

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-255-SE-2021, Café pluma-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba, publicado el 6 de diciembre de 2021.

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-255-SE-2021, CAFÉ PLUMA-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 6 DE DICIEMBRE DE 2021.

EDUARDO MONTEMAYOR TREVIÑO, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracción XI, 38 fracciones II y IX, 39 fracciones V y XII, 40 fracción I, XII, XV, 41 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 19 fracciones I, III, VIII y IX de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 28 y 34 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; 36 fracciones I, II, IX y X del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica la Respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-255-SE-2021, Café pluma-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 6 de diciembre de 2021.

PROY-NOM-255-SE-2021	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	RESPUESTA DEL CCONNSE
La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones que debe cumplir todo producto que se denomine como café Pluma o que lo utilice como ingrediente, y comercializado en territorio nacional o dirigido a mercados de exportación; así como la información comercial que deben incluir en sus etiquetas y los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento.	A lo largo del proyecto señalado no se establece con claridad qué es lo que significa la frase "o que lo utilice como ingrediente", esto es, no se determina con claridad qué es lo que se entiende como un producto fabricado o hecho con café Pluma. Dicha frase resulta anfíbológica ya que bien un producto del café Pluma podría ser el café más allá de su estado verde, que puede ser el café tostado, tostado y molido, o bien el café como ingrediente de un producto con otra naturaleza, como podrían ser granos de café cubiertos con chocolate, queso mezclado con café, productos de higiene y belleza, como cremas, champú o leches humectantes, carne cubierta con café molido, etc. Incluso, el proyecto es omiso en considerar productos como bien podría ser un corte de carne ofrecido en un restaurante que tuviera costra de café Pluma. Más aún, también es omiso en determinar si el café tostado, molido y envasado para su consumo, como el que ofrece la empresa Nestlé, bajo las marcas Dolce Gusto o Nespresso, es café Pluma o es un producto (una cápsula) que contiene café Pluma.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que el objetivo de la Norma es Denominación del producto denominado Café Pluma y en el numeral 7.2 inciso b) se considera a al Café Pluma como ingrediente, sin embargo para atender la inquietud y para una mejor comprensión se adiciona en el capítulo 3 Términos y definiciones el concepto de ingrediente. El objetivo no se modifica. La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones que debe cumplir todo producto que se denomine como Café Pluma o que lo utilice como ingrediente, y que sea comercializado en territorio nacional o dirigido a mercados de exportación; así como la información comercial que deben incluir en sus etiquetas y los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento."

	Es esencial determinar qué significa dentro del texto del proyecto de Norma cuando se habla que el café Pluma es un ingrediente, y también es esencial qué significa “un producto fabricado con café Pluma”, y en todo caso también determinar hasta qué punto del proceso de transformación del grano de café, es café Pluma y en qué momento se convierte en un producto para efectos de la futura Norma.		3.48 ingrediente cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación, elaboración, preparación o tratamiento de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.
3.2 aroma una vez que se le agrega el agua a punto de ebullición al café molido, se evalúa su intensidad, cualidad y pureza el perfil de aroma es indicativo de la calidad del café, frescura, condiciones de cultivo, beneficio y procesos para la obtención del producto. Existe una gran variedad de aromas, en los cafés Pluma, es común encontrar perfiles de aromas tales como florales, melosos, piloncillos frutales, especiados achocolatados, magüey cocido, almendrados, etc.	se hace mención que “...una vez que se le agrega el agua a punto de ebullición al café molido, se evalúa su intensidad, cualidad y pureza el perfil de aroma es indicativo de la calidad del café, frescura, condiciones de cultivo, beneficio y procesos para la obtención del producto.” La frase “a punto de ebullición” resulta impreciso para establecer la temperatura del agua como una variable que busca ser constante para la evaluación de diferentes muestras de café. Como hecho notorio, es bien sabido que la ebullición del agua no depende necesariamente de la temperatura de ésta, sino del efecto que la presión atmosférica tiene sobre el líquido elemento. Al calentar un líquido, la presión del vapor generado dentro del líquido es lo bastante grande para formar burbujas dentro de él, entendiéndose éste como punto de ebullición, sin embargo, a una atmósfera, esto es, a nivel medio del mar, esto sucede en el agua a 100 grados centígrados. Se estima que, por cada mil metros de altura, el punto de ebullición varía 3 grados centígrados, por lo que en la Ciudad de México, a 2240 metros sobre el nivel del mar, el agua hierve aproximadamente entre 93 y 95 grados centígrados. Es así que se estima que en vez de usarse la frase “punto de ebullición” en la Norma, se deben señalar las temperaturas en grados centígrados. Asimismo, es de tomar en cuenta que el agua, por ejemplo, en la		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que el punto de ebullición será de acuerdo a la zona geográfica del país donde se esté llevando a cabo la evaluación sensorial del producto (cata).

	Ciudad de México, no hierve más allá de entre 93 y 95 grados centígrados, a menos que sean utilizados aparatos especiales, como puede ser una olla de presión. Referencia: https://www.ier.unam.mx/~ojs/pub/Liquid3/no de8.html http://www.sems.gob.mx/work/models/sems/Resource/12179/8/images/cambios-fusion-ebullicion-agua.pdf https://www.quimica.es/enciclopedia/Punto_de_ebullicion.html		
3.2 aroma una vez que se le agrega el agua a punto de ebullición al café molido, se evalúa su intensidad, cualidad y pureza el perfil de aroma es indicativo de la calidad del café, frescura, condiciones de cultivo, beneficio y procesos para la obtención del producto. Existe una gran variedad de aromas, en los cafés Pluma, es común encontrar perfiles de aromas tales como florales, melosos, piloncillos frutales, especiados achocolatados, maguey cocido, almendrados, etc.	3.2 se dice la frase "...en los cafés Pluma,..." por lo que es dable a pensar, ¿existen varios cafés Pluma? Se considera que esta frase puede diluir la integridad del concepto café Pluma, que si bien acepta varios varietales, no debiera tratarse como que existen varios cafés.		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 con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: 3.2 aroma una vez que se le agrega el agua a punto de ebullición al café molido se evalúa su intensidad, cualidad y pureza. El perfil del aroma es indicativo de la calidad del café, frescura, condiciones de cultivo, beneficio y procesos para la obtención del producto. Existe una gran variedad de aromas, en el Café Pluma es común encontrar perfiles de aromas tales como: florales, melosos, piloncillos, frutales, especiados, achocolatados, maguey cocido, almendrados, etc.
3.6 café tostado granos de café verde en condiciones de humedad (10 – 12.5 %) y sanidad, sometidas a un proceso de torrefacción en una franja térmica de 150° a 250° C de acuerdo con las condiciones especificadas en la Referencia normativa 2.7.	La Real Academia de la Lengua, en su diccionario define torrefacción como: Der. del lat. torrefactum, supino de torrefacere 'tostar'. 1. f. Tostadura, especialmente la del café. Sin embargo, también existe en la industria del café el término torrefacto, que se define como. 2. adj. Dicho del café: Tostado con algo de azúcar. El proceso para obtener café torrefato es aquél por el que se tuesta a altas temperaturas el café agregándosele azúcar.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez, que el término técnico correcto es torrefacción. No se modifica la redacción del numeral 3.6 café tostado

	Este proceso se ha usado en México y en otros países de América Latina y Europa tanto para permitir que el café se preserve por más tiempo, como para enmascarar defectos propios del café. En la industria del café de especialidad, así como entre los consumidores educados de café, el café torrefacto es de calidad inferior y se sugiere que se evite su consumo al no reportar la experiencia que un café de calidad tiene. Debido a esto, en su glosario la Norma debe definir qué significa "torrefacción" y asimismo, debe expresamente prohibirse que café torrefacto pueda utilizar la denominación de origen Café Pluma, esto con el legítimo interés de procurar la denominación de origen no se deteriore al ser usado en productos inferiores.		
3.22 dulzor característica sensorial generada por el alto contenido de azúcares, este atributo tiene su origen desde la variedad del grano, buenas prácticas de cosecha, fermentaciones adecuadas y en un buen proceso de tostado.	Se omite la mención que los glúcidos del café generan un cierto sabor dulce, no sólo como resultado de la variedad de grano, buenas prácticas de cosecha, fermentaciones adecuadas y un buen proceso de tostado, sino también por un buen proceso de molido y de infusión. Errores o variaciones en el molido del grano del café y en su infusión, pueden dar como resultado sabores ácidos, amargos y dulces. Por lo tanto, debe tomarse en cuenta en la redacción de la Norma que la experiencia en taza de un café también depende del molido y del proceso o método de infusión.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, ya que la molienda está relacionada con la intensidad de los sabores y no propiamente con el dulzor, por otro lado, la infusión está relacionada con la preparación del café para su evaluación. No se modifica la redacción del numeral 3.22 dulzor
5. Clasificación El café Pluma debe derivarse de los frutos de las plantas de cafeto de la especie <i>Coffea arabica</i>, fundamentalmente de la var. Typica, como variedad original y var. L. Pluma Hidalgo, así como var. Bourbon, var. Mundo Novo, var. Maragogipe, var. Marsellesa, var. Oro Azteca, var. Sarchimor, var. Geisha y var. Java y el cual es producido en el territorio o zona de protección establecida en la declaración de protección.	Entendiéndose que este punto debe estar apegado a la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Pluma, debe observarse que no se encuentra como tal señalada la llamada var. Maragogipe, sino la que se hace llamar en la declaración "MANGO GYPE", por lo que es menester que en la Norma se aclare si es que se trata de la misma variedad, con una modificación a la ortografía o porque está expresado en otro idioma, o bien porque esa trata de un varietal diferente.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que se va a llevar a cabo la corrección de la Declaración de protección de la denominación de origen café pluma ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

	De la revisión de bibliografía pertinente, no se encuentra referencia a la varietal "MANGO GYPE" lo que llevaría a una incompatibilidad del texto de la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Pluma, con la Norma proyectada, siendo menester que antes de publicar la Norma como regla definitiva, se haga la modificación correspondiente a la Declaración de Protección hecha por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Asimismo, es notorio que las principales especies del café son conocida como ROBUSTA y la conocida como ARÁBIGA. De la segunda, que es la que nos interesa, se derivan varios varietales. Es de llamar la atención, además del dislate que representa esta variedad señalada en la Declaración de Protección hecha llamar MANGO GYPE, de la que no se encuentra información bibliográfica, que se integre como café Pluma, cafés de grupos étnicos diferentes, como lo son: <i>Marsellesa</i> (de la familia Timor) que pertenece al grupo étnico Sarchimor y que no pertenece a la familia Típica Bourbon, <i>Oro Azteca</i> (un híbrido de la familia Timor) que pertenece al grupo étnico Catimor, y no pertenece a la familia Típica Bourbon, y las <i>Geisha</i> y <i>Java</i> que son variedades locales Etíope. Esto nos lleva a que las características finalmente no serán iguales, lo que reclama en la Norma que exista una especificidad por varietal. Asimismo, como documento técnico es menester aclarar las características de cada tipo de varietal, esto es, si se trata de un varietal tradicional, una selección, una mutación o un híbrido, ya que es información que resulta relevante para el mercado del café de especialidad. Referencia: https://varieties.worldcoffeeresearch.org/es/varieties https://dailycoffeenews.com/2019/02/07/the-coffee-roasters-complete-guide-tocoffee-varieties-and-cultivars/		
--	--	--	--

Tabla 1. Clasificación del café Pluma <table><tr><th>Clasificación</th><th>Características</th></tr><tr><td>Café cereza</td><td>Fruto del café en sus diferentes etapas de madurar, pero que posee todos sus resultados en forma y que en estado como materia prima para el beneficio húmedo y transformarlo en café verde o café pergamino.</td></tr><tr><td>Café natural</td><td>Es la cereza secada naturalmente en patios, mallas o cualquier otro mecanismo de secado.</td></tr><tr><td>Café enmielado</td><td>Es la cereza fermentada parcialmente por un tiempo determinado y que posteriormente será despulpado, del cual se obtiene un pergamino con su medulla, beneficiándose a una segunda fermentación y será secado sin ser torado.</td></tr><tr><td>Café pergamino</td><td>Granos valiosos que se seleccionan primero en el beneficio húmedo y que cumple con los parámetros adecuados para su muestreo.</td></tr><tr><td>Café verde</td><td>Granos obtenidos de los frutos maduros del café de la especie Coffea Arabica, a los que se les ha retirado las capas que lo cubren mediante los beneficios húmedo y seco donde deja ser tostado, clasificado por tamaño, peso, densidad y color con la finalidad de estar listo como materia prima para el torado en grano o torado y molido.</td></tr><tr><td>Café torado en grano</td><td>Es el producto obtenido de café al cual se le ha sido sometido a una temperatura superior a 150 grados y presenta una pérdida de peso respecto al grano del café verde utilizado de 10% mín a 24% máx. Ver Referencia normativa 2.7</td></tr><tr><td>Café torado y molido</td><td>Es el café torado sometido posteriormente a una reducción de tamaño de partícula mediante su moliente. Ver Referencia normativa 2.7.</td></tr></table>	Clasificación	Características	Café cereza	Fruto del café en sus diferentes etapas de madurar, pero que posee todos sus resultados en forma y que en estado como materia prima para el beneficio húmedo y transformarlo en café verde o café pergamino.	Café natural	Es la cereza secada naturalmente en patios, mallas o cualquier otro mecanismo de secado.	Café enmielado	Es la cereza fermentada parcialmente por un tiempo determinado y que posteriormente será despulpado, del cual se obtiene un pergamino con su medulla, beneficiándose a una segunda fermentación y será secado sin ser torado.	Café pergamino	Granos valiosos que se seleccionan primero en el beneficio húmedo y que cumple con los parámetros adecuados para su muestreo.	Café verde	Granos obtenidos de los frutos maduros del café de la especie Coffea Arabica, a los que se les ha retirado las capas que lo cubren mediante los beneficios húmedo y seco donde deja ser tostado, clasificado por tamaño, peso, densidad y color con la finalidad de estar listo como materia prima para el torado en grano o torado y molido.	Café torado en grano	Es el producto obtenido de café al cual se le ha sido sometido a una temperatura superior a 150 grados y presenta una pérdida de peso respecto al grano del café verde utilizado de 10% mín a 24% máx. Ver Referencia normativa 2.7	Café torado y molido	Es el café torado sometido posteriormente a una reducción de tamaño de partícula mediante su moliente. Ver Referencia normativa 2.7.	es menester que la Norma aclare los métodos de secado a usar y si en todo caso hay uno preferido, ya que como se relata a lo largo del proyecto de la Norma y como es sabido en la industria, el método de secado del café incide en el sabor final que tendrá en taza. Es así que tradicionalmente se encuentran los métodos de secado i) por vía seca y ii) por vía húmeda. Referencia: https://www.ico.org/ES/field_processing.asp	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que la tabla 1 indica las clasificaciones del Café Pluma y lo relacionado con los métodos de prueba están considerados en el numeral 8.7.
Clasificación	Características																	
Café cereza	Fruto del café en sus diferentes etapas de madurar, pero que posee todos sus resultados en forma y que en estado como materia prima para el beneficio húmedo y transformarlo en café verde o café pergamino.																	
Café natural	Es la cereza secada naturalmente en patios, mallas o cualquier otro mecanismo de secado.																	
Café enmielado	Es la cereza fermentada parcialmente por un tiempo determinado y que posteriormente será despulpado, del cual se obtiene un pergamino con su medulla, beneficiándose a una segunda fermentación y será secado sin ser torado.																	
Café pergamino	Granos valiosos que se seleccionan primero en el beneficio húmedo y que cumple con los parámetros adecuados para su muestreo.																	
Café verde	Granos obtenidos de los frutos maduros del café de la especie Coffea Arabica, a los que se les ha retirado las capas que lo cubren mediante los beneficios húmedo y seco donde deja ser tostado, clasificado por tamaño, peso, densidad y color con la finalidad de estar listo como materia prima para el torado en grano o torado y molido.																	
Café torado en grano	Es el producto obtenido de café al cual se le ha sido sometido a una temperatura superior a 150 grados y presenta una pérdida de peso respecto al grano del café verde utilizado de 10% mín a 24% máx. Ver Referencia normativa 2.7																	
Café torado y molido	Es el café torado sometido posteriormente a una reducción de tamaño de partícula mediante su moliente. Ver Referencia normativa 2.7.																	
5.1 El café Pluma clasificado como café natural, café enmielado o café verde puede tener las siguientes categorías establecidas en la Tabla 2.	señala que se pueden tener cuatro categorías, a saber: MÁXIMO, ESPECIALIDAD, PREMIUM y a REGULAR. Consideramos que en modo alguno debe permitirse la existencia dentro de la denominación de origen, un café que pudiera ser clasificado como regular. Es menester entender que la Denominación de Origen busca darle un grado de distintividad al productor de café, sobre un producto el cual, lejos de ser un producto masivo, debe ser un producto que rigiéndose por la ley de la oferta y la demanda, tenga una alta demanda y una baja oferta, a través de ser un producto excepcionalmente bueno. Esta característica es precisamente la que permite a los productores vender su producto a un mercado educado que está dispuesto a pagar más por la calidad y exclusividad de un producto que ciertamente no se identifica como abundante, y mucho menos un producto con una variedad tal de calidades donde puede convivir un café excepcional (o máximo) y un café regular, que bien podría ser usado como materia prima para café soluble o incluso como fertilizante. El que la Norma prevea la convivencia de producto de baja calidad, o “regular”, deteriora automáticamente la reputación del café Pluma. Así pues, en vez de que la Denominación de Origen Pluma sea sinónimo de calidad, será sinónimo de café de calidad incierta, pudiendo hallar objetos	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que se llevó a cabo un muestreo y cata de 100 muestras durante 6 meses y todos los resultados están debidamente notariados. Los conceptos que se señalan en la tabla 2 que corresponden a las categorías de café natural, enmielados y verde se quedan tal y como se publicaron en el proyecto de NOM publicado.																

	externos, como ramas y piedras, granos mordidos por plagas, granos no apropiadamente madurados, quemados o defectuosos. Asimismo, los productores no se verán en modo alguno invitados a mejorar sus procesos de sembrado, cuidado, cosecha, separación y secado, si es que finalmente cualquier grano de café puede ser vendido bajo la denominación de origen. Esto beneficia la existencia de producto de mala calidad o mediocre, y provoca una competencia injusta ante productores que sí ponen mucho empeño en obtener un café de excelencia. No se debe olvidar que, si bien existe un mercado extendido de consumidores de café de baja calidad, el objetivo de la Denominación de Origen debe ser diferenciar un producto de alta calidad que llegue a aquellos mercados exclusivos, educados y conocedores. El mercado inmediatamente desechará como referencia a la Denominación de Origen Pluma, si se permite que convivan productos de baja calidad, con productos de máxima calidad, dejando inoperante a este signo distintivo. Este argumento de nuevo se repite con relación a la Tabla 5 Especificaciones físicas y sensoriales del café verde, naturales y/o enmielados. Si bien debe desincentivarse la existencia del café identificado como PREMIUM, el café identificado como REGULAR simplemente no debe tener cabida en la Norma Oficial Mexicana de un producto con Denominación de Origen. En el mismo tenor de ideas, es de justificarse el criterio establecido en la tabla en comento, ya que la Speciality Coffee Association y la Speciality Coffee Association of America prevén la siguiente tabla para la evaluación de los cafés: 90-100 Excepcional - Especialidad 85-89.99 Excelente - Especialidad 80-84.99 Muy bueno - Especialidad Menos de 80 Por abajo de la calidad de Especialidad.	
--	--	--

	Es dable a plantearse: i) ¿por qué la categoría máxima establecida en la norma llega a 88 puntos, cuando el estándar es que sea a los 90 puntos?, ii) ¿por qué no se usan los criterios establecidos antes señalados?, iii) el término PREMIUM en el diccionario Oxford se define como algo que es superior a otros, y si bien es cierto que este tipo de café es superior al regular, resulta anfibológico y da información errada al público consumidor, ya que da la percepción de que se trata de un producto de muy alta calidad, cuando se trata de un producto de calidad disminuida. Asimismo, el término PREMIUM no es usado en los mercados internacionales y menos para evaluar un producto de 80 a 84.5 de calidad. El uso del término PREMIUM y más para un producto de calidad inferior, lleva a engaño al público consumidor y al de mayoreo. Igualmente se reitera que de acuerdo a los estándares internacionales un café con una puntuación inferior a 75 puntos es considerado como malo, por lo que no adecuar las tablas de esta Norma a los estándares internacionales simplemente desacreditará tanto a la denominación de origen como a la entidad reguladora y a la Norma, por no alinearse a los criterios internacionales de evaluación del café. Por lo tanto, la Norma debiera ceñirse a los estándares fijados por las entidades que estudian el café y su degustación y no crear de forma artificiosa una tabla de evaluación que no reporta información útil a la industria y a los compradores educados en el tema. Referencia: https://sca.coffee/research/protocols-best-practices http://www.scaa.org/PDF/resources/cupping-protocols.pdf		
	se relata que "El café Pluma clasificado como café natural, café enmielado o café verde puede tener las siguientes categorías establecidas en la Tabla 2." Lo que también coincide con el título de dicha Tabla 2. Ahora		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

Tabla 2. Categorías del café natural, enmielado y verde <table><tr><th>Categoría</th><th>Características</th></tr><tr><td>Máximo</td><td>Arriba de 88 puntos</td></tr><tr><td>Especialidad</td><td>De 85 a 87.75 puntos</td></tr><tr><td>Premium</td><td>80 a 84.75 puntos</td></tr><tr><td>Regular</td><td>72 a 79.75 puntos</td></tr></table>	Categoría	Características	Máximo	Arriba de 88 puntos	Especialidad	De 85 a 87.75 puntos	Premium	80 a 84.75 puntos	Regular	72 a 79.75 puntos	bien, dicha tabla es omisa en mencionar el “Café Pergamino” reconocido en la Tabla 1 del proyecto de la Norma. Debe también preverse el café pergamino ya que es el que más se elabora por los productores.	aceptarlo y se considera que el término café pergamino para quedar de la siguiente manera: Tabla 2. Categorías del café natural, enmielados, verde y pergamino. Así mismo, se realizó la modificación en el numeral 5.1 para quedar de la siguiente manera: “5.1 El Café Pluma clasificado como café natural, cafés enmielados, café verde o café pergamino puede tener las siguientes categorías establecidas en la Tabla 2.”
Categoría	Características											
Máximo	Arriba de 88 puntos											
Especialidad	De 85 a 87.75 puntos											
Premium	80 a 84.75 puntos											
Regular	72 a 79.75 puntos											
6.1 Proceso de elaboración La obtención del café Pluma se inicia con la extracción y obtención de frutos maduros de café para su procesamiento. ... Décimo párrafo Para los cafés Pluma naturales y/o enmielados, el proceso es similar excepto en la parte de lavado, en cuanto a la cantidad de tiempo que el café se fermenta y seca, para alcanzar su desarrollo óptimo en taza.	en su párrafo décimo, se señala: “Para los cafés Pluma naturales y/o enmielados, el proceso es similar excepto en la parte de lavado, en cuanto a la cantidad de tiempo que el café se fermenta y seca, para alcanzar su desarrollo óptimo en taza.” El párrafo anterior está generalizado, y no se hace referencia a que la fermentación de las cerezas con nuevos procesos para la elaboración de Cafés de Especialidad que ya se aplican en la región, son capaces de influir directamente en el perfil final de la taza y no menos importante, en la diferenciación de los propios cafés. Tampoco se señala que la fermentación de los NATURALES o ENMIELADOS es un proceso bioquímico que se desarrolla en forma natural en origen e inmediatamente después de que las cerezas del café son cosechadas, cuando los azúcares del fruto quedan expuestos con microorganismos nativos del medio ambiente y su intensidad varía dependiendo de las condiciones ambientales como lo es la temperatura y la actividad del agua y cuyo proceso se mantiene activo se mantiene activo hasta llegar al secado y no el lavado, que es justo cuando los microorganismos detienen su acción metabólica. Es importante señalar que también en la región de Café Pluma también se están desarrollando los procesos de CAFÉ ENMIELADO AMARILLO, ROJO Y NEGRO, cuya diferencia entre ellos es el sabor y se	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 con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Décimo párrafo Para los Cafés Pluma naturales y/o enmielados, el proceso es similar excepto en la parte de lavado, en cuanto a la cantidad de tiempo que el café se fermenta y seca, para alcanzar su desarrollo óptimo en taza. Para la elaboración de Café Pluma de las categorías Máximo y de Especialidad, a los cafés naturales, enmielados o lavados, se aplican diversos procesos controlados de fermentación y secado.										

	obtienen a medida de que se ajustan los tiempos y técnicas de secado, por lo que dichos procesos deben analizarse e incluirse en la Norma.		
6.2.3 café natural, café enmielado y café verde El café natural, café enmielado y café verde deben cumplir con las siguientes especificaciones de acuerdo a su categoría conforme a la Tabla 5. Tabla 5. Especificaciones físicas y sensoriales del café verde, naturales y/o enmielados Nota1: ... 2. La especificación "color" no aplica para los café naturales y café enmielado	en el punto 2 de la Nota 1 de la Tabla 5, se señala: "La especificación 'color' no aplica para los cafés naturales y café enmielado". Sin embargo, se ignora la razón de la aseveración de tal nota, ya que el café enmielado es de color amarillo con residuos oscuros de mucilago, muy notorios en el endocarpio. En cuanto al café natural seco, es café oscuro.		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 atender la duda del interesado informando que no se tiene un color definido que se pueda estandarizar en la presente regulación.
7. Denominación e información comercial 7.1 Producto a granel o mayoreo Cada embalaje debe ostentar una etiqueta legible con los siguientes elementos, así como el uso de la contrasena oficial (ver Referencia normativa 2.5): a) La denominación "café Pluma"; b) Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del café Pluma. c) Región de origen, incorporando la leyenda siguiente: "Café Pluma de _____ (nombre del municipio o la región de origen)". d) Lote: cada embalaje debe llevar grabada o marcada la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave. e) La leyenda "Hecho en México", "Producto de México", "Elaborado en México", u otras análogas. f) Peso neto. g) Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto.	Comentario 1 no se menciona como requisito el varietal del que se trata. Debido a que las características entre varietales cambian e incluso a que algunas de ellas no forman parte de la misma familia o grupo étnico, es plenamente justificable que los embalajes señalen no sólo que se trata de Café Pluma y la información de la Tabla 1, sino también el varietal del que se trata; Typica, L. Pluma Hidalgo, Bourbon, Mundo Novo, Mango gype (sic.) o Maragogipe. Marsellesa, Oro Azteca, Sarchimor, var. Geisha y Java. El consumidor tanto de mayoreo como de menudeo tiene derecho a recibir esta información para que esté en posibilidad de elegir entre los varietales que sean de su agrado.		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, con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: ... a) La denominación "Café Pluma"; b) Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del Café Pluma; c) Categoría acorde a lo establecido en la Tabla 2. Categorías del café natural, enmielados, verde y pergamino; d) Región de origen, incorporando la leyenda siguiente: "Café Pluma de _____ (nombre del municipio o la región de origen)"; 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;

h) Número de certificado o sello emitido por el organismo de certificación conforme al capítulo 8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.			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 certificación conforme al capítulo 8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad; j) El varietal es opcional (var. Typica, como variedad original y var. L. Pluma Hidalgo, así como var. Bourbon, var. Mundo Novo, var. Mango Gype, var. Marsellesa, var. Oro Azteca, var. Sarchimor, var. Geisha y var. Java).
7. Denominación e información comercial 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 2.5): a) La denominación “café Pluma”; b) Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del café Pluma. c) Región de origen, incorporando la leyenda siguiente: “Café Pluma de _____ (nombre del municipio o la región de origen)”. d) Lote: cada embalaje debe llevar grabada o marcada la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave. e) La leyenda “Hecho en México”, “Producto de México”, “Elaborado en México”, u otras análogas. f) Peso neto. g) Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto. h) Número de certificado o sello emitido por el organismo de certificación conforme al capítulo 8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.	No se establece como requisito que se señale la información establecida en la Tabla 2. Tratándose de un producto de consumo humano y en el cual se busca reforzar a través de la Denominación de Origen la calidad de un producto de alta calidad y no un <i>commodity</i> , es evidente que la obligación de informar la calidad del producto que se expende es una exigencia obvia. La protección de los intereses del consumidor son evidentes ya que tratándose de una denominación de origen que permite varios varietales y también varias calidades de café, es menester que se le informe de forma transparente y debida tanto al público consumidor de mayoreo como de menudeo, la calidad del producto que está obteniendo y más aún, debe evitarse y sancionarse el que un productor pretenda identificar su producto como de Especialidad cuando no cumple con los criterios para tal identificación. Recuérdese que la evaluación de la calidad del café a simple vista, cuando se trata de café molido es prácticamente imposible y puede dar lugar al abuso de la buena fe del consumidor, así como competencia desleal entre productores de productos de baja calidad y buena calidad.		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, con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: ... a) La denominación “Café Pluma”; b) Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del Café Pluma; c) Categoría acorde a lo establecido en la Tabla 2. Categorías del café natural, enmielados, verde y pergamino; d) Región de origen, incorporando la leyenda siguiente: “Café Pluma de _____ (nombre del municipio o la región de origen)”; 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 certificación conforme al capítulo 8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad; j) El varietal es opcional (var. Typica, como variedad original y var. L. Pluma Hidalgo, así como var. Bourbon, var. Mundo Novo, var. Mango Gype, var. Marsellesa, var. Oro Azteca, var. Sarchimor, var. Geisha y var. Java).
7. Denominación e información comercial 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 2.5): a) La denominación “café Pluma”; b) Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del café Pluma. c) Región de origen, incorporando la leyenda siguiente: “Café Pluma de _____ (nombre del municipio o la región de origen)”. d) Lote: cada embalaje debe llevar grabada o marcada la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave. e) La leyenda “Hecho en México”, “Producto de México”, “Elaborado en México”, u otras análogas. f) Peso neto. g) Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto. h) Número de certificado o sello emitido por el organismo de certificación conforme al capítulo 8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.	el proyecto de Norma es omisa con respecto a si el embalaje a granel o a mayoreo se hará dentro del territorio de protección de la Denominación de Origen Pluma, o si este requisito no es necesario. se indica que la denominación será: “café Pluma”, sin aclarar si es que se puede usar la palabra café con mayúscula, o si se puede escribir dicha frase en mayúsculas y minúsculas de forma indistinta.		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 atender los cuestionamientos con respecto a cómo se va a escribir “Café Pluma” lo cual será conforme a la Declaración de protección de la denominación de origen Pluma. Respecto al segundo punto, está considerado en el capítulo 8 de evaluación de la conformidad, para fines de trazabilidad.

7.2. Producto preenvasado El producto preenvasado que contenga café Pluma, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en las Referencias normativas 2.1, 2.3 y 2.4, además de los siguientes elementos que forman parte de su denominación de producto:	Con respecto al punto 7.2 Producto Preenvasado, desarrollado en la página 48 del referido Diario Oficial de la Federación, se observa que nuevamente no hay una indicación si el preenvasado debe ser en territorio de la denominación de origen o no.		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 quedar de la siguiente manera: 7.2. Producto preenvasado El producto preenvasado de origen que contenga Café Pluma, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en las Referencias normativas 2.1, 2.3 y 2.4, además de los siguientes elementos que forman parte de su denominación de producto:
7.2. Producto preenvasado El producto preenvasado que contenga café Pluma, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en las Referencias normativas 2.1, 2.3 y 2.4, además de los siguientes elementos que forman parte de su denominación de producto: a) Café Pluma • La denominación "Café Pluma"; • Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del café Pluma. • Región de Origen, incorporando la leyenda siguiente: "<i>nombre del municipio o la región de origen</i>" (opcional). b) Productos elaborados con café Pluma como ingrediente • Se debe declarar el porcentaje que contiene realmente respecto al contenido neto (m/m), ejemplo: producto con __ % de café Pluma. 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 organismo de certificación. • Contraseña oficial conforme a la Referencia normativa 2.5.	Con respecto al punto 7.2 a) Café Pluma, desarrollado en la página 48 del referido Diario Oficial de la Federación, se señala como requisito aparentemente opcional, el que se señale la Región de Origen. El texto dice: "Región de Origen, incorporando la leyenda siguiente: "<i>nombre del municipio o la región de origen</i>" (opcional)." En modo alguno la indicación de la región o municipio de origen del café puede ser opcional para el envasador, y menos cuando se trata de un producto preenvasado que se entiende va a estar dirigido de forma directa, esto es sin un proceso posterior, al público consumidor. Es derecho del público consumidor conocer el municipio o la región de origen del café que consume y si en el punto 7.1 este requisito es obligatorio, no tiene sentido alguno que se dispense para el producto que está preenvasado y dirigido sin mayor manipulación al público consumidor el indicar el municipio o la región.		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 con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera 7.2. Producto preenvasado El producto preenvasado de origen que contenga Café Pluma, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en las Referencias normativas 2.1, 2.3 y 2.4, además de los siguientes elementos que forman parte de su denominación de producto: a) Café Pluma • La denominación "Café Pluma"; • Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del Café Pluma; • Región de Origen, incorporando la leyenda siguiente: "<i>nombre del municipio y de manera opcional, podrá incluirse la región de origen</i>"; • El varietal es opcional ((var. Typica, como variedad original y var. L. Pluma Hidalgo, así como var. Bourbon, var. Mundo Novo, var. Mango Gype, var. Marsellesa, var. Oro Azteca, var. Sarchimor, var. Geisha y var. Java).

7.2. Producto preenvasado El producto preenvasado que contenga café Pluma, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en las Referencias normativas 2.1, 2.3 y 2.4, además de los siguientes elementos que forman parte de su denominación de producto: a) Café Pluma • La denominación "Café Pluma"; • Clasificación del producto conforme a la Tabla 1. Clasificación del café Pluma. • Región de Origen, incorporando la leyenda siguiente: "<i>nombre del municipio o la región de origen</i>" (opcional). b) Productos elaborados con café Pluma como ingrediente • Se debe declarar el porcentaje que contiene realmente respecto al contenido neto (m/m), ejemplo: producto con ____ % de café Pluma. 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 organismo de certificación. • Contraseña oficial conforme a la Referencia normativa 2.5.	Con respecto al punto 7.2 b) Productos elaborados con café Pluma como ingrediente, desarrollado en la página 48 del referido Diario Oficial de la Federación, se llama la atención a que, tal como se estableció en el punto A) de este escrito, no existe a lo largo de toda la norma la acotación del significado "productos elaborados con café Pluma como ingrediente". Hay ejemplos evidentes donde habrá productos fabricados con un porcentaje de café Pluma, como pueden ser golosinas, helados y nieves, quesos y otros lácteos e incluso productos de uso externo, como champús, cremas y demás. Sin embargo, no existen aclaraciones o previsiones sobre casos más complejos como lo son: a) Mezclas de diferentes variedades de Café Pluma. Este tipo de producto ¿debe considerarse como café o como un producto elaborado con Café Pluma? ¿Estará permitida la mezcla de diferentes variedades? ¿Estará permitido la mezcla de granos provenientes de diferentes regiones de la denominación de origen? b) Mezclas de café con granos tostados con diferentes intensidades, esto es, granos con tueste ligero mezclado con granos con tueste oscuro, ¿se les considerará Café Pluma o un producto elaborado con Café Pluma como ingrediente? c) El café que ha sido tostado, molido y envasado para su consumo directo, como es el caso del café en sacos o cartuchos de aluminio, tal como los que vende la empresa Nestlé, bajo marcas como Dolce Gusto o Nespresso, ¿entraría dentro de la categoría de Café Pluma o se trata de un producto elaborado con Café Pluma como ingrediente. En el particular, es menester atender a que Nestlé vende un producto concreto, esto es, un cartucho o cápsula de aluminio para ser		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que no hay limitantes para el uso de café Pluma como ingrediente para la preparación de otros productos. Sin embargo, se modifica la redacción para quedar de la siguiente forma: (...) b) Productos elaborados con Café Pluma como ingrediente • Se debe declarar el porcentaje que contiene realmente respecto al contenido en el producto (m/m), ejemplo: producto con ____ % de Café Pluma.
---	---	--	--

	utilizado en cafeteras fabricadas bajo el mismo sistema, y dicho producto contiene café, pero está en discusión si lo que se vende es café en una cápsula o si se vende la cápsula misma que contiene café. d) La disposición es totalmente omisa con aquellos en la industria de la restauración, como son restaurantes, cafeterías tiendas de conveniencia y demás, que lo que venden es el producto servido en taza, muchas veces mezclado con otros ingredientes, como leche. ¿En estos casos se trata de un producto elaborado con Café Pluma como ingrediente? Más aún, hay restaurantes de alta cocina que venden alimentos infusionados, cocinados, preparados o servidos con café o con granos de café. ¿En estos casos la regulación también aplicará? Esto es porque el uso de la denominación de origen debe estar claramente acotada para evitar el mal uso de la misma en los diferentes círculos de consumo del producto.		
7.2. Producto preenvasado El producto preenvasado que contenga café Pluma, debe ostentar una etiqueta legible con los elementos descritos en las Referencias normativas 2.1, 2.3 y 2.4, además de los siguientes elementos que forman parte de su denominación de producto:	Claramente la norma es omisa en todos estos casos que causarán confusión tanto en proveedores de productos y servicios como en el público consumidor. En el mismo punto en comento se señala que los productos deberán llevar en sus etiquetas como información comercial, que el producto está hecho en México, es producto de México o está elaborado en México. El proyecto de Norma no prevé que dentro de la industria del café es muy común que compradores internacionales busquen comprar lotes de producto para que como café verde sea exportado, y así en el destino los granos sean tostados e incluso molidos para su venta al mayoreo o al detalle. Se debe tomar en cuenta que tan pronto el grano es tostado, entra en un proceso que eventualmente resulta en un grado óptimo de consumo pero que pasado cierto tiempo deja de tener su característica de freso y entra en un proceso de deterioro. El grano molido, no sólo libera más CO2 sino que		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que es un producto preenvasado y se tiene que indicar en la etiqueta conforme lo señala la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados—información comercial y sanitaria.

	también al estar más en contacto con el aire, se deteriora más rápidamente que en su estado sin moler y mucho más, en su estado sin tostar. Es así que los granos verdes son preferidos para el mercado del café de especialidad y se tuestan y muelen en el momento que se calcula exacto para dar la mejor experiencia en taza del consumidor. Si pensamos en mercados internacionales como los de Estados Unidos, Europa, Asia Central y Asia Pacífico, es dable a suponer que mucho de este producto será exportado en verde, y al ser tostado y molido en otras dependencias, no podría identificarse con una leyenda como Hecho en México, si bien debe obligarse a que se aclare que el café es originario de la Denominación de Origen Pluma, en México. Todas estas circunstancias no son previstas ni aclaradas en el proyecto que se comenta.		
8.3.1. organismo de certificación (OC) personas que tengan por objeto realizar funciones de certificación, acreditadas y aprobadas en los términos dispuestos por la Ley de Infraestructura de la Calidad.	se define la existencia de un organismo de certificación que tenga objeto de realizar funciones de certificación, acreditado y aprobado en los términos dispuestos por la Ley de Infraestructura de la Calidad. Ahora bien, la existencia propia de las denominaciones de origen tienen su génesis en políticas agropecuarias que buscan dar apoyo, proyección, tecnología, capacidad técnica y económica, educación y asistencia a los productores de un producto que se desarrolla en una región delimitada, mismo que resulta único tanto por los factores humanos como naturales que lo afectan. Tradicionalmente, en el mundo, aquellas entidades que vigilan y certifican que los productos protegidos por una denominación de origen, son los conocidos como consejos reguladores, consorcios de productores, lonjas o asociaciones de productores. Es evidente que quien mejor conoce el producto es el mismo productor. Ahora bien, independientemente de la función de verificación y certificación, el consejo regulador o asociación de productores tiene otras funciones esenciales, como son: i) la promoción del producto	Debe realizarse un pliego de condiciones o clausulado que obligue a la llamada “entidad verificadora” a realizar actividades de: i) promoción nacional e internacional del CAFÉ PLUMA, ii) otorgar asistencia técnica, científica, comercial, económica y legal a los productores de CAFÉ PLUMA, iii) promover y coadyuvar al financiamiento de insumos, instrumentos y facilidades que permitan el desarrollo de la industria cafetalera en la región protegida por la denominación de origen, iv) procurar y coadyuvar a la prevención y defensa de la denominación de origen ante falsificadores, usuarios de mala fe y aquellos que ejerzan competencia desleal, tanto nacional como internacionalmente, v) gestionar la obtención de la protección de la denominación de origen en tratados bilaterales y multilaterales, y en su caso la obtención de otros medios de protección en los países, de conformidad con sus legislaciones. Como resulta evidente, la preparación de un pliego con estas condiciones	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que para la certificación de esta NOM los interesados en ser OC, deben acreditarse ante una Entidad de Acreditación y aprobados por la Autoridad Normalizadora que emitió la NOM.

	protegido por la denominación de origen, tanto a nivel nacional como internacional, ii) la asistencia técnica, económica y legal de los productores, y iii) la protección de la denominación de origen, a través de las autoridades legalmente establecidas, de falsificadores, imitadores, y de aquellos que hacen uso abusivo de la denominación de origen como medio para engañar al público consumidor, tanto a nivel nacional como internacional. De la revisión de todo el proyecto, no se encuentra que este tipo de actividades las desarrolle el organismo de certificación por lo que es dable a señalar que es necesario el establecimiento de este tipo de obligaciones al organismo de certificación, ya que al carecer de ellas, queda desvirtuado totalmente el espíritu de la existencia de una denominación de origen, como medio de desarrollo agropecuario.	podría llevar meses y la intervención de expertos, por lo que en este momento se señala la necesidad a fin de que se tomen las medidas conducentes.	
8.3.7 productor autorizado persona autorizada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para hacer uso de la Denominación de Origen "Pluma" a través de la constancia de registro emitida por el OC.	se reproduce: "persona autorizada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para hacer uso de la Denominación de Origen "Pluma" a través de la constancia de registro emitida por el OC (organismo de certificación)." Es claro que la redacción de este punto es anfibológica y causa confusión. El artículo 298 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial señala que es el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el único que otorga autorización para el uso de una denominación de origen, ciertamente, cumpliendo con los requisitos correspondientes, entre ellos, el cumplir con la Norma Oficial Mexicana aplicable. Sin embargo, la redacción del punto da a entender que la persona autorizada es aquella autorizada por el Instituto referido para usar la denominación de origen Pluma, pero que esta autorización se hace a través de una constancia de registro que emita el órgano de certificación, lo cual es ilegal.	Debería ser: 8.3.7 productor autorizado persona autorizada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para hacer uso de la Denominación de Origen "Pluma". a través de la constancia de registro emitida por el 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 en los términos propuestos para quedar de la siguiente manera: 8.3.7 productor autorizado persona autorizada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para hacer uso de la Denominación de Origen "Pluma".

8.5 Proceso de certificación Para iniciar el proceso de certificación, el productor autorizado debe presentar al OC lo siguiente: a) Solicitud de servicio. b) Comprobante de domicilio del productor autorizado de la unidad de producción, en el que se demuestre que se encuentra dentro de la zona de protección establecida en la declaración de protección. 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 café Pluma, los cuales deben estar localizados dentro de la zona de protección establecida en la declaración de protección. f) El productor autorizado debe presentar al OC los documentos, formatos que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos. g) Llenar el cuestionario en el cual informe que cuenta con las instalaciones y la tecnología necesarias para la producción de café Pluma, así como un equipo suficiente y adecuado para verificar sistemáticamente que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	dice: "Llenar el cuestionario en el cual informe que cuenta con las instalaciones y la tecnología necesarias para la producción de café Pluma, así como un equipo suficiente y adecuado para verificar sistemáticamente que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana." Debe especificarse en la norma las llamadas "instalaciones y tecnologías necesarias para la producción" en las que se tiene que tomar en cuenta que la mayoría de los productores de café de la región protegida con la denominación de origen sólo cuentan con implementos rústicos, como despulpadoras manuales, palas, machetes y canastos para cosechar, así como un patio de secado. Debe recordarse que al tratarse de un signo distintivo que busca el desarrollo de comunidades a través de la implementación de políticas agroalimentarias, la Norma debe adecuarse de tal forma que los productores estén en aptitud de cumplir con las reglamentaciones establecidas. AC) De forma general se observa que no existe claridad en la Norma con respecto a los procesos por los cuales se va a garantizar que las variedades ofrecidas sean realmente las que se proveen, sin que se mezclen cafés de otras variedades, de otras latitudes o de otras regiones, incluso fuera del área de protección de la denominación de origen. Es así que establecer métodos de trazabilidad del producto es indispensable.	Se recomienda eliminar el inciso g). Resulta este inciso en un requisito de mera declaración y finalmente sea rústico o tecnológicamente avanzado el método utilizado, lo importante es cumplir con las características del café que se exigen y ya se prevé en el inciso f). Asimismo, puede darse el hecho de que un productor utilice artes o maquinaria dada en comodato, arrendamiento, o que acuda a un centro comunitario a procesar su café, por lo que no es necesario que cada productor realmente cuente con lo exigido en el inciso g).	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 con modificación al inciso g) para quedar de la siguiente manera: (...) g) Llenar el cuestionario en el cual informe que cuenta con las instalaciones y herramientas necesarias (por ejemplo: manuales de buenas prácticas de manejo post cosecha, entre otros), el origen de la materia prima y todos los elementos que utilicen para su proceso en la producción de Café Pluma, así como un equipo suficiente y adecuado para verificar sistemáticamente que las especificaciones del producto y el proceso cumplen con lo establecido en la presente Norma Oficial Mexicana.
---	---	---	---

8.7.1.16 Preparación de la muestra para el análisis sensorial en taza a través de la técnica de la catación La Evaluación Sensorial requiere de la preparación de una submuestra de 200 g. de café verde para someterse a un proceso meticuloso y definido de tostado y molido antes de su transformación a infusión en taza mediante el aforo de agua a punto de ebullición, requisito indispensable para la catación, ver Referencia normativa 2.9 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	se señala que el agua estará a punto de ebullición. Como se comentó anteriormente en el comentario B) de este escrito, no debe considerarse como adecuado el uso de la frase “punto de ebullición” ya que este no es constante al ser afectado por la altura al nivel del mar. Es así que debiera manifestarse la temperatura de infusión en grados centígrados. Igualmente, este punto es relevante para señalar que el proyecto de Norma es omiso con respecto a los sitios autorizados donde se puede llevar a cabo una catación. El café, especialmente el molido, es un producto muy sensible a diferentes variables como temperatura y humedad relativa, por lo que es dable requerir se aclare en la Norma si es que las catas de evaluación se podrán hacer sólo en el territorio de protección de la denominación de origen o si se podrán hacer en otros territorios, lo que refuerza el concepto de la altura sobre el nivel del mar. Ya que la cata pone en juego la percepción que se tiene sobre el producto y la opinión que se tiene del mismo, opinión que esencialmente es subjetiva, deben eliminarse todos los factores que puedan influenciar negativamente el proceso de cata, entre ellos, variables en la temperatura del agua al infusionarse con el café.	Ya antes comentado, se reitera que es preferible señalar una franja en grados centígrados y no una frase sin sustento científico como “a punto de ebullición”. Debe señalarse que las reglas de la Specialty Coffee Association y la Specialty Coffee Association of America (que está señalada como bibliografía de la Norma) aconsejan: SCA: • Pouring - o Water used for cupping should be clean and odor free, but not distilled or softened. Ideal Total Dissolve Solids are 125-175 ppm, but should not be less than 100 ppm or more than 250 ppm. - o The water should be freshly drawn and brought to approximately 200° F (93°C) at the time it is poured onto the ground coffee. Temperature needs to be adjusted to elevation - o The hot water should be poured directly onto the measured grounds to the rim of the cup, making sure to wet all of the grounds. The grounds to steep undisturbed for a period of 3-5 minutes before evaluation. SCAA: ! Pouring: • ! Water used for cupping should be clean and odor free, but not distilled or softened. • ! Ideal Total Dissolve Solids are 125-175 ppm, but should not be less than 100 ppm or more than 250 ppm. The water should be freshly drawn and brought to approximately 200o F (93oC) at the time it is poured onto the ground coffee. *Temperature needs to be adjusted to elevation • ! The hot water should be poured directly onto the measured grounds to the rim of the cup, making sure to wet all of the grounds. The grounds to steep undisturbed for a period of 3-5 minutes before evaluation.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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 toda vez que derivado de la revisión realizada al numeral 9.5.2, de la NMX-F-129-SCFI-2008, se desprende que no hay un dato específico sobre la temperatura de ebullición al calentar el agua, que a la letra dice: <i>9.5.2 Calentar el agua, usar el aparato de calentador (7.6) a temperatura de ebullición y, utilizando el cilindro graduado precalentado o cuchara (7.7) para medir el volumen requerido, verterlo en la taza que contiene la porción de prueba.</i>
--	--	--	---

8.7.1.16.1 Equipos, materiales e insumos de catación. Preparar la submuestra para su evaluación se requieren de una serie de insumos y equipos específicos: a. El agua es el insumo indispensable para la catación misma que deberá cumplir con los parámetros de pureza, con su origen preferentemente de manantial, libre de olores extraños y con sabor ligeramente dulce, su ph debe ser de 7.0 y contener minerales disueltos en una proporción de 150 ppm. El agua deberá pasar preferentemente a través de un filtro de carbón para eliminar los cloruros. b. Mesa redonda y giratoria equipada con drenaje y pebeteros de agua. c. Tostador de cilindro cerrado, sin perforaciones, con capacidad mínima de 100 gr y máxima de 500 gr y quemador de gas equipado con un termómetro de reloj y sistema de enfriamiento rápido, la manipulación de la flama deberá permitir un tostado color mediano en un tiempo no menor a 6 minutos ni mayor de 12, propio para detectar los atributos de calidad del café. d. Balanza ganataria con exactitud de 0.1 g. e. Molino de precisión equipado con graduador de molienda para procesar de acuerdo a la distribución y tamaños de partícula especificados para catación. f. Juego de zarandas de mallas metálica W.S. Tyler para medir granulometría de café molido. g. Tazas sin asa hechas de porcelana, vidrio o melanita con capacidad de 130 a 150 ml. h. Vaso de precipitado con capacidad para 250 ml. para uso múltiple; toma de densidad, rectificación de la cantidad de agua para la catación y enjuagar la cuchara de catación durante las pruebas. i. Cuchara de catación con recubrimiento de plata con capacidad de 5 ml. j. Recipientes tipo charola para muestras de café tostado hechas de aluminio, plástico inodoro o acero inoxidable.	a), se hace mención del agua a utilizarse. En la cata del café se recomienda también que la dureza (calcio) del agua sea de 68 mg/l, la alcalinidad total sea de 40 mg/l y el sodio sea de 10 mg/l. Ahora bien, encontrar un agua perfecta con estas características no es fácil por lo que debe señalarse en la Norma si hay o no tolerancia a las cifras antes dadas. Referencia: Hoffmann, James. THE WORLD ATLAS OF COFFEE, Octopus Publishing Group, Ltd. Londres, 2018, p. 73	Como se señaló en el comentario: En la cata del café se recomienda también que la dureza (calcio) del agua sea de 68 mg/l, la alcalinidad total sea de 40 mg/l y el sodio sea de 10 mg/l. Se propone que la norma establezca una tolerancia del 10% en las cifras señaladas.	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 con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: a) El agua es el insumo indispensable para la catación misma que deberá cumplir con los parámetros de pureza, con su origen preferentemente de manantial, libre de olores extraños y con sabor ligeramente dulce, su pH debe ser de 7.0 y contener minerales disueltos en una proporción de 150 ppm. El agua debe pasar a través de un filtro de carbón para eliminar los cloruros, conforme a lo establecido en el numeral 6.1 de la norma mexicana NMX-F-129-SCFI-2008 (ver Referencia normativa 2.9).
---	---	---	--

8.7.1.16.1 Equipos, materiales e insumos de catación. Preparar la submuestra para su evaluación se requieren de una serie de insumos y equipos específicos: a. El agua es el insumo indispensable para la catación misma que deberá cumplir con los parámetros de pureza, con su origen preferentemente de manantial, libre de olores extraños y con sabor ligeramente dulce, su ph debe ser de 7.0 y contener minerales disueltos en una proporción de 150 ppm. El agua deberá pasar preferentemente a través de un filtro de carbón para eliminar los cloruros. b. Mesa redonda y giratoria equipada con drenaje y pebeteros de agua. c. Tostador de cilindro cerrado, sin perforaciones, con capacidad mínima de 100 gr y máxima de 500 gr y quemador de gas equipado con un termómetro de reloj y sistema de enfriamiento rápido, la manipulación de la flama deberá permitir un tostado color mediano en un tiempo no menor a 6 minutos ni mayor de 12, propio para detectar los atributos de calidad del café. d. Balanza ganataria con exactitud de 0.1 g. e. Molino de precisión equipado con graduador de molienda para procesar de acuerdo a la distribución y tamaños de partícula especificados para catación. f. Juego de zarandas de mallas metálica W.S. Tyler para medir granulometría de café molido. g. Tazas sin asa hechas de porcelana, vidrio o melanita con capacidad de 130 a 150 ml.	se hace mención del molino a usar para moler el café. Es menester que la Norma indique si ha de usarse un molino de muelas cónicas o planas, o si no hay diferencia. Es menester señalar que tienen mayor precisión en su trabajo los molinos de muelas planas.	El texto propuesto es: 4. Molino de precisión equipado con graduador de molienda para procesar de acuerdo a la distribución y tamaños de partícula especificados para catación, preferentemente de muelas planas y con baja retención.	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 en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: e) Molino de precisión equipado con graduador de molienda para procesar de acuerdo a la distribución y tamaños de partícula especificados para catación, preferentemente de muelas planas y con baja retención.
---	--	--	---

h. Vaso de precipitado con capacidad para 250 ml. para uso múltiple; toma de densidad, rectificación de la cantidad de agua para la catación y enjuagar la cuchara de catación durante las pruebas. i. Cuchara de catación con recubrimiento de plata con capacidad de 5 ml. j. Recipientes tipo charola para muestras de café tostado hechas de aluminio, plástico inodoro o acero inoxidable.			
8.7.1.16.1 Equipos, materiales e insumos de catación. Preparar la submuestra para su evaluación se requieren de una serie de insumos y equipos específicos: a. El agua es el insumo indispensable para la catación misma que deberá cumplir con los parámetros de pureza, con su origen preferentemente de manantial, libre de olores extraños y con sabor ligeramente dulce, su ph debe ser de 7.0 y contener minerales disueltos en una proporción de 150 ppm. El agua deberá pasar preferentemente a través de un filtro de carbón para eliminar los cloruros. b. Mesa redonda y giratoria equipada con drenaje y pebeteros de agua. c. Tostador de cilindro cerrado, sin perforaciones, con capacidad mínima de 100 gr y máxima de 500 gr y quemador de gas equipado con un termómetro de reloj y sistema de enfriamiento rápido, la manipulación de la flama deberá permitir un tostado color mediano en un tiempo no menor a 6 minutos ni mayor de 12, propio para detectar los atributos de calidad del café. d. Balanza ganataria con exactitud de 0.1 g.	g), se hace mención de las tazas de cata. En la referencia se habla de tazas de 130 a 150 ml, lo que no coincide con los estándares de la industrial y finalmente tampoco se encuentra el argumento técnico que pueda sustentar esta regla. Empresas reputadas (de prestigio) que fabrican productos para el consumo y cata de café, como Hario, Co.Ltd., o Smartco Group, Inc., distribuyen tazas especializadas que rebasan los 200 ml., de capacidad y son consideradas como productos profesionales. Referencia: https://global.hario.com/product/coffee/barista-collaboration/KCB.html https://brewista.co/products/artisan-cupping-bowl-silicone-lid?_pos=2&_sid=4e3a3aa4c&_ss=r	El texto propuesto es: Tazas sin asa hechas de porcelana, vidrio o melanita con capacidad de 130 a 150 ml.	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 en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: g) Tazas sin asa hechas de porcelana, vidrio o melanita.

e. Molino de precisión equipado con graduador de molienda para procesar de acuerdo a la distribución y tamaños de partícula especificados para catación. f. Juego de zarandas de mallas metálica W.S. Tyler para medir granulometría de café molido. g. Tazas sin asa hechas de porcelana, vidrio o melanita con capacidad de 130 a 150 ml. h. Vaso de precipitado con capacidad para 250 ml. para uso múltiple; toma de densidad, rectificación de la cantidad de agua para la catación y enjuagar la cuchara de catación durante las pruebas. i. Cuchara de catación con recubrimiento de plata con capacidad de 5 ml. j. Recipientes tipo charola para muestras de café tostado hechas de aluminio, plástico inodoro o acero inoxidable.			
8.7.1.16.1 Equipos, materiales e insumos de catación. Preparar la submuestra para su evaluación se requieren de una serie de insumos y equipos específicos: a. El agua es el insumo indispensable para la catación misma que deberá cumplir con los parámetros de pureza, con su origen preferentemente de manantial, libre de olores extraños y con sabor ligeramente dulce, su ph debe ser de 7.0 y contener minerales disueltos en una proporción de 150 ppm. El agua deberá pasar preferentemente a través de un filtro de carbón para eliminar los cloruros. b. Mesa redonda y giratoria equipada con drenaje y pebeteros de agua.	i), se hace la mención sobre la cuchara de catación que ha de usarse. Sobre el particular, la mención de la capacidad no se encuentra plenamente justificada, ya que la capacidad de la cuchara, siendo una cuchara de catación, no afecta la percepción organoléptica de la infusión. Asimismo, el mencionar que la plata debe tener un recubrimiento de plata resulta injustificado. La plata es un metal altamente sensible a la oxidación, por lo que con el simple contacto al aire se oxida. Asimismo, existen otro materiales más aptos para una cuchara de cata, como lo es el acero inoxidable el cual incluso puede contar con recubrimiento de titanio. Referencia: https://global.hario.com/product/coffee/barista/collaboration/KCS.html	Cuchara de catación con recubrimiento de plata con capacidad de 5 ml.	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 con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: i) Cuchara de catación de material inerte que no aporte ningún aroma ni sabor (acero inoxidable, plata, entre otros).

c. Tostador de cilindro cerrado, sin perforaciones, con capacidad mínima de 100 gr y máxima de 500 gr y quemador de gas equipado con un termómetro de reloj y sistema de enfriamiento rápido, la manipulación de la flama deberá permitir un tostado color mediano en un tiempo no menor a 6 minutos ni mayor de 12, propio para detectar los atributos de calidad del café. d. Balanza ganataria con exactitud de 0.1 g. e. Molino de precisión equipado con graduador de molienda para procesar de acuerdo a la distribución y tamaños de partícula especificados para catación. f. Juego de zarandas de mallas metálica W.S. Tyler para medir granulometría de café molido. g. Tazas sin asa hechas de porcelana, vidrio o melanita con capacidad de 130 a 150 ml. h. Vaso de precipitado con capacidad para 250 ml. para uso múltiple; toma de densidad, rectificación de la cantidad de agua para la catación y enjuagar la cuchara de catación durante las pruebas. i. Cuchara de catación con recubrimiento de plata con capacidad de 5 ml. j. Recipientes tipo charola para muestras de café tostado hechas de aluminio, plástico inodoro o acero inoxidable.	https://brewista.co/products/professional-cupping-spoon?pos=1&sid=4e3a3aa4c&ss=r		
8.7.1.18 Evaluación sensorial La Evaluación Sensorial como disciplina, se integra de la catación y dos tipos de análisis; el cuantitativo (intensidad) y cualitativo (agradabilidad), convirtiéndose de esta manera en una técnica aplicada a través de los sentidos corpóreos del olfato y el gusto	se hace una exégesis sobre la percepción sensorial del café. Se hace la mención de un juez y panelistas. Sin embargo, en todo el proyecto no se hace mención clara de: i) qué rol tendrá el juez, ii) qué rol tendrán los panelistas, iii) qué preparación profesional o pericial deben	La elaboración de un reglamento de Análisis Sensorial debe estar plasmado en la Norma, asimismo, su elaboración es compleja y requiere de la intervención de todos los actores de este proyecto de norma por lo que no se hace una propuesta de texto pero sí	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 atender la consulta y se informó al particular que se van a desarrollar los lineamientos y la

para detectar las cualidades de los atributos de calidad del café en estado de infusión. El Reglamento de Análisis Sensorial tenor de los lineamientos y la metodología de evaluación permite, además, que el juez y los panelistas catadores tengan el respaldo y la acreditación necesaria para emitir un juicio confiable en la certificación del café Pluma a través del OC.	tener tanto el juez como los panelistas, iv) cuántos panelistas formarán parte del panel. Parece que esta esencial labor se le deja a algo llamado "Reglamento de Análisis Sensorial", documento del que no se tiene ninguna referencia, quién o quiénes lo redactan, si ya está redactado, cuál es su base legal o qué procesos hay para impugnarlo. Asimismo, no hay establecido en el proyecto de Norma el mecanismo por el cual un interesado puede presentar una impugnación o una revisión del dictamen del juez y del panel. Se reitera, la evaluación sensorial tiene muchas características subjetivas, propias de cada individuo, por lo que establecer con claridad las reglas de este proceso es esencial para garantizar un resultado óptimo y el trato justo de todos los productores. En definitiva, una Norma Oficial Mexicana no puede hacer referencia a un reglamento del que no existe ninguna reseña y tampoco la norma puede delegar en un documento que aparentemente es de orden privado, la responsabilidad de determinar sobre la evaluación organoléptica del producto protegido por la denominación de origen.	se solicita saber cuál es ese reglamento de Análisis Sensorial, dónde se encuentra plasmado, si es que será parte o no de la Norma, qué peso legal tendrá y demás puntos vertidos originalmente en el comentario.	metodología de la evaluación sensorial para los productos denominados como "Café Pluma".
9.2.1 Café Tostado El Café Tostado en grano o molido se debe envasar de acuerdo con las especificaciones de producto relacionados con el material de empaque y gramaje requeridos por el cliente o mercado específico. Para el envasado de origen de café tostado o molido se deben agregar las condicionantes exigidas en el apartado anterior para el envasado de origen del café verde, además del certificado de SSA, permisos municipales y el nombre del maestro tostador. Obligatoriamente este envasado de origen de café tostado o molido y el envasado de origen	en el caso de tostado y embalaje del café, como en la mayoría de los municipios no existen torrefactoras o beneficios secos certificados para llevar a cabo el tostado, molido o envasado, tendrán obligadamente los productores que deseen certificarse, trasladarse de su comunidad de origen a los lugares donde estén ubicados los establecimientos autorizados por el organismo de certificación, con generándole más gastos a los productores, amén de estar sujetos a los precios que establezcan dichas empresas lo que finalmente se traduce en incremento de los costos, mismos que en su	El texto propuesto es: 9.2.1 Café Tostado El Café Tostado en grano o molido se debe envasar de acuerdo con las especificaciones de producto relacionados con el material de empaque y gramaje requeridos por el cliente o mercado específico. Para el envasado de origen de café tostado o molido se deben agregar las condicionantes exigidas en el apartado anterior para el envasado de origen del café verde, además del certificado de SSA, permisos municipales y el	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que ya está considerado en el numeral 7.2, en el producto preenvasado, se modificó a producto preenvasado de origen. Sin embargo, se modifica la redacción para quedar de la siguiente manera: 9.2.1 Café Tostado El Café Tostado en grano o molido se debe envasar de acuerdo con las especificaciones

de café verde se harán en beneficios secos o torrefactoras autorizadas expresamente por el OC.	mayoría los pequeños productores no podrán sufragar. Por lo tanto, es menester que en una primera etapa de desarrollo de la denominación de origen, se permita que el proceso de tostado y almacenamiento pueda hacerse en sitios que no necesariamente estén autorizados por el organismo de certificación, para así con base en inversión, puedan irse desarrollando comunitariamente centros de almacenamiento y de tostado que permitan ganancias a todos los productores y no se promuevan negocios monopolizados.	nombre del maestro tostador. Obligatoriamente este envasado de origen de café tostado o molido y el envasado de origen de café verde se harán en beneficios secos o torrefactoras autorizadas expresamente por el OC.	de producto relacionados con el material de empaque y gramaje requeridos por el cliente o mercado específico. Para el envasado de origen de café tostado o molido se deben agregar las condicionantes exigidas en el apartado anterior para el envasado de origen del café verde, además del cumplimiento de las regulaciones en materia sanitaria, permisos municipales y el nombre del maestro tostador. El envasado de origen de café tostado o molido y de café verde se harán en beneficios secos o torrefactoras inspeccionadas por las UI.
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.	hace la mención sobre la verificación y vigilancia. Se menciona que la verificación y vigilancia de la Norma se llevará a cabo por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor. Sin embargo, ya que se trata de una norma relacionada con una denominación de origen, no puede negarse la responsabilidad que tiene el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, como autoridad vigilante, y de conformidad con el artículo 268 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, por lo que debe ser incluida como autoridad responsable de la verificación y vigilancia, justificarse debidamente porque no es incluido el Instituto referido.	10. Verificación y vigilancia La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Secretaría de Economía, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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 aceptar el comentario, toda vez que la Ley de Infraestructura de la Calidad (LIC) y la Ley Federal de Protección al Consumidor, otorgan las facultades para la verificación y vigilancia de las NOM que están relacionadas con Declaraciones de Protección de las Denominaciones de Origen. (Art, 10 fracciones XIII y XIV de la LIC).
	De forma general se observa que no existe claridad en la Norma con respecto a los procesos por los cuales se va a garantizar que las variedades ofrecidas sean realmente las que se proveen, sin que se mezclen cafés de otras variedades, de otras latitudes o de otras regiones, incluso fuera del área de protección de la denominación de origen. Es así que establecer métodos de trazabilidad del producto es indispensable.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 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, toda vez que se atiende con la resolución de los numerales 7.1 y 7.2 inciso a), en los cuales se manifestó que la variedad es opcional, incluyendo el listado de variedades señalados en la "DECLARACIÓN de Protección de la Denominación de Origen PLUMA" publicado en el DOF el 4 de febrero de 2020.