de una buena práctica agronómica durante el desarrollo del cultivo, para ello son identificadas con estacas, hilos de color, alambre o cualquier otro material vistoso que permita identificarlas; asimismo, se marca la cabecera del surco donde hay plantas seleccionadas.</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | <p>surco donde hay plantas seleccionadas.</p> <p>Mediante esta técnica, el productor puede procurar que las plantas seleccionadas de las cuales se obtendrá la semilla para el siguiente ciclo, sean similares y que reúnan las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las plantas estén sanas, vigorosas, bien desarrolladas y que no tengan coloraciones extrañas o deformaciones en las hojas y libres de plagas. • Plantas con buena carga y distribución de frutos. • Que los frutos tengan forma atractiva, tamaño mediano y sean uniformes. <p>Cuando los frutos de las plantas seleccionadas han madurado, se cosechan por separado de las destinadas para la venta.</p> <p>Para la obtención de la semilla, se deben desechar los frutos que presenten algún indicio de enfermedad.</p> <p>Después de cosechar todos los frutos, se deben seleccionar los frutos más sanos y con mejor apariencia para obtener su semilla, separándolos, colocándolos en costales.</p> <p>Los frutos seleccionados se deben poner a secar por separado en paseras o asoleaderos y deben voltearse continuamente para que su secado sea uniforme.</p> <p>Una vez secos se extraen las semillas; para separar la semilla más chica y vana de la buena y los productores pueden utilizar un ventilador para tal fin.</p> <p>Las prácticas de selección y obtención de semilla pueden consultarse en el Manual Producción, Conservación y Evaluación de Semilla de Chile que se incluye al Proyecto de NOM como apéndice C Normativo.</p> | <p>Mediante esta técnica, el productor puede procurar que las plantas seleccionadas de las cuales se obtendrá la semilla para el siguiente ciclo, sean similares y que reúnan las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que las plantas estén sanas, vigorosas, bien desarrolladas y que no tengan coloraciones extrañas o deformaciones en las hojas y libres de plagas. • Plantas con buena carga y distribución de frutos. • Que los frutos tengan forma atractiva, tamaño mediano y sean uniformes. <p>Cuando los frutos de las plantas seleccionadas han madurado, se cosechan por separado de las destinadas para la venta.</p> <p>Para la obtención de la semilla, se deben desechar los frutos que presenten algún indicio de enfermedad.</p> <p>Después de cosechar todos los frutos, se deben seleccionar los frutos más sanos y con mejor apariencia para obtener su semilla, separándolos, colocándolos en costales.</p> <p>Los frutos seleccionados se deben poner a secar por separado en paseras o asoleaderos y deben voltearse continuamente para que su secado sea uniforme.</p> <p>Una vez secos se extraen las semillas; para separar la semilla más chica y vana de la buena y los productores pueden utilizar un ventilador para tal fin".</p> <p>Se sugiere incluir que las prácticas de selección se puedan realizar conforme a lo señalado en el "Manual Producción, Conservación y Evaluación de Semilla de Chile" que se sugiere se agregue al Proyecto de NOM como un apéndice normativo con el fin de detallar dichas prácticas sin tener que incluirlas en el texto de dicho apartado</p> | |
| <p>Para la selección de la semilla, los manuales recomiendan que, antes de iniciar la cosecha, las plantas más sanas y vigorosas sean seleccionadas producto de una buena práctica agronómica durante el desarrollo del cultivo, para ello son identificadas con estacas, hilos de color, alambre o cualquier otro material vistoso que permita identificarlas; asimismo, se marca la cabecera del surco donde hay plantas seleccionadas.</p> | | | |
| <p>Mediante esta técnica, el productor puede procurar que las plantas seleccionadas de las cuales se obtendrá la semilla para el siguiente ciclo,</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| sean similares y que reúnan las siguientes características: | | | |
| • Que las plantas estén sanas, vigorosas, bien desarrolladas y que no tengan coloraciones extrañas o deformaciones en las hojas y libres de plagas. | | | |
| • Plantas con buena carga y distribución de frutos. | | | |
| • Que los frutos tengan forma atractiva, tamaño mediano y sean uniformes. | | | |
| Cuando los frutos de las plantas seleccionadas han madurado, se cosechan por separado de las destinadas para la venta. | | | |
| Para la obtención de la semilla, se deben desechar los frutos que presenten algún indicio de enfermedad. | | | |
| Después de cosechar todos los frutos, se deben seleccionar los frutos más sanos y con mejor apariencia para obtener su semilla, separándolos, colocándolos en costales. | | | |
| Los frutos seleccionados se deben poner a secar por separado en paseras o asoleaderos y deben voltearse continuamente para que su secado sea uniforme. | | | |
| Una vez secos se extraen las semillas; para separar la semilla más chica y vana de la buena y los productores pueden utilizar un ventilador para tal fin. | | | |
| <p>7.1.10 Deshidratado o secado del fruto</p> <p>Una vez cosechado, el fruto fresco del chile Yahualica se debe someter a un proceso de deshidratado a través del cual se elimina de manera total o parcial, el agua contenida en el mismo, dicho proceso puede realizarse a través de métodos naturales o artificiales.</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>Una vez cosechado, el fruto fresco del chile Yahualica se debe someter a un proceso de deshidratado a través del cual se elimina de manera total o parcial, el agua contenida en el mismo, dicho proceso puede realizarse a través de métodos naturales o artificiales.</p> <p>El proceso de secado natural debe realizarse de la siguiente manera:</p> <p>El chile deberá ser extendido sobre una superficie plana y limpia, sobre la cual se coloca un elemento aislante para que no se tenga contacto directo con el suelo. Deberá estar alejada de elementos que pudieran proyectar sombra, evitando la presencia de animales, basura y polvo que puedan contaminarlo.</p> <p>También se permite llevar a cabo el proceso de secado por medios artificiales el cual se puede llevar a cabo en deshidratadoras que garanticen las buenas prácticas e inocuidad del proceso</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>Con relación a las prácticas de deshidratado o secado del fruto en el Proyecto de NOM se establece:</p> <p>“Una vez cosechado, el fruto fresco del chile Yahualica se debe someter a un proceso de deshidratado a través del cual se elimina de manera total o parcial, el agua contenida en el mismo, dicho proceso puede realizarse a través de métodos naturales o artificiales.</p> <p>Los productores de chile Yahualica, deben secar los frutos exponiéndolos directamente al sol en "camas" o "paseras", los cuales se deben realizar de manera natural, exponiendo al sol de manera directa el fruto recién cosechado, colocándolo sobre una lona plástica sobre una superficie plana y alejada de elementos que pudieran proyectar sombra, evitando la presencia de basura y polvo que puedan contaminarlo, por lo que se realiza en solares o traspatio de las viviendas, según el volumen.</p> <p>El proceso de secado debe realizarse de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El chile es extendido sobre una superficie plana y limpia, sobre la cual se coloca un elemento aislante para que no se tenga contacto directo con el suelo”. <p>Sin embargo, dichas técnicas pueden mejorarse con paseras o deshidratadoras solares.</p> <p>El secado a la intemperie es prolongado (tarda entre 8-10 y hasta 20 días) y riesgoso, además puede deteriorar la calidad del fruto.</p> <p>Por lo que se sugiere adoptar de forma optativa la posibilidad de utilizar medios artificiales (deshidratadoras) que garanticen</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 inciso y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) de la siguiente forma:</p> <p>C.1.10 Deshidratado o secado del fruto</p> <p>Una vez cosechado, el fruto de chile Yahualica debe someterse a un proceso de deshidratado a través del cual se elimina de manera total o parcial el agua contenida en el mismo, dicho proceso puede realizarse a través de métodos naturales o artificiales y es una etapa previa a realizar la separación y envasado del producto.</p> <p>El proceso de secado natural debe realizarse de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El chile debe ser extendido sobre una superficie plana y limpia, sobre la cual se coloca un elemento aislante para que no se tenga contacto directo con el suelo. • La superficie debe estar alejada de elementos que pudieran proyectar sombra, evitando la presencia de animales, basura y polvo que puedan contaminarlo. • Se permite llevar a cabo el proceso de secado por medios artificiales, el cual se puede llevar a cabo en deshidratadoras que garanticen las buenas prácticas e inocuidad del proceso. |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | la inocuidad del proceso para obtener un producto de calidad final. | |
| Los productores de Chile Yahuallica, deben secar los frutos exponiéndolos directamente al sol en "camas" o "paseras", los cuales se deben realizar de manera natural, exponiendo al sol de manera directa el fruto recién cosechado, colocándolo sobre una lona plástica sobre una superficie plana y alejada de elementos que pudieran proyectar sombra, evitando la presencia de basura y polvo que puedan contaminarlo, por lo que se realiza en solares o traspatio de las viviendas, según el volumen. | | | |
| El proceso de secado debe realizarse de la siguiente manera: | | | |
| • El Chile es extendido sobre una superficie plana y limpia, sobre la cual se coloca un elemento aislante para que no se tenga contacto directo con el suelo. | | | |
| <p>7.1.11 Volteo</p> <p>La exposición de los chiles frescos de manera prolongada a la radiación solar y en una misma posición, puede tener efectos negativos para el producto, por lo que es necesario que periódicamente, se esté vigilando, requiriendo que los chiles sean volteados después de cierto tiempo de exposición, lo que de igual manera favorece su aireación, evaporando el agua exudada y que a la vez sean mezclados para obtener un secado más homogéneo.</p> | <p>Dirección General de Normas</p> <p>Armonizar la redacción de chiles frescos por Chile Yahuallica en estado 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 inciso y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción en el Apéndice C (normativo) de la siguiente forma:</p> <p>C.1.11 Volteo</p> <p>La exposición del Chile Yahuallica en estado fresco de manera prolongada a la radiación solar y en una misma posición, puede tener efectos negativos para el producto, por lo que es necesario que periódicamente, se esté vigilando, requiriendo que los chiles sean volteados después de cierto tiempo de exposición, lo que de igual manera favorece su aireación, evaporando el agua exudada y que a la vez sean mezclados para obtener un secado más homogéneo.</p> |
| De acuerdo a la experiencia desarrollada por los productores, el proceso de secado dura aproximadamente entre 8 y 10 días, dependiendo de las condiciones climáticas durante el periodo, pudiéndose extender en algunas ocasiones hasta 20 días. | | | |
| De acuerdo al ciclo del cultivo, la cosecha se realiza en el verano y generalmente coincide en el mes de agosto y la primera quincena del mes de septiembre, cuando se alcanzan las máximas temperaturas en la región, periodo que los agricultores conocen tradicionalmente como canícula, y durante el cual se presentan los 40 días más calurosos del año, registrándose temperaturas por arriba de los 35°C, situación que es favorable para realizar el secado del Chile Yahuallica. | | | |

| | | | |
|--|---|--|---|
| En este sentido, los productores de la región, han desarrollado una técnica particular para el manejo del chile durante el secado o deshidratado, que los distingue de otras regiones productoras. | | | |
| La técnica se basa en la colocación de los chiles frescos o recién cortados sobre una lona plástica donde se dispersan de manera homogénea en forma manual sobre toda su superficie, exponiéndolos a la temperatura ambiente. | | | |
| Durante las horas de exposición a la radiación solar, son removidos periódicamente de forma manual, cuando la cantidad es poca, utilizando lonas pequeñas y cuando el volumen es mayor, las lonas son de tamaño considerable y el volteo se realiza utilizando la misma lona. | | | |
| De esta manera evitan que los chiles permanezcan expuestos en una sola posición y que el calor absorbido por la lona genere alguna característica que los afecte. | | | |
| Mediante esta técnica, el chile se amontona formando una pila homogénea en la parte central de la lona, y posteriormente se regresa a su posición original, extendiéndose nuevamente de forma manual sobre la superficie, repitiendo esta operación durante el día. | | | |
| Asimismo, consideran que el proceso es fundamental, por lo que debe realizarse de manera cuidadosa para mantener algunas de las características particulares del fruto como la textura y color brillante, lo cual no se logra si se sometiera a un proceso de deshidratado por medios mecánicos o físicos, empleando equipos o maquinaria para ello. | | | |
| 7.1.12 Selección o apartado de chile Una vez concluido el proceso de secado y volteo del chile Yahualica, el productor debe seleccionar o apartar el producto por categorías (ver Tabla 2). | | | |
| 7.1.13 Comercialización | | | |
| 7.1.13.1 Comercialización a granel o mayoreo | | | |
| El chile Yahualica para su comercialización debe colocarse en costales de rafia tejida, los cuales deben tener el mismo peso o medida estándar, cada costal por lo general tiene un peso entre 12 y 15 kg y el proceso debe cuidar que los chiles no se quiebren dentro del costal. | | | |
| 8. Denominación e información comercial | Dirección General de Normas Realizar los ajustes necesarios en los consecutivos en caso de eliminarse capítulos o hacerse modificaciones en los títulos de los mismos. | | 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 el número de capítulo a 7 derivado de la eliminación del capítulo 7 Proceso de producción y la adición del Apéndice C (normativo), así como la modificación del Título de este capítulo para quedar de la siguiente forma: 7. Información comercial y denominación |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | | del producto. Asimismo, se harán los ajustes de numeración consecutiva necesarios en los siguientes incisos de este capítulo 7. |
| 8.1 Producto a granel o mayoreo | Dirección General de Normas Adicionar el uso de la contraseña oficial y adicionar la NOM-106-SCFI-2017 al capítulo 2 de Referencias normativas. | | 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 final de este inciso y adicionar el uso de la contraseña oficial para quedar de la siguiente forma: 7.1 Producto a granel o mayoreo Cada embalaje debe ostentar una etiqueta legible con los siguientes elementos, así como el uso de la contraseña oficial (ver Referencia normativa 2.3): |
| Cada embalaje debe ostentar una etiqueta legible con los siguientes elementos: | | | |
| a) La denominación "chile Yahualica"; | | | |
| b) Describir su estado fresco o seco | | | |
| c) Región de origen, incorporando la leyenda siguiente: "chile Yahualica de nombre del municipio o la región de origen". | | | |
| d) La categoría del producto de conformidad a la Tabla 2. | | | |
| e) Lote: cada embalaje debe llevar grabada o marcada la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave. | | | |
| f) La leyenda "Hecho en México", "Producto de México", "Elaborado en México", u otras análogas. | | | |
| g) Peso neto. | | | |
| h) Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto. | | | |
| i) Número de certificado o sello emitido por el organismo de evaluación de la conformidad acreditado y aprobado conforme a la LFMN. | | | |
| 8.2. Producto preenvasado El producto preenvasado que contenga chile Yahualica, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en la referencia normativa 2.1 y además los siguientes elementos: | BANUET 8.2. Producto preenvasado El producto preenvasado que contenga chile Yahualica, debe ostentar una etiqueta legible misma que deberá contener los elementos descritos en la Norma específica que en su momento se expida así como los siguientes elementos: a) La denominación "chile Yahualica"; b) Describir su estado seco o fresco c) Región de Origen, incorporando la | BANUET El Proyecto de NOM determina: "El producto preenvasado que contenga chile Yahualica, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en la referencia normativa 2.1 y además los siguientes elementos: a) La denominación "chile Yahualica"; b) Describir su estado seco o fresco c) Región de Origen, incorporando la leyenda siguiente: "chile Yahualica de nombre del municipio o la región de origen". d) La categoría del producto de | 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, así como los vertidos en los capítulos 1 y 6 y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción final de este inciso de la siguiente forma: 7.2. Producto preenvasado El producto preenvasado que contenga chile Yahualica, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | leyenda siguiente: "chile Yahualica de nombre del municipio o la región de origen". d) La categoría del producto de conformidad a la Tabla 2. | conformidad a la Tabla 2. e) Nombre de la Marca Registrada o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables. | descritos en las Referencias normativas 2.1 y 2.3, además de los siguientes elementos que forman parte de su denominación de producto: |
| | e) Nombre de la Marca Registrada o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables. f) La Leyenda "Hecho en México", "Producto de México", "Elaborado en México", u otras análogas. g) Número de certificado o sello emitido por el organismo de evaluación de la conformidad Dirección General de Normas Adicionar el uso de la contraseña oficial y adicionar la NOM-106-SCFI-2017 al capítulo 2 de Referencias normativas. | f) La Leyenda "Hecho en México", "Producto de México", "Elaborado en México", u otras análogas. g) Número de certificado o sello emitido por el organismo de evaluación de la conformidad acreditado y aprobado conforme a la LFMN." Al aplicar dicho capítulo a los productos elaborados a base de Chile Yahualica se sugiere indicar que además de cumplir con los elementos de dicho capítulo también deberán cumplir con la norma específica que los regule. Lo anterior en el sentido de que dichos productos también estarán protegidos al amparo de la Denominación de Origen. | a) chile Yahualica fresco o seco • La denominación "chile Yahualica"; • Tipo de producto: seco o fresco. • Región de Origen, incorporando la leyenda siguiente: "nombre del municipio o la región de origen" (opcional). • La categoría del producto de conformidad a la Tabla 2. b) Productos elaborados con chile Yahualica como ingrediente • Se debe declarar el porcentaje que contiene realmente respecto al contenido neto, ejemplo: producto con ___ % de chile Yahualica. Ambos productos deben colocar en sus etiquetas la siguiente información comercial: • La Leyenda "Hecho en México", "Producto de México", "Elaborado en México", u otras análogas, según aplique. • Número de certificado o sello emitido por el OC. |
| a) La denominación "chile Yahualica"; | | | |
| b) Describir su estado seco o fresco | | | |
| c) Región de Origen, incorporando la leyenda siguiente: "chile Yahualica de nombre del municipio o la región de origen". | | | |
| d) La categoría del producto de conformidad a la Tabla 2. | | | |
| e) Nombre de la Marca Registrada o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables. | | | |
| f) La Leyenda "Hecho en México", "Producto de México", "Elaborado en México", u otras análogas. | | | |
| g) Número de certificado o sello emitido por el organismo de evaluación de la conformidad acreditado y aprobado conforme a la LFMN. | | | |
| 9. Procedimiento para la evaluación de la conformidad | | | |
| 9.1 Objetivo y campo de aplicación Establecer el PEC para certificar al chile Yahualica en estado fresco o seco que se comercializa en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos; y la información comercial que debe ostentar el chile Yahualica producido dentro de la zona protegida descrita en la Declaratoria y de conformidad con esta Norma Oficial Mexicana | Dirección General de Normas Modificar en toda la NOM el término organismo de certificación por OC e incluir en este capítulo la exportación a mercados internacionales. | | 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 usar en todo el documento de la NOM el término OC para describir organismo de certificación y queda la redacción de la siguiente forma: 8.1 Objetivo y campo de aplicación Establecer el PEC para certificar al chile Yahualica en estado fresco o seco que se comercializa en el territorio de los |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | | Estados Unidos Mexicanos y se exporta a los mercados internacionales de conformidad con esta Norma Oficial Mexicana y la Declaratoria. |
| <p>9.2 Referencias normativas</p> <p>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:</p> | <p>Dirección General de Normas</p> <p>Incorporar en la redacción del inciso las modificaciones que puede haber en las Referencias normativas.</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 este inciso de la siguiente forma:</p> <p>8.2 Referencias normativas</p> <p>Es indispensable la aplicación de las siguientes legislaciones, Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, sus modificaciones o aquellas que las sustituyan para las finalidades del presente PEC:</p> |
| 9.2.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas. | | | |
| 9.2.2 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. | | | |
| 9.2.3 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. | | | |
| 9.2.4 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. | | | |
| 9.2.5 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. | | | |
| 9.2.6 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. | | | |
| 9.2.7 Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) establecidos por el SENASICA. | | | |
| 9.2.8 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. | | | |
| 9.2.9 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. | | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 9.2.10 ISO 7543-1, Determinación del contenido de capsaicinoides totales - Método espectrométrico. Organización Internacional de Normalización. Ginebra, Suiza. 1994. | | | |
| 9.2.11 ISO 7543-2, Determinación del contenido de capsaicinoides totales - Método HPLC. Organización Internacional de Normalización. Ginebra, Suiza. 1993. | | | |
| <p>9.3. Terminología y definiciones</p> <p>Para efectos del presente PEC aplican los términos y definiciones establecidos en el Capítulo 3 de esta Norma.</p> | <p>Dirección General de Normas</p> <p>Adicionar la definición para productor autorizado y armonizar este término en todo el documento de la NOM en lugar de únicamente productor.</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 adicionar la definición de la siguiente forma:</p> <p>8.3.7 productor autorizado</p> <p>Es la persona física o moral autorizada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para hacer uso de la Denominación de Origen "Yahualica" a través de la constancia de registro emitida por el OC.</p> |
| <p>9.3.1.</p> <p>Organismo de certificación (OC)</p> <p>las personas morales que tengan por objeto realizar funciones de certificación, acreditadas y aprobadas en los términos dispuestos por la LFMN.</p> | | | |
| <p>9.3.2</p> <p>Laboratorio de pruebas o ensayo (LP)</p> <p>las físicas o morales que tengan por objeto realizar funciones de prueba y ensayo y que son acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN.</p> | <p>Dirección General de Normas</p> <p>Adicionar "personas" a la definición.</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 definición de la siguiente forma:</p> <p>8.3.2 laboratorio de pruebas o ensayo (LP)</p> <p>las personas físicas o morales que tengan por objeto realizar funciones de prueba y ensayo y que son acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN.</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>9.3.3 Unidad de Verificación (UV), las personas morales que tengan por objeto realizar funciones de inspección in situ o verificación de producto y que son acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN.</p> | | | |
| <p>9.3.4 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.</p> | <p>BANUET Para poder comprobar la trazabilidad del producto, el productor deberá llevar, de manera enunciativa más no limitativa: un control de bitácoras actualizadas de entradas y salidas de producto, registro de volumen cosechado, facturas y/o notas de remisión o cualquier otro documento o medio que demuestre la autenticidad del producto con el fin de brindar certeza al consumidor. Los responsables de los productos deberán presentar, a solicitud de la autoridad, las anteriores evidencias que demuestren la autenticidad de sus productos.</p> | <p>BANUET El Proyecto de NOM establece: "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". Sin embargo, el término "partes" no es claro en la redacción debido a que no especifica si son partes del proceso de producción o de la historia del producto por lo que sugerimos que, para comprobar la trazabilidad del Chile Yahuallca el productor deberá contar con registros de entradas y salidas de producto, registro de volumen cosechado, facturas u otro documento que demuestren la autenticidad de sus productos con el fin de brindar certeza al consumidor.</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 y tomar como referencia la norma internacional ISO 9000:2015 Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y vocabulario: 8.3.4 trazabilidad serie de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas a través de un productor autorizado. Es la capacidad para seguir el histórico, la aplicación o la localización del producto. Fuente: ISO 9000:2015 Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y vocabulario.</p> |
| <p>9.3.5 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.</p> | | | |
| <p>9.3.6 lote volumen de producción de una unidad de producción por ciclo de cultivo.</p> | | | |
| <p>9.4. Disposiciones generales El interesado en obtener la certificación para que su producto ostente la denominación "chile Yahuallca", debe demostrar el cumplimiento a lo establecido en esta NOM.</p> | <p>Dirección General de Normas Incluir dentro de este inciso de Disposiciones generales la trazabilidad y el inicio de la figura de productor autorizado.</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: 8.4. Disposiciones generales El interesado debe registrar su unidad de producción y demostrar ante el OC que se encuentra dentro de la zona de protección a la Denominación de Origen</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>para obtener una constancia de registro. El productor autorizado interesado en obtener la certificación para que su producto ostente la denominación "Yahualica", debe demostrar el cumplimiento a lo establecido en esta NOM, además de poder comprobar la trazabilidad del producto.</p> |
| | | | <p>El productor autorizado debe llevar un control de bitácoras actualizadas de entradas y salidas de producto, registro de volumen cosechado, facturas o notas de remisión o cualquier otro documento o medio que demuestre la autenticidad del producto y que el OC debe considerar para la emisión del certificado.</p> <p>8.4.1 El productor autorizado debe establecer, implementar y mantener 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 9.2.5, 9.2.6 y 9.2.7).</p> <p>8.4.2 El productor autorizado debe solicitar al OC, la solicitud de servicios de certificación y el contrato para solicitar los servicios de certificación con la NOM, para dar cumplimiento a las disposiciones legales o para otros fines de su propio interés.</p> <p>8.4.3 El OC debe atender los servicios y dar respuesta a los productores autorizados, así como entregar la solicitud de servicios de certificación, el contrato y toda información que deban conocer los productores autorizados para llevar a cabo el proceso de certificación del producto.</p> |
| 9.4.1 El interesado debe establecer, implementar y mantener 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 9.2.5, 9.2.6 y 9.2.7). | | | |
| 9.4.2 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. | | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 9.4.3 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. | | | |
| 9.5 Proceso de certificación Para iniciar el proceso de certificación, el interesado debe presentar al OC lo siguiente y cumplir con lo establecido en el Apéndice "B" (Normativo): | | | |
| a) Solicitud de servicio. | Dirección General de Normas Adicionar un sub inciso que describa la obligación del productor autorizado para informar que cuenta con las instalaciones y la tecnología necesarias para la producción de chile Yahuahlica | | 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 adicionar el sub inciso g) de la siguiente forma: g) Llenar el cuestionario en el cual informe que cuenta con las instalaciones y la tecnología necesarias para la producción de chile Yahuahlica, así como un equipo suficiente y adecuado para verificar sistemáticamente que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana. |
| b) Comprobante de domicilio del productor de la unidad de producción, en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección de la Denominación de Origen Yahuahlica | | | |
| c) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestren la posesión, uso, goce o disfrute del inmueble en el que se encuentran la unidad de producción. | | | |
| d) Copia del Registro Federal de Contribuyentes, ya sea persona física o moral. | | | |
| e) La inscripción en el registro de unidades de producción de chile Yahuahlica, los cuales deben estar localizados dentro de la zona de protección a la Denominación de Origen Yahuahlica y de conformidad con la Declaratoria. | | | |
| f) El interesado debe presentar al organismo de certificación, los documentos, formatos que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos. | | | |
| 9.5.1 Por lote Diseñada para las Unidades de Producción (UP), de empaque que quieren ostentar la denominación del producto en estado fresco o seco por lote. | Dirección General de Normas Corregir la redacción de este inciso para hacerlo más claro | | 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 adicionar el sub inciso g) de la siguiente forma: 8.5.1 Por lote Diseñada para las unidades de producción y que a través de empaques |

| | | | quieren ostentar la denominación del producto en estado fresco o seco por lote. Se debe considerar que para este sistema se requiere cumplir con los requisitos citados en el numeral 8.5.2.1 del presente PEC. ... | | | | |
|--|--------------------------|---------------------|---|----------------|--|--|--|
| Se debe considerar que para este sistema se requiere cumplir con los requisitos citados en el numeral 9.5.2.1 del presente procedimiento. | | | | | | | |
| Se emite un certificado por lote, mismo que es vigente y válido únicamente para el lote evaluado. | | | | | | | |
| Cuadro 1. Tiempos de respuesta para auditoría | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sistema de certificación</th> <th>Tiempo de respuesta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Por lote</td> <td>5 días hábiles</td> </tr> </tbody> </table> | Sistema de certificación | Tiempo de respuesta | Por lote | 5 días hábiles | | | |
| Sistema de certificación | Tiempo de respuesta | | | | | | |
| Por lote | 5 días hábiles | | | | | | |
| Los tiempos para iniciar la auditoría inician a partir del ingreso completo de la documentación requerida: solicitud de servicio, informes de laboratorio por un LP, contrato, entre otros, que determine el OC. | | | | | | | |
| 9.5.2 Sistema de certificación por lote Consiste en la evaluación de la calidad de una muestra representativa de cada lote que desea certificarse, ya sea producto fresco o seco. El certificado es vigente y válido únicamente para el lote evaluado. | | | | | | | |
| 9.5.2.1 Para que el interesado pueda solicitar este sistema de certificación es necesario que el OC tenga los siguientes documentos técnicos, además de los mencionados en 9.5: | | | | | | | |
| a) Reconocimiento o Certificado en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC) por la entidad competente para las Unidades de Producción (UP) o Unidad de Empaque (UE) o ambos según aplique; | | | | | | | |
| b) Dictamen de cumplimiento de información comercial con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para productos preenvasados o con el numeral 8.1 de esta Norma Oficial Mexicana para productos a granel; | | | | | | | |
| c) Informe de resultados del LP para la determinación de capsaicinoides en el chile Yahualica en estado fresco o seco, así como los demás elementos descritos en la Tabla 2 de esta Norma Oficial Mexicana. | | | | | | | |
| 9.5.2.2 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. | | | | | | | |
| 9.5.2.3 El OC debe proceder a realizar el muestreo correspondiente para remitirlo a un LP. Dicho laboratorio debe evaluar la concentración de capsaicinoides mayoritarios del producto en estado fresco o seco acorde a lo establecido en la Tabla 2 de esta Norma Oficial Mexicana, así como los demás elementos descritos en la misma. | | | | | | | |
| 9.5.2.4 La determinación de capsaicinoides mayoritarios se debe realizar por los laboratorios de prueba, conforme a lo establecido en el método de prueba indicado en el numeral 9.6 "Determinación de la pungencia, como capsaicinoides mayoritarios, en chiles frescos o secos por cromatografía de líquidos de alta resolución (HPLC)" de este Procedimiento. | | | | | | | |
| 9.6 Determinación de la pungencia, como capsaicinoides mayoritarios, en chiles frescos o secos por cromatografía de líquidos de alta resolución (HPLC). | | | | | | | |

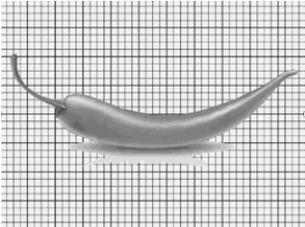
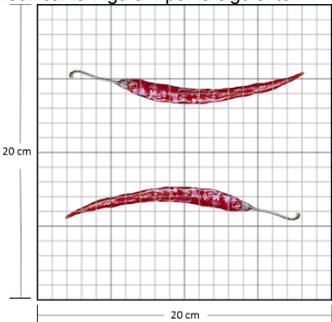
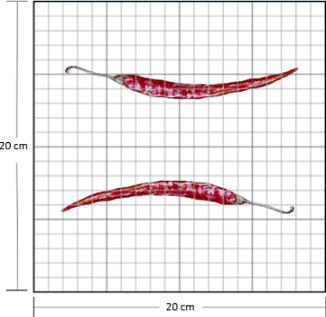
| | | | |
|--|--|--|--|
| 9.6.1 Objetivo Determinar el contenido de los capsaicinoides mayoritarios presentes en chiles frescos o secos, utilizando cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). | | | |
| 9.6.1.1 Principio Esta técnica de laboratorio se fundamenta en: | | | |
| a) la capacidad de separación e identificación que presenta la cromatografía líquida de alta resolución; | | | |
| b) las propiedades de absorción o emisión de la luz ultravioleta de los capsaicinoides. | | | |
| Dado que la absorción y emisión son directamente proporcionales a su concentración en un rango de trabajo. | | | |
| NOTA 1: Esta técnica se basa en el método de prueba desarrollado por la AOAC Official Method 995.03 (ver Bibliografía). | | | |
| 9.6.1.2 Alcance Este método permite determinar el picor o pungencia del chile Yhualica en estado fresco o seco, mediante la determinación en partes por millón de los capsaicinoides mayoritarios (capsaicina, dihidrocapsaicina), y su subsecuente conversión a grados Scoville (SHU). | | | |
| 9.6.1.3 Equipos y accesorios | | | |
| a) Balanza analítica con sensibilidad de 0.0001 g; | | | |
| b) Bomba de vacío; | | | |
| c) Canasta de calentamiento para matraces de 250 mL; | | | |
| d) Canasta de calentamiento para matraces de 500 mL; | | | |
| e) Columna cromatográfica de acero inoxidable de 150 x 4.6 mm de diámetro interno, empacado con partículas LC -18 de 5 µm o equivalente; | | | |
| f) Cromatógrafo de líquidos de alta resolución equipado con: | | | |
| a. Detector ultravioleta o de fluorescencia; | | | |
| b. Módulo desgasificador, | | | |
| g) Módulo de enfriamiento y recirculación; | | | |
| h) Precolumna con partículas LC -18 de 5 µm (opcional); | | | |
| i) Reóstato o sistema regulador de calentamiento. | | | |
| 9.6.1.4 Cristalería y materiales de laboratorio | | | |
| a) Aparato Soxhlet con cámara de extracción con empalmes 24/40 y 45/50 y refrigerante esmerilado 45/50; | | | |
| b) Aparato o sistema de filtración; | | | |
| c) Condensador de agua fría con junta 45/50; | | | |
| d) Embudo de vidrio; | | | |
| e) Frascos de varias medidas; | | | |
| f) Filtros para jeringas con membrana de nylon y tamaño de poro de 0.45 µm; | | | |
| g) Jeringas de 5 y 10 mL con émbolo de seguridad; | | | |
| h) Matraces volumétricos de 200 mL clase A; | | | |
| i) Matraces volumétricos de 5 o 10 mL clase A; | | | |
| j) Matraz bola de 250 mL de junta 24/40; | | | |
| k) Matraz bola de 500 mL esmerilado 24 /40; | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| l) Membrana de nylon de 45 mm de diámetro y de tamaño de poro de 0.45 µm para uso en sistema de filtración; | | | |
| m) Micropipetas de varios volúmenes; | | | |
| n) Perlas de vidrio; | | | |
| o) Pinzas tres dedos; | | | |
| p) Puntas universales de plástico para micropipetas; | | | |
| q) Refrigerante con chaqueta de enfriamiento de 40 cm, esmerilado 24/40; | | | |
| r) Sistema de refrigeración para el aparato Soxhlet; | | | |
| s) Soporte universal o rejilla metálica para el montaje de los equipos de extracción; | | | |
| t) Viales de vidrio color ámbar de 2 mL adecuado al equipo a usar con tapas de rosca y septum resistente al proceso de inyección manual o automático. | | | |
| 9.6.1.5 Reactivos y soluciones | | | |
| a) Ácido acético grado analítico de alta pureza; | | | |
| b) Acetonitrilo grado HPLC o equivalente; | | | |
| c) Agua grado HPLC o equivalente; | | | |
| d) Alcohol etílico anhidro; | | | |
| e) Capsaicina de pureza conocida; | | | |
| f) Dihidrocapsaicina de pureza conocida; | | | |
| g) Solución de ácido acético al 1% v/v; | | | |
| h) Solución de capsaicina de 1000 mg/L; | | | |
| i) Solución de dihidrocapsaicina de 1000 mg/L. | | | |
| 9.6.1.6 Procedimiento | | | |
| Las muestras se deben preparar, según corresponda, acorde a lo establecido en los siguientes incisos a), b) o c) | | | |
| a) Secado de muestra fresca | | | |
| i. Secar el fruto fresco entero en una estufa a una temperatura de 50°C hasta obtener una humedad menor al 10%. | | | |
| ii. Moler y tamizar la muestra a través de un tamiz estándar número 20. | | | |
| iii. Determinar con exactitud el porcentaje de humedad para efectos de corrección de los cálculos. | | | |
| NOTA 2: El fruto se seca más rápido y mejor si se efectúan cortes longitudinales. | | | |
| b) Método de extracción Soxhlet | | | |
| i. Pesar con precisión y exactitud alrededor de 25 g de muestra seca, molida y tamizada y transferir a un cartucho de celulosa o equivalente. Si se utiliza cartucho de celulosa, taponarlo usando una torunda de algodón para evitar la pérdida del material durante la extracción. | | | |
| ii. Introducir el cartucho en el interior de la cámara de extracción Soxhlet de manera que la muestra permanezca por debajo del nivel de circulación del sifón. Acoplar a un matraz balón de 250 mL que contenga 200 mL de alcohol etílico grado analítico. | | | |
| iii. Extraer por 5 horas contabilizando el tiempo a partir del primer reflujo. | | | |
| iv. Transferir el extracto a un matraz volumétrico de 200 mL y llevar a la marca de aforo. | | | |
| v. Diluir según se requiera y filtrar a través de un filtro de 45 µm en un vial. | | | |
| NOTA 3: A consideración del analista se puede utilizar menor cantidad de muestra respetando la relación solvente-muestra (8:1). | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---------------|---------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------|-------|------------|--|--------------|--------|-----------------------------|--------|-------------------------------|--------|--|--|--|
| c) Método alternativo de extracción a reflujo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| i. Colocar perlas de ebullición en el interior de un matraz balón de 500 mL; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ii. Pesar con precisión y exactitud alrededor de 25 g de muestra y transferir al interior del matraz balón; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| iii. Adicionar 200 mL de etanol, acoplar a un sistema de enfriamiento y colocar a reflujo por 5 horas; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| iv. Dejar enfriar; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| v. Filtrar el extracto colectando directamente en un matraz volumétrico de 200 mL y llevar a aforo con etanol grado analítico. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| vi. Diluir según se requiera y pasar una alícuota a través de un filtro para jeringas con membrana de nylon y tamaño de poro de 0.45 µm, colectando el filtrado en un vial de vidrio color ámbar para cromatografía líquida de alta resolución. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| d) Preparación de la curva de calibración | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| i. Preparar las soluciones de los estándares en matraces volumétricos a concentraciones que oscilen en un rango de 10 a 200 mg/L con etanol grado analítico. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ii. Pasar los estándares a través de un filtro para jeringas con membrana de nylon y tamaño de poro de 0.45 µm, colectando los filtrados en viales de vidrio color ámbar para cromatografía líquida de alta resolución. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| iii. Guardar en refrigeración cuando se requiera almacenar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| iv. Atemperar los estándares antes de utilizar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| v. Las soluciones estándar se deben mantener herméticamente cerradas, con objeto de evitar la evaporación del disolvente; se recomienda que las soluciones estándar se almacenen a bajas temperaturas (4 °C a menos 18 °C). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA 4: Se deben preparar nuevas soluciones, cuando el tiempo de almacenamiento exceda más de 15 días para su empleo en la preparación de la curva. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| e) Evaluación instrumental de las muestras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Se deben analizar el blanco, los estándares y las muestras bajo las siguientes condiciones recomendadas: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuadro 2. Condiciones cromatográficas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td>Fase móvil A:</td> <td>60% de solución de ácido acético al 1% v/v.</td> </tr> <tr> <td>Fase móvil B:</td> <td>40% de acetonitrilo</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de flujo:</td> <td>1.5 mL /min isocrático.</td> </tr> <tr> <td>Volumen de inyección:</td> <td>20 µL</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Detección:</td> </tr> <tr> <td>- excitación</td> <td>280 nm</td> </tr> <tr> <td>- emisión por fluorescencia</td> <td>325 nm</td> </tr> <tr> <td>- absorción por ultravioleta.</td> <td>280 nm</td> </tr> </table> | Fase móvil A: | 60% de solución de ácido acético al 1% v/v. | Fase móvil B: | 40% de acetonitrilo | Velocidad de flujo: | 1.5 mL /min isocrático. | Volumen de inyección: | 20 µL | Detección: | | - excitación | 280 nm | - emisión por fluorescencia | 325 nm | - absorción por ultravioleta. | 280 nm | | | |
| Fase móvil A: | 60% de solución de ácido acético al 1% v/v. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fase móvil B: | 40% de acetonitrilo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Velocidad de flujo: | 1.5 mL /min isocrático. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volumen de inyección: | 20 µL | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - excitación | 280 nm | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - emisión por fluorescencia | 325 nm | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - absorción por ultravioleta. | 280 nm | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA 5: En caso de que los viales no sean de color ámbar, envolverlos con papel aluminio para proteger las disoluciones de la luz directa. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.6.1.7 Cálculos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a) Analizar los datos obtenidos de la recta de calibración por mínimos cuadrados. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b) Obtener los interceptos y las pendientes para cada correlación y a partir de ellos determinar las concentraciones de los correspondiente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| capsaicinoides en la alícuota de ensayo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|--------|---|---------|---|---------|---|---------|---|----------|----|-----------|----|-----------|----|-----------|----|-----------|----|-------------|----|--|--|--|
| c) Obtener la concentración en mg/kg de capsaicina y dihidrocapsaicina en la muestra en base seca, tomando en cuenta los factores de dilución correspondientes aplicados en la determinación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| d) Expresar los resultados en unidades Scoville multiplicando las concentraciones de capsaicina y dihidrocapsaicina en mg/kg de peso seco por el factor 16:1. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| e) Expresar la pungencia como el resultado de la suma de los capsaicinoides mayoritarios, capsaicina y dihidrocapsaicina en mg/kg peso seco y en unidades Scoville. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.6.1.8 Repetibilidad y reproducibilidad El rango de repetibilidad y reproducibilidad del método basado en el picor como unidades Scoville debe de ser menor a 14.8%. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA 6: El método de referencia para resolver dudas o disputas debe ser el descrito en 9.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.7 Procedimiento para la obtención de dictamen de cumplimiento de información comercial Para el caso de los productos preenvasados o a granel, el interesado debe proporcionar a una UV lo siguiente: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a) Etiqueta del producto preenvasado a comercializar, o | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b) Etiqueta del producto a granel a comercializar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| La UV debe verificar que se cumpla con lo establecido en el numeral 9 de esta Norma Oficial Mexicana y emitir el Dictamen de cumplimiento de información comercial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.8 Muestreo Para el muestreo de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, se debe utilizar el plan de muestreo establecido en la siguiente Tabla 1. | SADER JALISCO Para el muestreo de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, se debe tomar una muestra de 100 gr por cada 50 kg de chile seco (0.2%). | SADER JALISCO Para el caso de muestreo de los productos, los valores contenidos en la Tabla 1. Determinación del tamaño de muestra, se considera que los valores no se muestran de manera clara debido a que la tabla es ambigua respecto a las unidades que se deben de manejar y excesiva en cuanto al tamaño de la muestra. Sugerimos que la cantidad base sea de 100g por cada 50 kg por considerar una cantidad suficiente para los análisis que deben realizarse en la determinación de los parámetros fisicoquímicos | 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 y eliminar la Tabla 1. Determinación del tamaño de la muestra: 8.8 Muestreo Para el muestreo de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, se debe tomar una muestra de 100 gr por cada 50 kg de chile seco (0.2%). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tabla 1. Determinación del tamaño de muestra. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del lote Unidades o kg</th> <th>Tamaño de la muestra. Unidades o Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>3 a 8</td><td>3</td></tr> <tr><td>9 a 15</td><td>3</td></tr> <tr><td>16 a 25</td><td>4</td></tr> <tr><td>26 a 40</td><td>5</td></tr> <tr><td>41 a 65</td><td>7</td></tr> <tr><td>66 a 110</td><td>10</td></tr> <tr><td>111 a 180</td><td>15</td></tr> <tr><td>181 a 300</td><td>20</td></tr> <tr><td>301 a 500</td><td>25</td></tr> <tr><td>501 a 800</td><td>30</td></tr> <tr><td>801 a 1,300</td><td>35</td></tr> </tbody> </table> | Tamaño del lote Unidades o kg | Tamaño de la muestra. Unidades o Kg | 3 a 8 | 3 | 9 a 15 | 3 | 16 a 25 | 4 | 26 a 40 | 5 | 41 a 65 | 7 | 66 a 110 | 10 | 111 a 180 | 15 | 181 a 300 | 20 | 301 a 500 | 25 | 501 a 800 | 30 | 801 a 1,300 | 35 | | | |
| Tamaño del lote Unidades o kg | Tamaño de la muestra. Unidades o Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 a 8 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 a 15 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 a 25 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 a 40 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41 a 65 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 66 a 110 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 111 a 180 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 181 a 300 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 301 a 500 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 501 a 800 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 801 a 1,300 | 35 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|---|-------------------|-----|--|--|--|
| | 1,301 a 3,200 | 40 | | | |
| | 3,201 a 8,000 | 50 | | | |
| | 8,001 a 22,000 | 75 | | | |
| | 22,001 a 110,000 | 100 | | | |
| | 110,001 a 550,000 | 150 | | | |
| | 550,001 y mayor | 200 | | | |
| Nota. Para la preparación de la muestra puede procederse conforme al procedimiento establecido en el Apéndice "B" (Normativo) de la presente Norma Oficial Mexicana. | | | | | |
| 9.9 Tolerancias de la calidad de la muestra del chile Yahuahualica (<i>Capsicum annum L.</i>), en estado fresco o seco. | | | | | |
| 9.9.1 Categoría primera extra o Premium No se acepta ninguna tolerancia en esta categoría. | | | | | |
| 9.9.2 Categoría primera Se acepta un 3% de la muestra que no satisfaga los requisitos de esta categoría, con excepción de los productos afectados por podredumbre o cualquier otro tipo de deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. | | | | | |
| 9.9.3 Categoría segunda y tercera Para las categorías segunda y tercera, se acepta el 5% de la muestra que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase. | | | | | |
| 9.10 Métodos de prueba. Para la verificación de las especificaciones que se establecen en la presente Norma Oficial Mexicana, deben aplicarse los siguientes métodos de prueba: | | | | | |
| 9.10.1 Para la verificación de defectos se debe realizar conforme a lo descrito en el Apéndice "A" (Normativo) y el análisis de pungencia realizarlo de acuerdo al 9.6 de este PEC. | | | | | |
| 9.10.2 Para la especificación de tamaño, el método establecido en la referencia normativa 2.3, conforme a lo descrito en A.2 del Apéndice "A" (Normativo). | | | | | |
| 9.10.3 Las especificaciones establecidas en las tablas 1 y 2 se deben verificar con los métodos de prueba descritos en el Apéndice "A" (Normativo) en A.1 y A.2. | | | | | |
| 9.10.4 La determinación de la concentración de capsaicina se debe verificar con el método de prueba descrito en el numeral 9.6 del PEC. | | | | | |
| 10. Verificación y vigilancia | | | | | |
| La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones. | | | | | |
| 11. Concordancia con normas internacionales | | | | | |
| La presente Norma Oficial Mexicana es no equivalente (NEQ) con ninguna norma internacional, ya que no es posible concordar debido a la Denominación de Origen "Yahuahualica" de uso exclusivo en México. | | | | | |
| APÉNDICE A | | | | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>(Normativo) MÉTODO PARA LA VERIFICACIÓN DE DEFECTOS DEL CHILE YAHUALICA (<i>Capsicum annum</i> L.)</p> | | | |
| <p>A.1 Medición de la superficie de defectos</p> | | | |
| <p>A.1.1 Aparatos y material</p> | | | |
| <p>a) Cuadro de 20 cm x 20 cm, con cuadrícula de 1 mm x 1 mm, de un material impermeable, transparente y que pueda pintarse. Véase figura 1.</p> | | | |
| <p>b) Marcador de agua</p>  <p>Figura 1.-Cuadrícula para medición de superficie</p> | <p>SADER JALISCO Modificar la Figura 1 por la siguiente:</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 Figura 1 en el Apéndice A (normativo):</p>  |
| <p>A.1.2 Procedimiento</p> | | | |
| <p>Colocar el fruto poniendo a la vista frontal la parte dañada. Colocar la cuadrícula sobre el fruto y dibujar el contorno del fruto y de la parte dañada. Contar el total de cuadros que conforman la superficie del fruto sin considerar el pedúnculo.</p> | | | |
| <p>Los cuadros que sean ocupados en 50% o más de su superficie se consideran para el conteo de cuadros. No se consideran los cuadros que sean ocupados por menos del 50% de su superficie.</p> | | | |
| <p>A.1.3 Expresión de resultados Para determinar el porcentaje de área de defectos se aplica la ecuación siguiente:</p> | | | |
| <p>% de superficie de defectos = (Número de cuadros dañados / Numero de cuadros totales del fruto sin pedúnculo) x 100</p> | | | |
| <p>A.2 Largo del producto en estado fresco Para determinar el largo del chile Yahuallica en estado fresco se debe utilizar el método descrito en la referencia normativa 2.3.</p> | | | |
| <p>APÉNDICE B</p> | | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>(Normativo) PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO</p> | | | |
| <p>B.1 Obtención del certificado NOM Para iniciar el trámite de la obtención del Certificado NOM, los productores de Chile Yahuahualica y sus derivados deberán demostrar, mediante un cuestionario que el OEC les brinde para su llenado y devolución, que cuenta con las instalaciones y la tecnología para la producción de Chile Yahuahualica y la elaboración de productos derivados del mismo; así como un equipo suficiente y adecuado para verificar sistemáticamente, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana.</p> | <p>SADER JALISCO Para iniciar el trámite de la obtención del Certificado NOM, los productores de Chile Yahuahualica y sus derivados deberán demostrar, mediante un cuestionario que el OEC les brinde para su llenado y devolución, que cuenta con las instalaciones y la tecnología para la producción de Chile Yahuahualica; así como un equipo suficiente y adecuado para verificar sistemáticamente, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana. El OEC verificará in situ lo expuesto por el productor en el cuestionario antes mencionado, y testificará el cumplimiento con esta Disposición. De igual manera, el productor deberá reportar ante el OEC, el volumen total cosechado, una vez sometido a deshidratación en el caso de Chile seco. En caso de que el producto sea envasado o molido por el productor, deberá ser reportado al OEC, quien en todo momento deberá verificar que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana. Como resultado de la verificación, en caso de ser favorable, el OEC emitirá un Dictamen de Cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana. A través de este dictamen, el productor de Chile Yahuahualica, podrá solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autorización para el uso de la Denominación de Origen "Yahuahualica". Dirección General de Normas Incorporar en este Apéndice B (normativo) los requisitos para el certificado de exportación y las causas de cancelación y suspensión de certificados.</p> | <p>SADER JALISCO Para la obtención del Certificado de NOM el Proyecto de NOM establece: Para iniciar el trámite de la obtención del Certificado NOM, los productores de Chile Yahuahualica y sus derivados deberán demostrar, mediante un cuestionario que el OEC les brinde para su llenado y devolución, que cuenta con las instalaciones y la tecnología para la producción de Chile Yahuahualica y la elaboración de productos derivados del mismo; así como un equipo suficiente y adecuado para verificar sistemáticamente, que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana. Asimismo, el productor deberá comprobar que las instalaciones de su fábrica se encuentran dentro de la zona de denominación de origen. Anexo al cuestionario, el productor deberá entregar al OEC una copia notarial del testimonio del acta constitutiva de la empresa, copia del Registro Federal de Contribuyentes y copia de su declaración anual de pago de impuestos vigente. El OEC verificará in situ lo expuesto por el productor en el cuestionario antes mencionado, y testificará el cumplimiento con esta Norma, emitiendo como resultado de la verificación, en caso de ser favorable, un Dictamen de Cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana. A través de este dictamen, el productor de Chile Yahuahualica y sus derivados podrá solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autorización para el uso de la Denominación de Origen "Yahuahualica". Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad de Producto. Una vez que la empresa cuente con la documentación antes mencionada y después de haber demostrado, durante mínimo un mes de verificación, el cumplimiento con la norma, otorgará el Certificado NOM a la empresa interesada". Se sugiere no incluir lo relativo a las fábricas donde se elaboran los 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 los comentarios a Apéndice B (normativo) y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: APÉNDICE B (Normativo) CERTIFICADO DE EXPORTACIÓN, VERIFICACIÓN PERMANENTE Y SUPUESTOS DE CANCELACIÓN B.1 Obtención del certificado de exportación El OC debe emitir certificados de exportación que amparen únicamente el lote sujeto a exportar, y una vez que se haya concluido satisfactoriamente el proceso de certificación por parte del productor autorizado y quien debe cumplir con las demás disposiciones previstas en otros ordenamientos jurídicos aplicables para su exportación. El certificado de exportación únicamente puede ser utilizado por el productor autorizado, en caso que un interesado haya adquirido producto certificado a un productor autorizado y desee su exportación, el OC debe emitir un nuevo certificado de exportación a favor del interesado quien debe proporcionar la siguiente documentación: 1. Copia del certificado de exportación emitido a un productor autorizado por el OC. 2. Copia de la factura de adquisición de Chile Yahuahualica a un productor autorizado. 3. Copia ante el Registro Federal de Contribuyentes. 4. Copia de documento de identidad (credencial para votar emitida por el Instituto Nacional Electoral o pasaporte mexicano emitido por la Secretaría de Relaciones Exteriores).</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | que contienen chile Yahuahlica en razón de que la NOM no contempla a dichos productos.. | |
| | | | <p>B.2 Verificación permanente insitu La verificación permanente insitu se debe realizar en las instalaciones del productor autorizado. Al iniciar una verificación, el OC por sí mismo o a través de una unidad de verificación o inspección, debe corroborar el inventario de los equipos e instalaciones con los que cuenta físicamente el productor autorizado y que deben coincidir con lo reportado en el cuestionario que hayan hecho llegar al OC. Durante la verificación insitu se debe testificar documentalmente la trazabilidad del chile Yahuahlica en todas sus etapas hasta su envasado para su comercialización final. Se debe inspeccionar que cuando el producto es envasado, las etiquetas cumplan con la información comercial descrita en esta Norma Oficial Mexicana. Para llevar a cabo las actividades de verificación insitu adecuadamente, el productor autorizado debe brindar todas las facilidades para que la unidad de verificación o inspección realice las actividades anteriormente descritas. En caso de que la verificación insitu sea satisfactoria se debe emitir al productor autorizado un Dictamen de Cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana.</p> <p>B.3 Cancelación y suspensión de los certificados emitidos a los productores autorizados B.3.1 Cancelación y suspensión de certificados de cumplimiento en la NOM El OC puede cancelar o suspender hasta por seis meses un certificado de cumplimiento con la NOM a un productor autorizado por las siguientes causas:</p> |
| Asimismo, el productor deberá comprobar que las instalaciones de su fábrica se encuentran dentro de la zona de denominación de origen. Anexo al cuestionario, el productor deberá entregar al OEC una copia notarial del testimonio del acta constitutiva de la empresa, copia del Registro Federal de Contribuyentes y copia de su declaración anual de pago de impuestos vigente. | | | |
| El OEC verificará in situ lo expuesto por el productor en el cuestionario antes mencionado, y testificará el cumplimiento con esta Norma, emitiendo como resultado de la verificación, en caso de ser favorable, un Dictamen de Cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana. | | | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>A través de este dictamen, el productor de chile Yahuallica y sus derivados podrá solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autorización para el uso de la Denominación de Origen "Yahuallica". Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad de Producto.</p> | | | |
| <p>Una vez que la empresa cuente con la documentación antes mencionada y después de haber demostrado, durante mínimo un mes de verificación, el cumplimiento con la norma, otorgará el Certificado NOM a la empresa interesada.</p> | | | |
| <p>B.2 Cancelación y suspensión de los certificados NOM para los productores de chile Yahuallica La vigencia del Certificado NOM será de un año con renovación automática, en tanto los resultados de la verificación permanente con que cuenta el titular no indiquen infracciones en el cumplimiento con la Norma. La verificación permanente será al 100%, en la que se testificará que las bases que dieron origen al Certificado de Conformidad de Producto, se sigan cumpliendo adecuadamente.</p> | | | |
| <p>De encontrarse en la verificación el no cumplimiento con esta Norma durante la producción y/o envasado, se levantará acta circunstanciada de los hechos, se informará de inmediato a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía y se dará lugar a la cancelación del Certificado NOM.</p> | | | |
| <p>B.3 Verificación permanente La verificación permanente insitu se realizará en las instalaciones del productor y/o envasador. Al iniciar una verificación, se corroborará el inventario de los equipos e instalaciones con los que cuenta físicamente la fábrica.</p> | <p>SADER JALISCO La verificación permanente insitu se realizará en las instalaciones del productor y/o envasador. Al iniciar una verificación, se corroborará el inventario de los equipos e instalaciones con los que cuenta físicamente la fábrica y que la producción se haya llevado a cabo en la zona de Denominación de Origen. La comprobación se debe realizar con base en la documentación del productor, registro de volumen cosechado, facturas y/o notas de remisión.</p> | <p>SADER JALISCO En lo concerniente a la verificación permanente se establece en el Proyecto de NOM: "La verificación permanente insitu se realizará en las instalaciones del productor y/o envasador. Al iniciar una verificación, se corroborará el inventario de los equipos e instalaciones con los que cuenta físicamente la fábrica". Sugerimos incluir que, durante la verificación permanente se verifique que la producción se haya llevado a cabo en la zona de denominación de origen. Se sugiere que la comprobación se realice con base a la documentación del productor, registro de volumen cosechado, facturas y/o notas de remisión.</p> | |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • No permitir a una unidad de verificación o inspección realizar las actividades de verificación permanente insitu. • Adulterar la composición del lote certificado por el OC. • No demostrar la trazabilidad del producto ante el OC. • Comercializar producto con la denominación "Yahuallica" que haya sido producido fuera del territorio protegido por la Denominación de Origen. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier práctica que afecte a la Denominación de Origen. <p>B.3.2 Cancelación y suspensión de certificados de exportación a un productor autorizado o interesado que haya obtenido un certificado de exportación.</p> <p>El OC puede cancelar o suspender hasta por seis meses un certificado de exportación a un productor autorizado o un interesado que haya obtenido un certificado de exportación por las siguientes causas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adulterar el lote sujeto a exportación en cualquier etapa del proceso. • Falsificar documentación o facturas que demuestren la trazabilidad del producto. • Exportar producto con la denominación “Yahualica” que haya sido producido fuera del territorio protegido por la Denominación de Origen. • Cualquier práctica que afecta a la Denominación de Origen en los mercados internacionales. <p>El OC debe informar a la Secretaría de Economía sobre las cancelaciones y suspensiones de certificados que realice conforme a lo descrito en este Apéndice B (normativo) para las sanciones correspondientes.</p> |
| <p>Por otro lado, durante la verificación se testificará que el chile Yahualica que entra a la fábrica o almacén para su proceso es exclusivamente de la clase Capsicum annuum L. y que el predio del que proviene se encuentra dentro de la zona de Denominación de Origen.</p> | | <p>SADER JALISCO</p> <p>El proyecto de NOM establece: “Por otro lado, durante la verificación se testificará que el chile Yahualica que entra a la fábrica o almacén para su proceso es exclusivamente de la clase Capsicum annuum L. y que el predio del que proviene se encuentra dentro de la zona de Denominación de Origen”.</p> <p>Sin embargo, la NOM no se encuentra enfocada para aquellos productos que lo contengan así como las fábricas donde se procesen los productos que contengan chile Yahualica por lo tanto se sugiere eliminar el párrafo.</p> <p>El proyecto de NOM indica lo siguiente: “Se constatarán los consumos de materia prima chile Yahualica, dando seguimiento a cada una de las operaciones unitarias; para determinar en cada una de ellas, eficiencias parciales, totales y rendimiento global”.</p> <p>Se sugiere eliminar el contenido del párrafo al no considerarse en la NOM aquellos productos que contengan chile Yahualica.</p> | |
| <p>Se constatarán los consumos de materia prima chile Yahualica, dando seguimiento a cada una de las operaciones unitarias; para determinar en</p> | | | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>cada una de ellas, eficiencias parciales, totales y rendimiento global.</p> <p>Se inspeccionarán las producciones de Chile Yahuualica y sus derivados, así como las entradas, salidas, traspasos, reprocesos por medio de un control físico, analítico y, si así se requiere, documental (facturas, fichas de entrada, salidas de materias primas y producto terminado).</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>Asimismo, se verificará la no adulteración posterior al empaque del Chile Yahuualica. La verificación la realizará el Organismo de Certificación en base a la documentación del productor, registro de volumen cosechado, facturas y/o notas de remisión.</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>En el Proyecto de NOM se establece: “Se inspeccionarán las producciones de Chile Yahuualica y sus derivados, así como las entradas, salidas, traspasos, reprocesos por medio de un control físico, analítico y, si así se requiere, documental (facturas, fichas de entrada, salidas de materias primas y producto terminado). De tratarse de plantas de envasado se verificará, por medio de balances por cada derivado del Chile Yahuualica, los inventarios iniciales, entradas (compras, reprocesos), salidas (ventas, mermas) e inventarios finales, dichos movimientos, de ser necesario, deberán ser amparados por notas de remisión, facturas de compra/venta de Chile Yahuualica y de material de envase”. Sin embargo, al no estar contemplada la NOM para las fábricas donde se procese el Chile Yahuualica, solo se sugiere garantizar la no adulteración del producto, en caso de que se encuentre empacado. Se sugiere que la certificación del producto se determine con base a la verificación de la documentación y, en su caso, de las instalaciones del productor.</p> | |
| <p>De tratarse de plantas de envasado se verificará, por medio de balances por cada derivado del Chile Yahuualica, los inventarios iniciales, entradas (compras, reprocesos), salidas (ventas, mermas) e inventarios finales, dichos movimientos, de ser necesario, deberán ser amparados por notas de remisión, facturas de compra/venta de Chile Yahuualica y de material de envase.</p> | | | |
| <p>Además, se inspeccionará que cada envase lleve una etiqueta o impresión permanente en la que se anoten: nombre del producto, categoría a que pertenece conforme a la clasificación de la norma, contenido neto, domicilio y nombre o razón social del fabricante, bajo cuyas marcas se expende el producto, marca registrada y la leyenda HECHO EN MEXICO y la región correspondiente.</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>Además, el productor debe llevar por su cuenta un control de la producción de Chile Yahuualica a través de inventarios y bitácoras, de forma tal que se demuestre el cumplimiento de la norma. Además se deberá contar con la evidencia de las entradas y salidas de producto y, en su caso, demás materias primas utilizadas en la producción.</p> | <p>SADER JALISCO</p> <p>Se sugiere que se incluya que el productor lleve por su cuenta un control de la producción de Chile Yahuualica a través de inventarios y bitácoras, de forma tal que compruebe la trazabilidad del producto</p> | |
| <p>Con el fin de que se pueda llevar a cabo la verificación, el productor y/o envasador deberá brindar las facilidades al técnico verificador para la realización de las actividades y deberá comprometerse a cumplir con las obligaciones y requisitos establecidos en el contrato de prestación de servicios del OEC acreditado y aprobado en términos de la LFMN.</p> | | | |
| <p>B.4 Certificado de exportación de Chile Yahuualica</p> <p>Los certificados de exportación ampararán únicamente el lote sujeto a exportar, y se otorgarán a solicitud de parte, siempre y cuando el Chile Yahuualica para exportación haya obtenido la certificación de conformidad de producto.</p> | | | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Si la solicitud presentada para obtener certificado de exportación de Chile Yahuahualica cubre un lote de Chile a granel, será necesario que se cubran los requisitos exigidos por la Ley de la Propiedad Industrial vigente. | | | |
| Para la emisión de certificados de exportación de Chile Yahuahualica de personas físicas o morales, que pretendan realizar una exportación y que no sean productores y/o envasadores, deberán sujetarse a lo siguiente: | | | |
| 1. Presentar solicitud de certificado de exportación. | | | |
| 2. Presentar fotocopia de factura de adquisición del Chile Yahuahualica. | | | |
| 3. Presentar fotocopia de factura de venta del producto. | | | |
| En todos los casos, previo a la emisión del certificado de exportación de Chile Yahuahualica, se debe constatar la existencia de la certificación de conformidad de producto vigente. | | | |
| | <p>SADER JALISCO APÉNDICE C (Normativo) denominado MANUALES. C.1 Tecnología de producción de Chile seco. C.2 Producción, conservación y evaluación de semilla de Chile: manual para productores. C.3 Selección y conservación de semilla de Chile: primer paso para una buena cosecha. C.4 Los demás que así determinen los procesos productivos y de postproducción</p> | <p>SADER JALISCO Se sugiere incluir el siguiente APÉNDICE C (Normativo) denominado MANUALES. Lo anterior con el fin de adoptar técnicas para la producción y conservación del Chile 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 CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios y decidieron aceptarlo para adicionar el Apéndice C (normativo) para incorporar los elementos considerados en el capítulo 7 Proceso de producción del Proyecto y quedar el título de la siguiente forma: APÉNDICE C (Normativo) PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CHILE YAHUALICA ...</p> |
| <p>12. Bibliografía</p> | <p>BANUET 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.</p> | <p>BANUET Tomando en consideración la inclusión del Apéndice Normativo "MANUALES TÉCNICOS" se sugiere incluir en la bibliografía de la NOM el origen de los manuales referidos, lo anterior, con el fin de que se adopten las técnicas de producción y conservación del Chile 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 CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario y decidieron aceptarlo para adicionar las Referencias bibliográficas solicitadas a este capítulo 11 de Bibliografía: • Selección y conservación de semilla de Chile: primer paso para una buena cosecha. Reveles-Hernández, M., Velázquez-Valle, R., Reveles-Torres, L. R.</p> |
| | <p>• 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</p> | | <p>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., &</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | | <p>Amador, M. D. (2006). INIFAP, CIRNOC, Campo Experimental Zacatecas. Libro Técnico, (5), 222.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| | <p>SADER JALISCO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. | <p>SADER JALISCO</p> <p>Tomando en consideración la inclusión del Apéndice C Normativo se sugiere incluir en la bibliografía de la NOM el origen de los manuales referidos, lo anterior, con el fin de que se adopten las técnicas de producción y conservación del chile Yahualica</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas. | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Royal Horticultural society (RHS) Large Colour Chart (Sixth Revised Edition) | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta -Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta -Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • ISO 3513-1995, Chillies- Determinacion of Scoville index | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| • ISO 7543-1, Determinación del contenido de capsaicinoides totales - Método espectrométrico. Organización Internacional de Normalización. Ginebra, Suiza. 1994. | | | |
| • ISO 7543-2, Determinación del contenido de capsaicinoides totales - Método HPLC. Organización Internacional de Normalización. Ginebra, Suiza. 1993. | | | |
| • AOAC Official Method 995.03 Capsaicinoids in Capsicums and their extractives. Liquid Chromatographic Method. March 1999. | | | |
| • 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. | | | |
| • Reglamento de la Ley Federal de Producción, Certificación y Comercio de Semillas publicado en el Diario Oficial de la Federación el 02 de septiembre de 2011 y sus reformas. | | | |
| • Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 2018. | | | |
| • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Circular No. 12/2006 Campaña Thrips palmi karny emitida el 20 de enero de 2006. | | | |
| • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Requisitos Generales para Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Alimentos de Origen Agrícola. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (SENASICA). | | | |
| • Cisneros-Pineda O., Torres-Tapia L., Gutiérrez-Pacheco L.C., Contreras-Martín F., González-Estrada T., Peraza-Sánchez S.R. 2007. Capsaicinoids quantification in chili peppers cultivated in the state of Yucatan, Mexico. Food Chemistry (104): 1755-1760. | | | |
| • González, T., L. Gutiérrez, F. Contreras. 2006. El chile Habanero de Yucatán. Ciencia y desarrollo 32 (195): 8-15. | | | |
| • Islas-Flores, I; González-Estrada, T y Villanueva M.A. 2005. The capsaicin just as hot as hell. In: Pandalai, S.G. Recent Res. Devel. Biochem, 6 (2005): 121-132. Research Signpost. Kerala, India. ISBN 81-7736-297-6. | | | |
| • Pozo Campodónico, O. 1981. Descripción de tipos y cultivares de Chile (Capsicum spp) en México, Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, México. | | | |
| • Tun Dzul, J. 2001. Chile Habanero. Características y Tecnología de Producción. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP). Centro de Investigación Regional del Sureste.- Mochocá, Yucatán, México." | | | |

Ciudad de México, a 21 de septiembre de 2020.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.

LISTADO de documentos en revisión, dictaminados, autorizados, exentos y con opinión por parte de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria en el periodo comprendido entre el 1o. y el 31 de enero de 2021.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.- Comisión Nacional de Mejora Regulatoria.- Oficina del Comisionado Nacional.

ALBERTO MONTOYA MARTÍN DEL CAMPO, Comisionado de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Economía, con fundamento en los artículos 23, 26, 27, Séptimo y Décimo Transitorio de la Ley General de Mejora Regulatoria, así como 3, fracción VII, y 9, fracción XV del Reglamento Interior de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, y

CONSIDERANDO

Que con fundamento en los artículos 73, 74 y 76 de la Ley General de Mejora Regulatoria en vigor, la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria debe hacer públicas las propuestas regulatorias y los análisis de impacto regulatorio que, en su caso, reciba, así como los documentos que emita en consecuencia, y

Que dicha publicación se hará a través del Medio de Difusión, dentro de los primeros siete días hábiles de cada mes, por medio de la lista que le proporcione la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria de los títulos de las propuestas regulatorias recibidas por dicho órgano desconcentrado, precisando el tipo de formulario con el que fueron acompañadas, así como de los dictámenes, las autorizaciones y exenciones que hayan sido emitidos en consecuencia; se tiene a bien expedir el siguiente:

LISTADO DE DOCUMENTOS EN REVISIÓN, DICTAMINADOS, AUTORIZADOS, EXENTOS Y CON OPINIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN NACIONAL DE MEJORA REGULATORIA EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1o. Y EL 31 DE ENERO DE 2021.

El objeto del presente listado es dar a conocer cada mes, los títulos de las propuestas regulatorias y los análisis de impacto regulatorio que la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria ha recibido y dictaminado o exentado. Los textos de las propuestas regulatorias y los análisis de impacto regulatorio están a disposición del público y pueden solicitarse a la Comisión por escrito o por medios electrónicos.

La lista, adicionalmente, identifica las propuestas regulatorias que fueron eximidas de la presentación del análisis de impacto regulatorio, y aquellas donde se solicitó la realización de ampliaciones y correcciones a dicho análisis.

Una lista actualizada en línea puede consultarse en el sitio de Internet: www.gob.mx/conamer.

Atentamente

Ciudad de México, a 8 de febrero de 2021.- El Comisionado Nacional, **Alberto Montoya Martín del Campo**.- Rúbrica.

| Listado de documentos en revisión, dictaminados, autorizados, exentos y con opinión por parte de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria en el periodo comprendido entre el primero y el treinta y uno de enero de 2021. | | |
|---|--------------|--------------------|
| Asuntos recibidos | | |
| Secretaría de Gobernación | Fecha | Descripción |
| Lineamientos para el otorgamiento de subsidios a las Entidades Federativas a través de sus Comisiones Locales de Búsqueda para realizar acciones de Búsqueda de Personas, el marco de la Ley General en Materia de Desaparición Forzada de Personas, Desaparición Cometida por Particulares y del Sistema Nacional de Búsqueda de Personas para el Ejercicio Fiscal 2021. | 04/01/2021 | Exención de AIR |
| Circular por la que se reforma la diversa Circular referente a los documentos migratorios y los formatos de solicitud de trámite y estadísticos del Instituto Nacional de Migración. | 04/01/2021 | Exención de AIR |
| Circular por la que se reforma la diversa Circular referente a los documentos migratorios y los formatos de solicitud de trámite y estadísticos del Instituto Nacional de Migración. | 06/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se hace del conocimiento público, los días que no se consideran hábiles por la Dirección General de Juegos y Sorteos de la Secretaría de Gobernación. | 06/01/2021 | Exención de AIR |
| AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL DOMICILIO OFICIAL DE LA OFICINA DE REPRESENTACIÓN EN PALENQUE, CHIAPAS, DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA COMISIÓN MEXICANA DE AYUDA A REFUGIADOS. | 22/01/2021 | Exención de AIR |

| | | |
|--|--------------|--|
| AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL DOMICILIO OFICIAL DE LA OFICINA DE REPRESENTACIÓN EN TIJUANA, BAJA CALIFORNIA, DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA COMISIÓN MEXICANA DE AYUDA A REFUGIADOS. | 22/01/2021 | Exención de AIR |
| Aviso mediante el cual se informa la publicación en la página web de la Comisión Nacional para Prevenir y Erradicar la Violencia contra las Mujeres de los Lineamientos para la obtención y aplicación de recursos destinados a las Acciones de Coadyuvancia para las Declaratorias de Alerta de Violencia de Género contra las Mujeres en estados y municipios, para el ejercicio fiscal 2021, así como el acuerdo por el que se modifican los Lineamientos para la obtención y aplicación de recursos destinados a las Acciones de Coadyuvancia para las Declaratorias de Alerta de Violencia de Género contra las Mujeres en estados y municipios, para el ejercicio fiscal 2021. | 29/01/2021 | Exención de AIR |
| Archivo General de la Nación | Fecha | Descripción |
| Acuerdo del Presidente del Consejo Nacional de Archivos, por el que se da a conocer la Convocatoria Pública para seleccionar al representante de los archivos privados que formará parte del Consejo Nacional de Archivos. | 05/01/2021 | Exención de AIR |
| AVISO POR EL CUAL SE HACE DE CONOCIMIENTO LA DETERMINACIÓN DEL DIRECTOR GENERAL DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN, DE AMPLIAR LA SUSPENSIÓN DE LOS PLAZOS Y TÉRMINOS LEGALES EN LA ENTIDAD, COMO MEDIDA PREVENTIVA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19. | 20/01/2021 | Exención de AIR |
| Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana | Fecha | Descripción |
| LINEAMIENTOS QUE REGULAN LA RELACIÓN DE SERVIDORES PÚBLICOS CON AGENTES EXTRANJEROS. | 12/01/2021 | Exención de AIR |
| ACUERDO DEL CONSEJO DE SEGURIDAD NACIONAL POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES GENERALES QUE RIGEN LA ORGANIZACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO DE ALTO NIVEL DE SEGURIDAD Y DEL GRUPO DE COORDINACIÓN OPERATIVA. | 12/01/2021 | Exención de AIR |
| LINEAMIENTOS QUE REGULAN LA RELACIÓN DE SERVIDORES PÚBLICOS CON AGENTES EXTRANJEROS. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| ACUERDO DEL CONSEJO DE SEGURIDAD NACIONAL POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES GENERALES QUE RIGEN LA ORGANIZACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO DE ALTO NIVEL DE SEGURIDAD Y DEL GRUPO DE COORDINACIÓN OPERATIVA. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| DECRETO POR EL QUE SE CREA LA COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA LA REINSERCIÓN Y REINTEGRACIÓN SOCIAL DE LOS ADOLESCENTES. | 22/01/2021 | Exención de AIR |
| Secretaría de Relaciones Exteriores | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se reforma el diverso por el que se dan a conocer los Lineamientos para el trámite de pasaportes y del documento de identidad y viaje en territorio nacional. | 21/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece una Delegación de la Secretaría de Relaciones Exteriores en la Demarcación Territorial Coyoacán, en la Ciudad de México. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| Secretaría de Hacienda y Crédito Público | Fecha | Descripción |
| Disposiciones aplicables a las Instituciones de Fondos de Pago Electrónico a que se refieren los artículos 48, segundo párrafo; 54, primer párrafo, y 56, primer y segundo párrafos de la Ley para Regular las Instituciones de Tecnología Financiera. | 05/01/2021 | Nueva Versión de AIR de Impacto Moderado |
| Decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones del Reglamento de Supervisión de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores. | 14/01/2021 | Exención de AIR |

| | | |
|--|--------------|--------------------|
| Circular Modificatoria 1/21 de la Única de Seguros y Fianzas (Disposición 14.2.1., Anexos 14.2.1-y, 14.2.2-s, 14.2.2-t, 14.2.2-u, 14.2.2-v, 14.2.2-w y 14.2.2-x). | 20/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se hace del conocimiento del público en general los días del 2021, que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos substanciados por el Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales. | 26/01/2021 | Exención de AIR |
| Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3 con sede en la Ciudad de México y A4 con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 05/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades administrativas centrales y las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3, con sede en la Ciudad de México y en la unidad de atención a usuarios A4, con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 07/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios BA6, BB2 y BC10, ubicadas en los estados de Baja California, Guanajuato y Morelos, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 07/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se modifica el Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades administrativas centrales y las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3, con sede en la Ciudad de México y en la unidad de atención a usuarios A4, con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021, emitido el 06 de enero de 2021. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se modifica el Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades administrativas centrales y las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3, con sede en la Ciudad de México y en la unidad de atención a usuarios A4, con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se modifica el Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios BA6, BB2 y BC10, ubicadas en los estados de Baja California, Guanajuato y Morelos, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021, emitido el 06 de enero de 2021. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en la unidad de atención a usuarios BC6, con sede en el estado de Oaxaca, por el periodo comprendido entre el 08 y el 13 de enero de 2021. | 18/01/2021 | Exención de AIR |

| | | |
|---|--------------|----------------------------------|
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en la unidad de atención a usuarios BC4, con sede en el estado de Tlaxcala, por el periodo comprendido entre el 11 y el 15 de enero de 2021. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios A5, A6, BA1, BA2, BB1, BB2, BC4 y BC10, ubicadas en los estados de Hidalgo, Querétaro, Nuevo León, Coahuila, Jalisco, Guanajuato, Tlaxcala y Morelos, por el periodo comprendido entre el 18 y el 29 de enero de 2021. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en la unidad de atención a usuarios BC3, con sede en el estado de Chiapas, el 15 de enero de 2021. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| Instituto para la Protección al Ahorro Bancario | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario suspende plazos e instrumenta medidas preventivas en contra de la enfermedad por el virus SARS-CoV2 (Covid-19) y se establecen las medidas administrativas para garantizar la continuidad de sus actividades, durante la contingencia sanitaria provocada por el COVID-19. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario suspende plazos e instrumenta medidas preventivas en contra de la enfermedad por el virus SARS-CoV2 (COVID-19) y se establecen las medidas administrativas para garantizar la continuidad de sus actividades, durante la contingencia sanitaria provocada por el COVID-19. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se prorroga el diverso por el que el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario suspende los términos y plazos a que se refiere el artículo 191, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Crédito durante la contingencia sanitaria provocada por el COVID-19. | 27/01/2021 | Nueva Versión de Exención de AIR |
| Secretaría de Bienestar | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos del Fondo de Aportaciones para la Infraestructura Social. | 12/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se da a conocer el Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social de las Entidades, municipios y demarcaciones territoriales para el ejercicio fiscal 2021. | 12/01/2021 | Exención de AIR |
| Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación | Fecha | Descripción |
| ACUERDO por el que se dan a conocer las nuevas Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios (POBALINES) del Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación. | 21/01/2021 | Exención de AIR |
| Instituto Nacional de Lenguas Indígenas | Fecha | Descripción |
| NORMA DE ESCRITURA DE LA LENGUA MAYO. | 14/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Tének (Huasteco). | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Cmíque litom (Seri). | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Kakchikel. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Tseltal. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Mocho'. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Otetzame (Zoque). | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Ch'ol. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Jiak noki (Yaqui). | 18/01/2021 | Exención de AIR |

| | | |
|--|--------------|----------------------------------|
| Norma de escritura de la lengua O'otam. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Ta Yol Mam. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura Tutunakú (Totonaco). | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Pima. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Tojol ab'al. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Programa Institucional 2020-2024 del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, derivado del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024 (PROINALI). | 19/01/2021 | Exención de AIR |
| Programa Institucional 2020-2024 del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas derivado del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024. | 21/01/2021 | Exención de AIR |
| Programa Institucional 2020-2024 del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, derivado del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024 (PROINALI). | 21/01/2021 | Baja de AIR |
| Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se hace del conocimiento del público en general las medidas que se establecen para coadyuvar en la disminución de la propagación del coronavirus COVID-19, así como los días que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos substanciados por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales y sus órganos administrativos desconcentrados, con las excepciones que en el mismo se indican. | 15/01/2021 | Exención de AIR |
| DISPOSICIONES Administrativas de carácter general que establecen los Lineamientos referentes a los Mecanismos Financieros con los que deberán contar los Regulados que hayan ocupado, usado, gozado o afectado, terrenos, bienes o derechos, derivado de la celebración de contratos con los propietarios o titulares, o bien con motivo de la constitución de una servidumbre legal de hidrocarburos, para la realización de actividades de Reconocimiento y Exploración Superficial, Exploración y Extracción y/o transporte por medio de Ductos del Sector Hidrocarburos. | 20/01/2021 | Respuesta a Dictamen |
| Acuerdo por el que se declara la suspensión de labores los días 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 y 29 de enero y 1, 2, 3, 4 y 5 de febrero de 2021, y se consideran como días inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos sustanciados en la oficina de representación de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales en el estado de Nuevo León (antes delegación federal), por existir causas de fuerza mayor originadas por la propagación del virus SARS-CoV2 (COVID-19). | 21/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se deja sin efectos el Programa de Manejo del Área Natural Protegida con categoría de Parque Nacional Gogorrón, respecto de la superficie que ocupa el Ejido Estancia de Machado en el Municipio de Villa de Reyes, en el estado de San Luis Potosí. | 26/01/2021 | Nueva Versión de Exención de AIR |
| Nota Aclaratoria al Acuerdo por el que se hace del conocimiento del público en general las medidas que se establecen para coadyuvar en la disminución de la propagación del coronavirus COVID-19, así como los días que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos substanciados por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales y sus órganos administrativos desconcentrados, con las excepciones que en el mismo se indican, publicado en la edición vespertina del Diario Oficial de la Federación del día 25 de enero de 2021. | 26/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se declara la suspensión de labores los días , 28 y 29 de enero y 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 y 12 de febrero de 2021, y se consideran como días inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos sustanciados en las oficinas de representación de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales en el estado de Sinaloa (antes Delegación Federal), ubicadas en las sedes de Culiacán, Mazatlán y los Mochis, por existir causas de fuerza mayor originadas por la propagación del virus SARS-CoV2 (COVID-19). | 28/01/2021 | Exención de AIR |

| | | |
|--|--------------|--|
| AVISO por el que se informa al público en general que está a su disposición el estudio previo justificativo realizado para la expedición del Decreto por el que se pretende declarar como área natural protegida con el carácter de Área de Protección de Flora y Fauna, la región conocida como Sierra de San Miguelito ubicada en el estado de San Luis Potosí. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| Comisión Nacional Forestal | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se dan a conocer los formatos de los trámites a cargo de la Comisión Nacional Forestal en las materias que se indican. | 26/01/2021 | Exención de AIR |
| Aviso mediante el cual se informan los datos de identificación de la Norma Interna Administrativa de la Comisión Nacional Forestal. | 26/01/2021 | Exención de AIR |
| Secretaría de Energía | Fecha | Descripción |
| NOM-033-ENER-2019, Eficiencia energética de motores de corriente alterna, enfriados con aire, en potencia nominal mayor o igual que 1 w y menor que 180 w. límites, método de prueba y marcado. | 22/01/2021 | Nueva Versión de AIR de Alto Impacto con Análisis de Impacto en la Competencia y Análisis de Impacto en el Comercio Exterior |
| Comisión Nacional de Hidrocarburos | Fecha | Descripción |
| Acuerdo CNH.XX.00X/20 por el que se emiten los Lineamientos de Supervisión. | 07/01/2021 | Respuesta a Solicitud de Información |
| Acuerdo CNH.XX.00X/20 por el que se emiten los Lineamientos de Supervisión. | 11/01/2021 | Nueva Versión de Respuesta a Solicitud de Información |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional de Hidrocarburos emite criterios generales aplicables a los programas de evaluación y planes de desarrollo para la extracción, de los contratos de la licitación pública internacional CNH-R01-103/2015. | 20/01/2021 | Nueva Versión de AIR de Impacto Moderado |
| Comisión Reguladora de Energía | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se establece la suspensión de plazos y términos legales en la comisión reguladora de energía, como medida de prevención y combate de la propagación del coronavirus COVID-19. | 06/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece la suspensión de plazos y términos legales en la comisión reguladora de energía, como medida de prevención y combate de la propagación del coronavirus COVID-19. | 08/01/2021 | Baja de AIR |
| Acuerdo por el que se establece la suspensión de plazos y términos legales en la comisión reguladora de energía, como medida de prevención y combate de la propagación del coronavirus COVID-19. | 11/01/2021 | Exención de AIR |
| Resolución por la que la Comisión Reguladora de Energía abroga la resolución RES/151/2016 y expide las disposiciones administrativas de carácter general que contienen los criterios de eficiencia, calidad, confiabilidad, continuidad, seguridad y sustentabilidad del sistema eléctrico nacional: Código de Red. | 26/01/2021 | Información adicional enviada por la dependencia |
| Centro Nacional de Control de Energía | Fecha | Descripción |
| Aviso por el que se dan a conocer las Tarifas de Operación del Centro Nacional de Control de Energía, para el periodo que comprende del 1o. de enero al 31 de diciembre de 2021, o hasta en tanto se expidan las disposiciones administrativas de carácter general a que se refieren los artículos 138, de la Ley de la Industria Eléctrica y 47, del Reglamento de la Ley de la Industria Eléctrica; o se actualicen las tarifas reguladas. | 04/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se delegan en el Jefe de Unidad adscrito a la Subdirección de Contratos y Operaciones Comerciales del Mercado Eléctrico Mayorista, del Centro Nacional de Control de Energía, las facultades y atribuciones que se indican. | 11/01/2021 | Exención de AIR |
| Centro Nacional de Control del Gas Natural | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se determinan los días de suspensión de labores de las unidades administrativas del Centro Nacional de Control del Gas Natural para el año 2021. | 29/01/2021 | Exención de AIR |

| Secretaría de Economía | Fecha | Descripción |
|---|------------|--|
| Acuerdo por el que se da a conocer el Quinto Protocolo Adicional del Acuerdo de Complementación Económica No. 51 celebrado entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Cuba. | 04/01/2021 | Exención de AIR |
| Aviso por el que se prorroga por un plazo de seis meses la vigencia de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-020-SE-2020, Pesas clases de exactitud de clase E1, E2, F1, F2, M1, M1-2, M2, M2-3 y M3, publicada el 7 de julio de 2020. | 05/01/2021 | AIR de Emergencia |
| Aviso por el que se prorroga por un plazo de seis meses, la vigencia de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-021-SE-2020, Instrumentos de medición-Esfigmomanómetros mecánicos no invasivos, publicada el 7 de julio de 2020. | 05/01/2021 | AIR de Emergencia |
| Aviso por el que se prorroga por un plazo de seis meses la vigencia de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-020-SE-2020, Pesas clases de exactitud de clase E1, E2, F1, F2, M1, M1-2, M2, M2-3 y M3, publicada el 7 de julio de 2020. | 05/01/2021 | Nueva versión de AIR de Emergencia |
| Aviso por el que se prorroga por un plazo de seis meses la vigencia de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-021-SE-2020, Instrumentos de medición-Esfigmomanómetros mecánicos no invasivos, publicada el 7 de julio de 2020. | 05/01/2021 | Nueva versión de AIR de Emergencia |
| Acuerdo por el que se modifican los diversos por el que se establece el cupo y mecanismo de asignación para importar chicles secos (páprika) originarios de la República del Perú y por el que se da a conocer el cupo para importar con el arancel-cupo establecido, filetes de pescado frescos o refrigerados y congelados. | 07/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se crea, con carácter permanente, el Comité Nacional de Facilitación del Comercio. | 11/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se sujeta a permiso automático previo las exportaciones de láminas o laminaciones de acero al silicio y núcleos de acero al silicio para transformadores. | 12/01/2021 | Respuesta a Ampliaciones y Correcciones |
| Acuerdo por el que se señalan como inhábiles para la Secretaría de Economía los días de 2021 que a continuación se indican y sus efectos para la tramitación de asuntos ante la misma. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se sujeta a permiso automático previo las exportaciones de láminas o laminaciones de acero al silicio y núcleos de acero al silicio para transformadores. | 15/01/2021 | Nueva Versión de AIR de Alto Impacto con Análisis de Impacto en el Comercio Exterior |
| Acuerdo que modifica al diverso por el que se adscribe orgánicamente a las unidades administrativas de la Secretaría de Economía. | 20/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo que modifica al diverso por el que se adscribe orgánicamente a las unidades administrativas de la Secretaría de Economía. | 20/01/2021 | Nueva Versión de Exención de AIR |
| Acuerdo que modifica al diverso por el que se adscribe orgánicamente a las unidades administrativas de la Secretaría de Economía. | 20/01/2021 | Baja de AIR |
| Acuerdo que modifica al diverso que adscribe orgánicamente a las unidades administrativas de la Secretaría de Economía. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se abrogan las reglas de operación del Programa de Microcréditos para el Bienestar 2021. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo que modifica al diverso que adscribe orgánicamente a las unidades administrativas de la Secretaría de Economía. | 29/01/2021 | Baja de AIR |
| Acuerdo por el que se abrogan las reglas de operación del Programa de Microcréditos para el Bienestar 2021. | 29/01/2021 | Baja de AIR |
| Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021. | 29/01/2021 | Baja de AIR |

| Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial | Fecha | Descripción |
|---|--------------|----------------------------------|
| Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se da a conocer la tarifa por los servicios que presta el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Fecha | Descripción |
| Solicitud de Inscripción en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales. | 11/01/2021 | Exención de AIR |
| Aviso por el que se da a conocer información relativa a solicitudes de títulos de obtentor de variedades vegetales, correspondiente al mes de diciembre de 2020. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| Solicitud de Inscripción en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales. | 14/01/2021 | Nueva Versión de Exención de AIR |
| Decreto por el que se declara el 01 de julio de cada año como "Día Nacional de la Sanidad Vegetal". | 19/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se dan a conocer las Disposiciones generales aplicables a las Reglas de Operación de los Programas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. | 19/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo mediante el cual se activa, integra y opera el Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Animal (DINESA), para el control y en su caso, erradicación de la enfermedad hemorrágica viral de los conejos, tipo 2 (ehvc2) en los estados de Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Chihuahua, Coahuila de Zaragoza, Durango, San Luis Potosí, Sonora y Zacatecas, así como para prevenir su diseminación dentro del territorio nacional, y en caso de que se detecte o se tenga evidencia científica de la presencia o inminente diseminación de la enfermedad en otros estados del territorio nacional, extender su aplicación paulatina, parcial o total a las 8 regiones contempladas en el artículo 134 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal. | 21/01/2021 | AIR de Emergencia |
| Secretaría de Comunicaciones y Transportes | Fecha | Descripción |
| Programa de Cobertura Social 2020-2021. | 15/01/2021 | Exención de AIR |
| ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL PARA LA INSTRUMENTACIÓN DE LA LICENCIA FEDERAL DIGITAL EN LOS DIVERSOS MODOS DE TRANSPORTE DE LA SECRETARÍA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES. | 19/01/2021 | AIR de Emergencia |
| Acuerdo por el que se determina como área marítima para canal de navegación, el área formada naturalmente en la Boca de la Soledad, Municipio de Comondú, Estado de Baja California Sur, para el acceso de embarcaciones, principalmente pesqueras, al Puerto Adolfo López Mateos. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se aprueban los Programas Institucionales de las Administradoras Portuarias Integrales 2020-2024. | 27/01/2021 | Exención de AIR |
| AVISO a todas las empresas y personas físicas propietarias o en legal posesión de vehículos del servicio de autotransporte federal y transporte privado que utilizan diésel como combustible o mezclas que incluyan diésel como combustible, gasolina, gas licuado de petróleo, gas natural u otros combustibles alternos, que transitan en las carreteras federales, por el que se informan los periodos semestrales en los que deberán presentar los vehículos a la verificación semestral obligatoria de emisión de contaminantes por opacidad del humo y concentración de gases en el año 2021. | 27/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se crea el Comité Consultivo de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| Grupo Aeroportuario de la Ciudad de México | Fecha | Descripción |
| LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA ORGANIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ARCHIVOS DEL GRUPO AEROPORTUARIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, S.A. DE C.V. | 14/01/2021 | Exención de AIR |
| PROTOCOLO INTERNO DE GRUPO AEROPORTUARIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, S.A. DE C.V., PARA PREVENIR, IDENTIFICAR Y GESTIONAR SITUACIONES DE CONFLICTO DE INTERESES. | 14/01/2021 | Exención de AIR |

| Servicio Postal Mexicano | Fecha | Descripción |
|--|--------------|---|
| Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento para la Operación del Organismo Servicio Postal Mexicano. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO PARA LA OPERACIÓN DEL ORGANISMO SERVICIO POSTAL MEXICANO. | 29/01/2021 | AIR de Impacto Moderado |
| Secretaría de Educación Pública | Fecha | Descripción |
| ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LOS LINEAMIENTOS PARA LA SELECCIÓN, ADQUISICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS DEL NIVEL SECUNDARIA. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA EDUCACIÓN PARA ADULTOS (INEA) PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021. | 13/01/2021 | Solicitud de Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| ACUERDO NÚMERO POR EL QUE SE ADSCRIBEN ORGÁNICAMENTE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS Y ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS DESCONCENTRADOS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA ACUERDO NÚMERO POR EL QUE SE ADSCRIBEN ORGÁNICAMENTE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS Y ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS DESCONCENTRADOS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA. | 14/01/2021 | Exención de AIR |
| REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA EDUCACIÓN INICIAL Y BÁSICA COMUNITARIA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021. | 20/01/2021 | Solicitud de Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LOS LINEAMIENTOS PARA LA SELECCIÓN, ADQUISICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS DEL NIVEL SECUNDARIA. | 20/01/2021 | Exención de AIR |
| ACUERDO NÚMERO 02/01/21 POR EL QUE SE INSTITUYE EL PREMIO NEZAHUALCÓYOTL. | 22/01/2021 | Exención de AIR |
| REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA EDUCACIÓN INICIAL Y BÁSICA COMUNITARIA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021. | 29/01/2021 | Solicitud de Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| Secretaría de Salud | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se da a conocer el medio de difusión de la Política Nacional de Vacunación contra el virus SARS-CoV-2 para la prevención de la COVID-19 en México. | 06/01/2021 | Exención de AIR |
| DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECE EL DÍA NACIONAL DE LA ENFERMERÍA. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establecen brigadas especiales, como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, para llevar a cabo la vacunación como medida para la mitigación y control de la enfermedad COVID-19, en todo el territorio nacional. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| Lineamientos para la atención al público usuario del Centro Integral de Servicios de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. | 14/01/2021 | Nueva Versión de Exención de AIR |
| Aviso que contiene la relación de Laboratorios de Prueba, Unidades Clínicas y Analíticas para la Intercambiabilidad de Medicamentos, Unidades Clínicas, Analíticas y Preclínicas de Biocomparabilidad de Medicamentos Biotecnológicos y Unidades de Verificación que se encuentran autorizados por la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, en los términos de los artículos 211, 212, 213, 214, 215 y 216 del Reglamento de Insumos para la Salud; 244, 245, 246, 247, 249, 250, 251 y 252 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. | 20/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general en todo el territorio nacional, que la producción y distribución de oxígeno medicinal para consumo humano es de carácter prioritario. | 21/01/2021 | Exención de AIR |

| | | |
|---|--------------|----------------------|
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios resuelva la procedencia de otorgar a los solicitantes el registro sanitario que se requiere para la producción y distribución del oxígeno en un plazo menor al establecido en las distintas disposiciones administrativas que lo mencionan. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, que los gobiernos de las entidades federativas en su calidad de autoridades sanitarias, así como las personas físicas y morales de los sectores social y privado, integrantes del Sistema Nacional de Salud, coadyuven con la Secretaría de Salud Federal en la implementación de la política nacional de vacunación contra el virus SARS-CoV-2 para la prevención de la COVID-19 en México. | 25/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, que los gobiernos de las entidades federativas en su calidad de autoridades sanitarias, así como las personas físicas y morales de los sectores social y privado, integrantes del Sistema Nacional de Salud, coadyuven con la Secretaría de Salud Federal en la implementación de la política nacional de vacunación contra el virus SARS-CoV-2 para la prevención de la Covid-19 en México. | 25/01/2021 | Baja de AIR |
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, que los gobiernos de las entidades federativas en su calidad de autoridades sanitarias, así como las personas físicas y morales de los sectores social y privado, integrantes del Sistema Nacional de Salud, coadyuven con la Secretaría de Salud Federal en la implementación de la Política Nacional de Vacunación contra el virus SARS-CoV-2 para la prevención de la COVID-19 en México. | 25/01/2021 | AIR de Emergencia |
| Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia | Fecha | Descripción |
| Aviso por el que se da a conocer el monto correspondiente a cada entidad federativa del fondo de aportaciones múltiples en su componente de asistencia social para el ejercicio fiscal 2021, así como la fórmula utilizada para la distribución de los recursos, las variables empleadas y la fuente de información de las mismas. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| ACUERDO por el que la Jefa de la Unidad de Atención a Población Vulnerable delega en la persona Titular de la Dirección General de Coordinación y Fomento a Políticas para la Primera Infancia, Familias y Población en Situación de Vulnerabilidad las facultades que se indican. | 20/01/2021 | Exención de AIR |
| Instituto Nacional de Medicina Genómica | Fecha | Descripción |
| Estatuto Orgánico del Instituto Nacional de Medicina Genómica. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Catálogo de cuotas de recuperación 2020 Instituto Nacional de Medicina Genómica. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Instituto Nacional de Pediatría | Fecha | Descripción |
| Manual de Organización Especifico del Instituto Nacional de Pediatría. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| Secretaría del Trabajo y Previsión Social | Fecha | Descripción |
| PROY-NOM-004-STPS-2020, Maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo. Dispositivos de protección. | 12/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se modifican y adicionan diversas disposiciones del Protocolo para la legitimación de contratos colectivos de trabajo existentes. | 13/01/2021 | Respuesta a Dictamen |
| Acuerdo por el que se amplía la prórroga de la vigencia de las constancias o tomas de nota de las directivas sindicales registradas ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, con motivo de la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19). | 13/01/2021 | Exención de AIR |

| | | |
|---|--------------|---|
| Aviso general mediante el cual se da a conocer el cambio de domicilio de la Oficina de Representación Federal del Trabajo en México zona norte con sede en Naucalpan de Juárez, de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| Reglamento de la Procuraduría Federal de la Defensa del Trabajo. | 13/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo que modifica y adiciona el diverso por el que se modifica la competencia por razón del territorio de las Juntas Especiales números 25, 31, 35, 36, 39, 42, 50 y 51 de la Federal de Conciliación y Arbitraje. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| PROY-NOM-004-STPS-2020, Maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo. Dispositivos de protección. | 19/01/2021 | AIR de Impacto Moderado |
| Aviso general mediante el cual se da a conocer el cambio de domicilio de la Oficina de Representación Federal del Trabajo en San Luis Potosí con sede en San Luis Potosí, de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. | 28/01/2021 | Exención de AIR |
| PROY-NOM-004-STPS-2020, Maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo. Dispositivos de protección. | 29/01/2021 | Baja de AIR |
| Centro Federal de Conciliación y Registro Laboral | Fecha | Descripción |
| Extracto del acuerdo por el que se aprueban los lineamientos para el procedimiento de conciliación prejudicial individual. | 06/01/2021 | AIR de Impacto Moderado |
| Extracto del acuerdo por el que se aprueban los lineamientos para el procedimiento de conciliación prejudicial individual. | 28/01/2021 | Nueva Versión de AIR de Impacto Moderado |
| Secretaría de Desarrollo Agrario Territorial y Urbano | Fecha | Descripción |
| LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA DE MODERNIZACIÓN DE LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA PROPIEDAD Y CATASTROS 2021. | 12/01/2021 | Exención de AIR |
| Lineamientos del Programa de Modernización de los Registros Públicos de la Propiedad y Catastros para el ejercicio fiscal 2021. | 14/01/2021 | Solicitud de Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA DE MODERNIZACIÓN DE LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA PROPIEDAD Y CATASTROS 2021. | 14/01/2021 | Baja de AIR |
| Comisión Nacional de Vivienda | Fecha | Descripción |
| AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA PÁGINA ELECTRÓNICA EN LA QUE PUEDEN SER CONSULTADAS LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE LA COMISIÓN NACIONAL DE VIVIENDA. | 05/01/2021 | Exención de AIR |
| Secretaría de Cultura | Fecha | Descripción |
| ACUERDO POR EL QUE SE SEÑALAN LOS DÍAS EN LOS QUE EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR SUSPENDERÁ EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO EN EL AÑO 2021. | 06/01/2021 | Exención de AIR |
| SEGUNDO CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO DE COORDINACIÓN EN MATERIA DE REASIGNACIÓN DE RECURSOS QUE CELEBRAN EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE CULTURA. | 12/01/2021 | Exención de AIR |
| MANUAL DE POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS PARA LA CAPTACIÓN Y UTILIZACIÓN DE DONATIVOS | 21/01/2021 | Exención de AIR |
| Instituto Mexicano de Cinematografía | Fecha | Descripción |
| Lineamientos para la Operación del Programa Fomento al Cine Mexicano. | 19/01/2021 | Solicitud de Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| Lineamientos para la Operación del Programa Fomento al Cine Mexicano. | 28/01/2021 | Solicitud de Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| Secretaría de la Función Pública | Fecha | Descripción |
| Aviso general por el que se da a conocer el domicilio del Órgano Interno de Control en la Guardia Nacional. | 07/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se reforma el diverso que establece los criterios aplicables para la administración de los recursos humanos en las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal para mitigar la propagación del CORONAVIRUS COVID-19. | 08/01/2021 | Exención de AIR |

| Procuraduría de la Defensa del Contribuyente | Fecha | Descripción |
|---|--------------|-------------------------|
| ACUERDO GENERAL 001/2021 MEDIANTE EL CUAL SE DAN A CONOCER LOS DÍAS INHÁBILES Y LOS PERÍODOS DE VACACIONES ADMINISTRATIVAS DE LA PROCURADURÍA DE LA DEFENSA DEL CONTRIBUYENTE DEL AÑO 2021. | 05/01/2021 | Exención de AIR |
| Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado | Fecha | Descripción |
| Acuerdo 31.1372.2020 por el que se aprueba la modificación del Programa "Reestructura de UMAS a pesos. | 11/01/2021 | Exención de AIR |
| Acuerdo 32.1372.2020 por el que se aprueba la modificación del Programa "Liquidación de 10. | 11/01/2021 | Exención de AIR |
| Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores | Fecha | Descripción |
| Aviso por el que se hace del conocimiento del público en general los días del año 2021, que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos a cargo del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores. | 18/01/2021 | Exención de AIR |
| Banco del Ahorro Nacional y Servicios Financieros, S.N.C. | Fecha | Descripción |
| Programa Institucional 2020-2024. | 26/01/2021 | Exención de AIR |
| Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec | Fecha | Descripción |
| Reglamento Interior de Trabajo del Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec. | 26/01/2021 | Exención de AIR |
| Centro de Investigación y Docencia Económicas | Fecha | Descripción |
| ACUERDO POR EL QUE SE SEÑALAN LOS DÍAS INHÁBILES PARA EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C., EN LAS SEDES SANTA FE Y REGIÓN CENTRO-AGUASCALIENTES, PARA 2021-2022. | 14/01/2021 | Exención de AIR |
| Centro de Investigación y de Estudios Avanzados | Fecha | Descripción |
| Manual de Procedimientos del Departamento de Servicios Escolares. | 11/01/2021 | Exención de AIR |
| Asuntos emitidos | | |
| Secretaría de Gobernación | Fecha | Descripción |
| Lineamientos para el otorgamiento de subsidios a las Entidades Federativas a través de sus Comisiones Locales de Búsqueda para realizar acciones de Búsqueda de Personas, el marco de la Ley General en Materia de Desaparición Forzada de Personas, Desaparición Cometida por Particulares y del Sistema Nacional de Búsqueda de Personas para el Ejercicio Fiscal 2021. | 07/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Circular por la que se reforma la diversa Circular referente a los documentos migratorios y los formatos de solicitud de trámite y estadísticos del Instituto Nacional de Migración. | 12/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se hace del conocimiento público, los días que no se consideran hábiles por la Dirección General de Juegos y Sorteos de la Secretaría de Gobernación. | 07/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL DOMICILIO OFICIAL DE LA OFICINA DE REPRESENTACIÓN EN PALENQUE, CHIAPAS, DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA COMISIÓN MEXICANA DE AYUDA A REFUGIADOS. | 27/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL DOMICILIO OFICIAL DE LA OFICINA DE REPRESENTACIÓN EN TIJUANA, BAJA CALIFORNIA, DE LA COORDINACIÓN GENERAL DE LA COMISIÓN MEXICANA DE AYUDA A REFUGIADOS. | 27/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Archivo General de la Nación | Fecha | Descripción |
| Acuerdo del Presidente del Consejo Nacional de Archivos, por el que se da a conocer la Convocatoria Pública para seleccionar al representante de los archivos privados que formará parte del Consejo Nacional de Archivos. | 08/01/2020 | Aceptar Exención de AIR |

| | | |
|---|--------------|-------------------------|
| AVISO POR EL CUAL SE HACE DE CONOCIMIENTO LA DETERMINACIÓN DEL DIRECTOR GENERAL DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN, DE AMPLIAR LA SUSPENSIÓN DE LOS PLAZOS Y TÉRMINOS LEGALES EN LA ENTIDAD, COMO MEDIDA PREVENTIVA FRENTE AL CORONAVIRUS COVID-19. | 25/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de Relaciones Exteriores | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se modifica por octava ocasión el diverso por el que se dan a conocer los días en que se suspenderán los plazos y términos aplicables en los trámites y procedimientos administrativos sustanciados ante la Secretaría de Relaciones Exteriores, con motivo de la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19). | 05/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Aviso por el que se da a conocer la terminación de la aplicación de los tratados celebrados entre los Estados Unidos Mexicanos y la Unión Europea en las relaciones entre los Estados Unidos Mexicanos y el Reino Unido de la Gran Bretaña e Irlanda del Norte. | 06/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se reforma el diverso por el que se dan a conocer los Lineamientos para el trámite de pasaportes y del documento de identidad y viaje en territorio nacional. | 26/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana | Fecha | Descripción |
| Lineamientos en materia de protección marítima y portuaria, para aquellas empresas de seguridad privada que presten servicios de seguridad en los accesos y dentro de los Puertos, Terminales Marinas, Instalaciones y Recintos Portuarios, Buques y Artefactos Navales de Bandera Nacional. | 04/01/2021 | No Aplica LGMR |
| LINEAMIENTOS QUE REGULAN LA RELACIÓN DE SERVIDORES PÚBLICOS CON AGENTES EXTRANJEROS. | 13/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| ACUERDO DEL CONSEJO DE SEGURIDAD NACIONAL POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES GENERALES QUE RIGEN LA ORGANIZACIÓN Y EL FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO DE ALTO NIVEL DE SEGURIDAD Y DEL GRUPO DE COORDINACIÓN OPERATIVA. | 13/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| DECRETO POR EL QUE SE CREA LA COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA LA REINSERCIÓN Y REINTEGRACIÓN SOCIAL DE LOS ADOLESCENTES. | 27/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de Hacienda y Crédito Público | Fecha | Descripción |
| Disposiciones aplicables a las instituciones de fondos de pago electrónico a que se refieren los artículos 48, segundo párrafo; 54, primer párrafo, y 56, primer y segundo párrafos de la Ley para Regular las Instituciones de Tecnología Financiera. | 08/01/2021 | Dictamen Final |
| Resolución que modifica las Disposiciones de Carácter General aplicables a las emisoras de valores y a otros participantes del mercado de valores. | 14/01/2021 | Dictamen Final |
| Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Supervisión de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Circular Modificatoria 1/21 de la única de Seguros y Fianzas (Disposición 14.2.1., Anexos 14.2.1. y, 14.2.2.s, 14.2.2.t, 14.2.2.u, 14.2.2.v, 14.2.2.w y 14.2.2.x). | 25/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Instituto para la Protección al Ahorro Bancario | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se prorroga el diverso por el que el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario suspende los términos y plazos a que se refiere el artículo 191, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Crédito durante la contingencia sanitaria provocada por el COVID-19. | 27/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario suspende plazos e instrumenta medidas preventivas en contra de la enfermedad por el virus SARS-COV2 (COVID-19) y se establecen las medidas administrativas para garantizar la continuidad de sus actividades, durante la contingencia sanitaria provocada por el COVID-19. | 27/01/2021 | Aceptar exención de AIR |

| Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros | Fecha | Descripción |
|--|------------|-------------------------|
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-COV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3 con sede en la Ciudad de México y A4 con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 06/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades administrativas centrales y las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3, con sede en la Ciudad de México y en la unidad de atención a usuarios A4, con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 08/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios BA6, BB2 y BC10, ubicadas en los estados de Baja California, Guanajuato y Morelos, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 08/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se modifica el Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades administrativas centrales y las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3, con sede en la Ciudad de México y en la unidad de atención a usuarios A4, con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021, emitido el 06 de enero de 2021. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades administrativas centrales y las unidades de atención a usuarios A1, A2 y A3, con sede en la Ciudad de México y en la unidad de atención a usuarios A4, con sede en el Estado de México, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios BA6, BB2 y BC10, ubicadas en los estados de Baja California, Guanajuato y Morelos, por el periodo comprendido entre el 06 y el 08 de enero de 2021. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en la unidad de atención a usuarios BC6, con sede en el estado de Oaxaca, por el periodo comprendido entre el 08 y el 13 de enero de 2021. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en la unidad de atención a usuarios BC4, con sede en el estado de Tlaxcala, por el periodo comprendido entre el 11 y el 15 de enero de 2021. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |

| | | |
|---|--------------|--|
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en las unidades de atención a usuarios A5, A6, BA1, BA2, BB1, BB2, BC4 y BC10, ubicadas en los estados de Hidalgo, Querétaro, Nuevo León, Coahuila, Jalisco, Guanajuato, Tlaxcala y Morelos, por el periodo comprendido entre el 18 y el 29 de enero de 2021. | 26/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros hace del conocimiento del público en general, que ante la contingencia por el virus SARS-CoV2 suspende los términos y plazos, así como la atención personal en la unidad de atención a usuarios BC3, con sede en el estado de Chiapas, el 15 de enero de 2021. | 26/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Secretaría de Bienestar | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Operación del Programa para el Bienestar de las Personas en Emergencia Social o Natural para el ejercicio fiscal 2021. | 04/01/2021 | Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos del Fondo de Aportaciones para la Infraestructura Social. | 15/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se da a conocer el Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social de las Entidades, municipios y demarcaciones territoriales para el ejercicio fiscal 2021. | 15/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación | Fecha | Descripción |
| ACUERDO por el que se dan a conocer las nuevas Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios (POBALINES) del Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación. | 26/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Instituto Nacional de Lenguas Indígenas | Fecha | Descripción |
| NORMA DE ESCRITURA DE LA LENGUA MAYO. | 19/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Tének (Huasteco). | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Cmiique litom (Seri). | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Kakchikel. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Tseltal. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Mocho'. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Otetzame (Zoque). | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Ch'ol. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Jiak noki (Yaqui). | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua O'otam. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Ta Yol Mam. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura Tutunakú (Totonaco). | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Pima. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Norma de escritura de la lengua Tojol ab'al. | 21/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Programa Institucional 2020-2024 del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas derivado del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024. | 22/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales | Fecha | Descripción |
| Convocatoria dirigida a los interesados en obtener la Autorización como Tercero para emitir los dictámenes e informes de evaluación, previstos en las Disposiciones administrativas de carácter general que establecen los Lineamientos en materia de Seguridad Industrial, Seguridad Operativa y protección al medio ambiente para las etapas de Cierre, Desmantelamiento y/o Abandono de Instalaciones del Sector Hidrocarburos. | 18/01/2021 | Dictamen Preliminar |

| | | |
|--|--------------|-------------------------|
| Acuerdo por el que se hace del conocimiento del público en general las medidas que se establecen para coadyuvar en la disminución de la propagación del coronavirus covid-19, así como los días que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos substanciados por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales y sus órganos administrativos desconcentrados, con las excepciones que en el mismo se indican. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se declara la suspensión de labores los días 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28 y 29 de enero y 1, 2, 3, 4 y 5 de febrero de 2021, y se consideran como días inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos sustanciados en la oficina de representación de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales en el estado de Nuevo León (antes delegación federal), por existir causas de fuerza mayor originadas por la propagación del virus SARS-CoV2 (COVID-19). | 26/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Disposiciones Administrativas de Carácter General que establecen los lineamientos referentes a los mecanismos financieros con los que deberán contar los regulados de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley de Hidrocarburos. | 26/01/2021 | Dictamen final |
| Disposiciones Administrativas de carácter general que establecen los Lineamientos referentes a los Mecanismos Financieros con los que deberán contar los Regulados que hayan ocupado, usado, gozado o afectado, terrenos, bienes o derechos, derivado de la celebración de contratos con los propietarios o titulares, o bien con motivo de la constitución de una servidumbre legal de hidrocarburos, para la realización de actividades de Reconocimiento y Exploración Superficial, Exploración y Extracción y/o transporte por medio de Ductos del Sector Hidrocarburos. | 26/01/2021 | Dictamen final |
| Nota Aclaratoria al Acuerdo por el que se hace del conocimiento del público en general las medidas que se establecen para coadyuvar en la disminución de la propagación del coronavirus COVID-19, así como los días que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos administrativos substanciados por la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales y sus órganos administrativos desconcentrados, con las excepciones que en el mismo se indican, publicado en la edición vespertina del Diario Oficial de la Federación del día 25 de enero de 2021. | 27/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Aviso por el que se informa al público en general que está a su disposición el estudio previo justificativo realizado para la expedición del Decreto por el que se pretende declarar como área natural protegida con el carácter de Área de Protección de Flora y Fauna, la región conocida como Sierra de San Miguelito ubicada en el estado de San Luis Potosí. | 28/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se deja sin efectos el Programa de Manejo del Área Natural Protegida con categoría de Parque Nacional Gogorrón, respecto de la superficie que ocupa El Ejido Estancia de Machado en el Municipio de Villa de Reyes, en el estado de San Luis Potosí. | 29/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Comisión Nacional Forestal | Fecha | Descripción |
| Aviso mediante el cual se informan los datos de identificación de la norma interna administrativa de la Comisión Nacional Forestal. | 29/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Secretaría de Energía | Fecha | Descripción |
| NOM-031-ENER-2019, Eficiencia energética para luminarios con led para iluminación de vialidades y áreas exteriores públicas. Especificaciones y métodos de prueba. | 25/01/2021 | Dictamen Preliminar |
| Comisión Nacional de Hidrocarburos | Fecha | Descripción |
| Acuerdo CNH.XX.00X/20 por el que se emiten los Lineamientos de Supervisión. | 13/01/2021 | Aceptar exención de AIR |

| Centro Nacional de Control de Energía | Fecha | Descripción |
|--|--------------|---|
| Aviso por el que se dan a conocer las Tarifas de Operación del Centro Nacional de Control de Energía, para el periodo que comprende del 1o. de enero al 31 de diciembre de 2021, o hasta en tanto se expidan las disposiciones administrativas de carácter general a que se refieren los artículos 138, de la Ley de la Industria Eléctrica y 47, del Reglamento de la Ley de la Industria Eléctrica; o se actualicen las tarifas reguladas. | 07/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se delegan en el Jefe de Unidad adscrito a la Subdirección de Contratos y Operaciones Comerciales del Mercado Eléctrico Mayorista, del Centro Nacional de Control de Energía, las facultades y atribuciones que se indican. | 14/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Comisión Reguladora de Energía | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se establece la suspensión de plazos y términos legales en la comisión reguladora de energía, como medida de prevención y combate de la propagación del coronavirus COVID-19. | 06/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece la suspensión de plazos y términos legales en la comisión reguladora de energía, como medida de prevención y combate de la propagación del coronavirus COVID-19. | 12/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Secretaría de Economía | Fecha | Descripción |
| Aviso por el que se prorroga por un plazo de seis meses la vigencia de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-021-SE-2020, Instrumentos de medición-Esfigmomanómetros mecánicos no invasivos, publicada el 7 de julio de 2020. | 06/01/2021 | Dictamen Final |
| Aviso por el que se prorroga por un plazo de seis meses la vigencia de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-020-SE-2020, Pesas clases de exactitud de clase E1, E2, F1, F2, M1, M1-2, M2, M2-3 y M3, publicada el 7 de julio de 2020. | 06/01/2021 | Dictamen Final |
| Acuerdo por el que se da a conocer el Quinto Protocolo Adicional del Acuerdo de Complementación Económica No. 51 celebrado entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Cuba. | 07/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se modifican los diversos por el que se establece el cupo y mecanismo de asignación para importar chicles secos (páprika) originarios de la República del Perú y por el que se da a conocer el cupo para importar con el arancel-cupo establecido, filetes de pescado frescos o refrigerados y congelados. | 12/01/2021 | Rechazo de exención de AIR |
| Acuerdo por el que se crea, con carácter permanente, el Comité Nacional de Facilitación del Comercio. | 14/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se señalan como inhábiles para la Secretaría de Economía los días de 2021 que a continuación se indican y sus efectos para la tramitación de asuntos ante la misma. | 15/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se sujeta a permiso automático previo las exportaciones de láminas o laminaciones de acero al silicio y núcleos de acero al silicio para transformadores. | 27/01/2021 | Dictamen Final |
| Centro Nacional de Metrología | Fecha | Descripción |
| Reglas del Sistema de Desarrollo Profesional del Centro Nacional de Metrología. | 05/01/2021 | Dictamen Preliminar |
| Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se da a conocer la tarifa por los servicios que presta el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. | 20/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Procuraduría Federal del Consumidor | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se emite el Código de Ética en materia de Comercio Electrónico. | 06/01/2021 | Solicitud de mayor información para resolver a propósito de la aplicación del artículo 78 de la Ley General de Mejora Regulatoria |

| | | |
|---|--------------|---|
| Acuerdo por el que se dan a conocer los lineamientos para la solicitud, uso y registro del "Distintivo Digital PROFECO". | 06/01/2021 | Solicitud de mayor información para resolver a propósito de la aplicación del artículo 78 de la Ley General de Mejora Regulatoria |
| Secretaría de Desarrollo Agrario Territorial y Urbano | Fecha | Descripción |
| Lineamientos del Programa de Modernización de los Registros Públicos de la Propiedad y Catastros para el ejercicio fiscal 2021. | 22/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Comisión Nacional de Vivienda | Fecha | Descripción |
| REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE VIVIENDA SOCIAL PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021. | 04/01/2021 | Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA PÁGINA ELECTRÓNICA EN LA QUE PUEDEN SER CONSULTADAS LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE LA COMISIÓN NACIONAL DE VIVIENDA. | 06/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de Comunicaciones y Transportes | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se aprueba el Programa Institucional del Fideicomiso de Formación y Capacitación para el Personal de la Marina Mercante Nacional 2020-2024. | 06/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se aprueba el Programa Institucional del Organismo Promotor de Inversiones en Telecomunicaciones 2020-2024. | 06/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Programa de Cobertura Social 2020-2021. | 18/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL PARA LA INSTRUMENTACIÓN DE LA LICENCIA FEDERAL DIGITAL EN LOS DIVERSOS MODOS DE TRANSPORTE DE LA SECRETARÍA DE COMUNICACIONES Y TRANSPORTES. | 20/01/2021 | Autorizar el trato de emergencia |
| Acuerdo por el que se determina como área marítima para canal de navegación, el área formada naturalmente en la Boca de la Soledad, Municipio de Comondú, Estado de Baja California Sur, para el acceso de embarcaciones, principalmente pesqueras, al Puerto Adolfo López Mateos. | 28/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se aprueban los Programas Institucionales de las Administradoras Portuarias Integrales 2020-2024. | 28/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| AVISO a todas las empresas y personas físicas propietarias o en legal posesión de vehículos del servicio de autotransporte federal y transporte privado que utilizan diésel como combustible o mezclas que incluyan diésel como combustible, gasolina, gas licuado de petróleo, gas natural u otros combustibles alternos, que transitan en las carreteras federales, por el que se informan los periodos semestrales en los que deberán presentar los vehículos a la verificación semestral obligatoria de emisión de contaminantes por opacidad del humo y concentración de gases en el año 2021. | 28/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se crea el Comité Consultivo de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. | 29/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Grupo Aeroportuario de la Ciudad de México | Fecha | Descripción |
| LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA ORGANIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ARCHIVOS DEL GRUPO AEROPORTUARIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, S.A. DE C.V. | 19/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| PROTOCOLO INTERNO DE GRUPO AEROPORTUARIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, S.A. DE C.V., PARA PREVENIR, IDENTIFICAR Y GESTIONAR SITUACIONES DE CONFLICTO DE INTERESES. | 18/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de Educación Pública | Fecha | Descripción |
| ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LOS LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA "LA ESCUELA ES NUESTRA". | 04/01/2021 | Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA EDUCACIÓN PARA ADULTOS (INEA) PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021. | 22/01/2021 | Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |

| | | |
|--|--------------|-------------------------|
| ACUERDO NÚMERO POR EL QUE SE ADSCRIBEN ORGÁNICAMENTE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS Y ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS DESCONCENTRADOS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA ACUERDO NÚMERO POR EL QUE SE ADSCRIBEN ORGÁNICAMENTE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS Y ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS DESCONCENTRADOS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA. | 19/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LOS LINEAMIENTOS PARA LA SELECCIÓN, ADQUISICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LIBROS DE TEXTO GRATUITOS DEL NIVEL SECUNDARIA. | 27/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| ACUERDO NÚMERO 02/01/21 POR EL QUE SE INSTITUYE EL PREMIO NEZAHUALCÓYOTL. | 27/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de Salud | Fecha | Descripción |
| Acuerdo que tiene por objeto dar a conocer el medio de difusión de la Política Nacional de Vacunación contra el virus SARS-CoV-2 para la prevención de la COVID-19 en México. | 07/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Decreto. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Aviso general mediante el cual se da a conocer el cambio de domicilio de la oficina de representación federal del trabajo en México zona Norte con sede en Naucalpan de Juárez, de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Reglamento de la Procuraduría Federal de la Defensa del Trabajo. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establecen brigadas especiales, como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, para llevar a cabo la vacunación como medida para la mitigación y control de la enfermedad COVID-19, en todo el territorio nacional. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Lineamientos para la Atención al Público Usuario del Centro Integral de Servicios de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general en todo el territorio nacional, que la producción y distribución de oxígeno medicinal para consumo humano es de carácter prioritario. | 21/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Aviso que contiene la relación de Laboratorios de Prueba, Unidades Clínicas y Analíticas para la Intercambiabilidad de Medicamentos, Unidades Clínicas, Analíticas y Preclínicas de Biocomparabilidad de Medicamentos Biotecnológicos y Unidades de Verificación que se encuentran autorizados por la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, en los términos de los artículos 211, 212, 213, 214, 215 y 216 del Reglamento de Insumos para la Salud; 244, 245, 246, 247, 249, 250, 251 y 252 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. | 25/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, que la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios resuelva la procedencia de otorgar a los solicitantes el registro sanitario que se requiere para la producción y distribución del oxígeno en un plazo menor al establecido en las distintas disposiciones administrativas que lo mencionan. | 25/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se establece como una acción extraordinaria en materia de salubridad general, que los gobiernos de las entidades federativas en su calidad de autoridades sanitarias, así como las personas físicas y morales de los sectores social y privado, integrantes del sistema nacional de salud, coadyuven con la Secretaría de Salud federal en la implementación de la política nacional de vacunación contra el virus SARS-CoV-2 para la prevención de la COVID-19 en México. | 25/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Instituto Nacional de Medicina Genómica | Fecha | Descripción |
| Estatuto Orgánico del Instituto Nacional de Medicina Genómica. | 21/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Catálogo de cuotas de recuperación 2020 Instituto Nacional de Medicina Genómica. | 21/01/2021 | Aceptar exención de AIR |

| Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia | Fecha | Descripción |
|---|--------------|--|
| Aviso por el que se da a conocer el monto correspondiente a cada entidad federativa del fondo de aportaciones múltiples en su componente de asistencia social para el ejercicio fiscal 2021, así como la fórmula utilizada para la distribución de los recursos, las variables empleadas y la fuente de información de las mismas. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que la Jefa de la Unidad de Atención a Población Vulnerable delega en la persona Titular de la Dirección General de Coordinación y Fomento a Políticas para la Primera Infancia, Familias y Población en Situación de Vulnerabilidad las facultades que se indican. | 25/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Secretaría del Trabajo y Previsión Social | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se amplía la prórroga de la vigencia de las constancias o tomas de nota de las directivas sindicales registradas ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, con motivo de la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19). | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Aviso general mediante el cual se da a conocer el cambio de domicilio de la Oficina de Representación Federal del Trabajo en México zona norte con sede en Naucalpan de Juárez, de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Reglamento de la Procuraduría Federal de la Defensa del Trabajo. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se modifican y adicionan diversas disposiciones del Protocolo para la legitimación de contratos colectivos de trabajo existentes. | 18/01/2021 | Dictamen Final |
| Acuerdo que modifica y adiciona el diverso por el que se modifica la competencia por razón del territorio de las Juntas Especiales números 25, 31, 35, 36, 39, 42, 50 y 51 de la Federal de Conciliación y Arbitraje. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Fecha | Descripción |
| Acuerdo por el que se establece veda temporal para el aprovechamiento de callo de hacha (<i>pinna rugosa</i> y <i>atrina maura</i>) en aguasmarinas de jurisdicción federal de Bahía Magdalena-Almejas, Baja California Sur. | 13/01/2021 | Dictamen Final |
| Acuerdo por el que se establece el Sistema Informático de Trazabilidad de las Mercancías Agropecuarias, Acuícolas y Pesqueras (Acuerdo). | 14/01/2021 | Dictamen Final |
| Aviso por el que se da a conocer información relativa a solicitudes de títulos de obtentor de variedades vegetales, correspondientes al mes de diciembre de 2020. | 18/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Solicitud de Inscripción en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales. | 19/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo por el que se dan a conocer las Disposiciones generales aplicables a las Reglas de Operación de los Programas de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. | 21/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Decreto por el que se declara el 01 de julio de cada año como "Día Nacional de la Sanidad Vegetal". | 22/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo mediante el cual se activa, integra y opera el Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Animal (DINESA), para el control y en su caso, erradicación de la Enfermedad Hemorrágica Viral de los Conejos, Tipo 2 (EHVC2) en los estados de Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Chihuahua, Coahuila de Zaragoza, Durango, San Luis Potosí, Sonora y Zacatecas, así como para prevenir su diseminación dentro del territorio nacional, y en caso de que se detecte o se tenga evidencia científica de la presencia o inminente diseminación de la enfermedad en otros estados del territorio nacional, extender su aplicación paulatina, parcial o total a las 8 regiones contempladas en el artículo 134 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal. | 26/01/2021 | Autorizar el trato de emergencia |
| Secretaría de Cultura | Fecha | Descripción |
| REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE APOYOS A LA CULTURA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021. | 04/01/2021 | Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |

| | | |
|---|--------------|--|
| REGLAS DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA NACIONAL DE BECAS ARTÍSTICAS Y CULTURALES PARA EL EJERCICIO FISCAL 2021. | 06/01/2021 | Dictamen Regulatorio sobre Reglas de Operación |
| ACUERDO POR EL QUE SE SEÑALAN LOS DÍAS EN LOS QUE EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR SUSPENDERÁ EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO EN EL AÑO 2021. | 11/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| SEGUNDO CONVENIO MODIFICATORIO AL CONVENIO DE COORDINACIÓN EN MATERIA DE REASIGNACIÓN DE RECURSOS QUE CELEBRAN EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE CULTURA. | 15/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| MANUAL DE POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS PARA LA CAPTACIÓN Y UTILIZACIÓN DE DONATIVOS. | 28/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Secretaría de la Función Pública | Fecha | Descripción |
| Aviso general por el que se da a conocer el domicilio del Órgano Interno de Control en la Guardia Nacional. | 11/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Acuerdo por el que se reforma el diverso que establece los criterios aplicables para la administración de los recursos humanos en las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal para mitigar la propagación del CORONAVIRUS COVID-19. | 08/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Procuraduría de la Defensa del Contribuyente | Fecha | Descripción |
| ACUERDO GENERAL 001/2021 MEDIANTE EL CUAL SE DAN A CONOCER LOS DÍAS INHÁBILES Y LOS PERÍODOS DE VACACIONES ADMINISTRATIVAS DE LA PROCURADURÍA DE LA DEFENSA DEL CONTRIBUYENTE DEL AÑO 2021. | 08/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Banco del Bienestar, Sociedad Nacional de Crédito, Institución de Banca de Desarrollo | Fecha | Descripción |
| Programa Institucional 2020-2024. | 29/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores de Estado. | Fecha | Descripción |
| Acuerdo 31.1372.2020 por el que se aprueba la modificación del Programa "Reestructura de UMAS a pesos. | 14/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Acuerdo 32.1372.2020 por el que se aprueba la modificación del Programa "Liquidación de 10. | 14/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores | Fecha | Descripción |
| Aviso por el que se hace del conocimiento del público en general los días del año 2021, que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos a cargo del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores. | 21/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores | Fecha | Descripción |
| Aviso por el que se hace del conocimiento del público en general los días del año 2021, que serán considerados como inhábiles para efectos de los actos y procedimientos a cargo del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores. | 21/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec | Fecha | Descripción |
| Reglamento Interior de Trabajo del Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec. | 29/01/2021 | Aceptar exención de AIR |
| Centro de Investigación y de Estudios Avanzados | Fecha | Descripción |
| Manual de Procedimientos del Departamento de Servicios Escolares. | 13/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |
| Centro de Investigación y Docencia Económicas | Fecha | Descripción |
| ACUERDO POR EL QUE SE SEÑALAN LOS DÍAS INHÁBILES PARA EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA ECONÓMICAS, A.C., EN LAS SEDES SANTA FE Y REGIÓN CENTRO-AGUASCALIENTES, PARA 2021-2022. | 15/01/2021 | Aceptar Exención de AIR |