



SECRETARÍA DE **SAGARPA**
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION **ASERCA**



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

**PC-011-2004.- PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE
LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SELECTA EN
CHILE POBLANO, SERRANO Y JALAPEÑO.**





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | **SAGARPA**
ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | **SE**

CONTENIDO

- 1. OBJETIVOS**
- 2. CAMPO DE APLICACIÓN**
- 3. REFERENCIAS**
- 4. DEFINICIONES**
- 5. SIGNO DISTINTIVO**
- 6. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN**
- 7. ESPECIFICACIONES**
- 8. DISPOSICIONES**
- 9. TOLERANCIAS**
- 10. CONTAMINANTES**
- 11. MUESTREO**
- 12. MÉTODO DE PRUEBA**
- 13. HIGIENE**
- 14. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD**
- 15. RÉGIMEN DE SANCIONES**
- 16. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL**
- 17. CONCORDANCIA CON NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES**
- 18. BIBLIOGRAFIA**

PLIEGO DE CONDICIONES PARA CHILE POBLANO, JALAPEÑO Y SERRANO CONFORME AL CUAL SE LLEVE A CABO SU CERTIFICACIÓN PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA SEGÚN LO DISPUESTO





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

EN LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN Y SU REGLAMENTO

Este Pliego de Condiciones para Chile, se ha elaborado de conformidad con lo previsto para las marcas oficiales, en los artículos 3º, fracción IV-A, 73 y en el Capítulo III del Título IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como en los artículos 84, 85 y 86 del Reglamento de dicha Ley.

1. OBJETIVOS

El esquema de marcas oficiales es de aplicación voluntaria y tiene como objetivo desarrollar nuevos mercados de más alto valor, con base en la diferenciación de productos de alta calidad, a través de un signo distintivo (marca oficial), respaldado por certificaciones imparciales e independientes, que asegura al consumidor que el producto que está adquiriendo es de calidad superior.

Con base en lo anterior, el objetivo de este documento es indicar las especificaciones que debe cumplir el chile, para poder ostentar la marca oficial que lo identifique como un producto de calidad superior, en especial aquel que es destinado a la exportación.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente pliego de condiciones se aplica al chile de las variedades serrano, jalapeño y poblano, obtenidas (por cultivares) de *Capsicum annum sp.*, de la familia de las Solanáceas, que se producen en los Estados Unidos Mexicanos y que habrán de suministrarse frescos al consumidor.

3. REFERENCIAS

Para la correcta aplicación del presente pliego de condiciones, deben consultarse y en su caso aplicarse, las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas, normas y lineamientos internacionales:

- NOM-030-SCFI-1993 (Definitiva) Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta Especificaciones, publicada el 29/10/1993, emitida por la SE bajo el CCNN DE SEG. AL USUARIO, INF. COMERCIAL Y PRÁCTICAS DE COMERCIO.
- NOM-051-SCFI-1994 (Definitiva) Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, publicada el 24/01/1996, emitida por la SE bajo el CCNN DE SEG. AL USUARIO, INF. COMERCIAL Y PRÁCTICAS DE COMERCIO (SCFI).





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA
ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

- NOM-120-SSA1-1994 (Definitiva) Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada el 28/08/1995, emitida por la SSA a cargo del CCNN DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO (SSA1)
- NMX-FF-006-1982 (Definitiva) Productos alimenticios no industrializados para uso humano – Fruta fresca – Terminología, publicada el 10/06/1982, emitida por el “Comité Técnico de Normalización Nacional de Productos Agrícolas Pecuarios y Forestales”.
- NMX-FF-025-1982 (Definitiva) Productos alimenticios no industrializados para uso humano – Fruta fresca – Chile- (Capsicum Sp) Especificaciones, publicada el 03/02/1982.
- NMX-Z-012-1-1987 (Definitiva) Muestreo para la inspección por atributos - Parte 1: Información general y aplicaciones, publicada el 28/10/1987 por el “Comité Técnico de Normalización Nacional de Redacción, Estructuración y Presentación de Normas”.
- NMX-Z-012-2-1987 (Definitiva) Muestreo para la inspección por atributos - Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, publicada el 28/10/1987 por el “Comité Técnico de Normalización Nacional de Redacción, Estructuración y Presentación de Normas”.
- NMX-Z-012-3-1987 (Definitiva) Muestreo para la inspección por atributos - Parte 3: Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo, publicada el 31/07/1987 por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Redacción, Estructuración y Presentación de Normas.
- LINEAMIENTOS BPA y BPM
Lineamientos para la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco, emitidos por el **Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)**, publicadas el 15 de Marzo del 2002.
- SAGARPA/SENASICA Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y Manual de Calidad que permitan asegurar la inocuidad en Frutas y Hortalizas Frescas.
- CNP Manejo Poscosecha de Chile serrano y jalapeño. Consejo Nacional de Producción. Área Poscosecha. POB 2205-1000. Costa Rica, C.A. poscosecha@cnp.go.cr
- CAC/RCP 44-1995 Codex Alimentarius, Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.

- CFSAN Food Safety Initiative Staff, HFS-32 U.S. Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition 200 C. Street S.W., Washington, DC 20204 U.S. Department of Health and Human Services (DHHS)





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

Departamento de Salud y Servicios Sociales Food and Drug Administration (FDA) Administración de Alimentos y Drogas Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición aplicada 26 de Octubre de 1998.

4. DEFINICIONES

Para los efectos del presente pliego de condiciones se deben consultar las definiciones incluidas en la Norma Mexicana NMX-FF-006-1982, en los Lineamientos de Buenas Prácticas de Agrícolas y de Manejo así como las siguientes:

Calidad Superior

Es la calidad certificada que presenta un producto agroalimentario al garantizar el cumplimiento y valor agregado que brinda el empaque, etiquetado y calidad por atributos (color, sabor, apariencia, textura, etc.), adicionalmente a la minimización y ausencia de riesgos biológicos, químicos y físicos para la salud humana, animal y vegetal.

Buenas Prácticas de Manejo

Se refiere a las prácticas generales para reducir el riesgo físico, químico y microbiano en los alimentos. El término puede incluir tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) que se emplean en el cultivo, recolección, selección, envase y almacenamiento (en campo y en condiciones de invernadero), como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), en el contexto de los procesos de selección, envase, almacenamiento y transporte.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas para asegurar su buena condición fitosanitaria y reducir los riesgos de contaminación biológica, química y física.

Bien desarrollado

Es el chile que presenta las características físicas y químicas propias de la especie y variedad a que corresponde.

Defecto

Es cualquier deterioro que afecte la apariencia o utilidad del chile.

Defecto menor





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

Se consideran defectos menores a las raspaduras, ligeras manchas, quemaduras de sol, ligeras deformaciones, rozaduras, siempre y cuando sean superficiales y tengan una área de 1.0 cm².

Defecto mayor

Se consideran defectos mayores a las raspaduras, ligeras manchas, quemaduras de sol, ligeras deformaciones, rozaduras, siempre y cuando sean mayores de 1.0 cm² y menores de 2.0 cm², además heridas cicatrizadas, evidencia de plagas y enfermedades.

Defecto crítico

Los mencionados en mayores y menores que tengan una área mayor de 2.0 cm², además deshidrataciones, ataques de plagas y enfermedades (barrenillo, mosaico de chile), heridas no cicatrizadas, frutos agrietados o agujerados y deformaciones severas.

Limpio

Cuando el chile está libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.

Materia Extraña

Cualquier material orgánico o inorgánico que no pertenezca al alimento y que se encuentra presente en el producto por contaminación o por manejo no higiénico del mismo durante el proceso de producción.

Sano

Cuando el chile está libre de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas, libre de insectos vivos, muertos o sus larvas.

5. SIGNO DISTINTIVO

El registro del signo distintivo ha sido otorgado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en forma exclusiva a las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Economía y el Banco Nacional de Comercio Exterior.

Es el logotipo que los interesados incorporarán en las etiquetas de cada uno de los envases correspondientes, este signo distintivo permitirá al consumidor final identificar la calidad superior de los productos que la contengan.





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

6. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

6.1 Clasificación

El chile objeto de este pliego de condiciones, solo tiene un grado de calidad: Calidad Superior.

6.2 Designación

El producto objeto de este pliego de condiciones se designa con base a su nombre, tamaño, variedad y grado de calidad. En la designación de producto se consideran las variedades Serrano, Jalapeño y Poblano.

7. ESPECIFICACIONES

7.1 Sensoriales

El producto objeto de este pliego de condiciones, debe cumplir con las siguientes especificaciones sensoriales:

a) Deben ser chiles:

- Enteros
- Frescos
- Limpios
- Sanos
- De forma, color, sabor y olor característicos de la variedad
- Bien desarrollados
- Consistencia firme
- Textura lisa
- Brillantes
- Madurez en estado sazón
- Cortados con pedúnculo de aproximadamente 2 cm (o según requerimientos del cliente o país de destino)





- Exentos de plagas
 - Exentos de daños causados por plagas
 - Prácticamente exentos de magulladuras y grietas
 - Exentos de humedad exterior anormal
 - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño
 - Libres de pudrición o descomposición
 - Libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, metereológico, genético-fisiológico, enfermedades u otros.
- b) Debe excluirse todo el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, al grado que sea inadecuado para su consumo.

7.2 Color

El producto objeto de éste pliego de condiciones (Chile jalapeño, Chile serrano y Chile Poblano) deberá ser de color verde oscuro.

7.3 Tamaño

| Tamaño Size | Longitud (pulgadas/inches) | | |
|----------------|----------------------------|------------------|------------------|
| | JALAPEÑO | POBLANO | SERRANO |
| Chico/Small | 2 ¼" o menos | 4" o menos | 1 ½" hacia abajo |
| Mediano/Médium | 2 ½"-3 ¼" | 4 ¼" - 5 ¼" | 1 ¾"- 2 ¼" |
| Grande/Large | 3 ½" en adelante | 5 ½" en adelante | 2 ½" en adelante |

7.4 Defectos

Los chiles objeto de éste pliego de condiciones deberán estar prácticamente libres de cualquier defecto y dentro de las tolerancias establecidas (ver 9 Tolerancias).





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

7.5 Presentación

Los chiles deben ser envasados siguiendo una rigurosa selección, dejando cada envase perfectamente presentado y su aspecto global debe ser uniforme en cuanto a:

- Calibre (Calibre de acuerdo a lo que se declara en la etiqueta)
- Color
- Variedad
- Forma
- Grado de madurez
- Acomodo

Para el acomodo y disposición de los chiles se debe considerar la presencia de pedúnculos, para evitar daño ocasionado por los mismos.

Nota: Las condiciones mostradas en el punto 7.5. pueden ser modificadas de acuerdo a los requerimientos específicos del cliente y/o con base a la normatividad del país destino.

7.6 Preenfriamiento

- La empacadora debe contar con procedimientos adecuados para eliminar el calor de campo del producto antes de su almacenamiento y/o transportación.
- Mantener constante la humedad relativa del aire durante la refrigeración entre el 90 y 95%.

7.7 Almacenamiento

- Mantener el rango de temperatura en los chiles entre 2 y 5 °C.
- Mantener constante la humedad relativa del aire en el almacenamiento entre el 90 y 95 %.
- Designar una área de retención y rechazo, tanto en la zona de recepción como de embarque.





7.8 Etiquetado

Para el marcado o etiquetado se recomienda tener en cuenta las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-030-SCFI-1993 y NOM-051-SCFI-1994 (ver referencias, apartado 3.), además de las siguientes:

| | |
|--|---|
| Información en etiquetas y sellos en envases | <ul style="list-style-type: none">• Número de registro del huerto• Número de registro de la empacadora• Nombre de la empacadora y domicilio• Declaración: “Chile en estado fresco”• Identificación simbólica del chile en estado fresco• Exportador• Región donde se cultiva o denominación nacional, regional o local• Leyenda restrictiva respecto a los destinos autorizados• Tamaño y/o denominaciones homólogas (en caso de calibrado) expresado por el tamaño mínimo y máximo• Fecha de envasado• Designación del producto• Contenido neto en gramos o kilogramos, mediante el uso de sus símbolos g y kg y/o en las unidades requeridas por el cliente.• Colocados en caras exteriores (visibles) o cabeceras de las tarimas• PLU (para mercados y clientes que lo requieran)• La información anterior deberá figurar en español y en el idioma del país destino para el caso de exportaciones |
|--|---|





7.9 Envasado

Algunos de los envases mas comúnmente utilizados son cajas de cartón de 10 a 15 kgs.

Nota: Los envases anteriormente descritos pueden modificarse de acuerdo a requerimientos específicos del cliente.

| | |
|---|--|
| <p>Condiciones y características de los envases</p> | <ul style="list-style-type: none"> • El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente chiles del mismo origen, calidad, tipo de coloración y calibre y/o tipo comercial. • El acomodo de los chiles dentro de cada envase, debe hacerse de tal manera que asegure su protección durante el transporte. • El producto no debe sobresalir del nivel superior de la caja. • El material de envase recomendado es el cartón u otro material aceptable y conveniente, de las dimensiones que se adapten a las necesidades de transportación nacional e internacional. • Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. • Los envases utilizados deben reunir las características de calidad, higiene, ventilación, y resistencia para garantizar la manipulación, el aislamiento, el estibado, el transporte y conservación adecuada del producto, hasta el lugar de consumo. • Los envases utilizados deberán estar exentos de cualquier material y olor extraño, como pegamento, tintas, humedad, y/o producto diferente al que se va a envasar. • El uso de materiales, especialmente papel, sellos, que lleven especificaciones comerciales, está permitido siempre y cuando la impresión o el etiquetado se realice con tintas o pegamentos no tóxicos. |
|---|--|





7.10 Embalaje

El embalaje deberá tener condiciones adecuadas en:

- Verticalidad
- Tarimas
- Flejes
- Esquineros

7.11 Transportación

- Temperatura de 7 – 13 °C
- Humedad relativa de 90 – 95 %

| | |
|--------------------------------------|--|
| Carga o Transporte | <ul style="list-style-type: none">• Caja del transporte, refrigerada, limpia y cerrada al llegar a la empacadora y hasta el cliente final.• Equipo de refrigeración funcionando correctamente• Registros de temperatura del equipo de refrigeración del transporte, que muestre que alcanza y mantiene las temperaturas requeridas para la conservación del producto.• Sello de inviolabilidad del contenedor o transporte. |
| Documentación adicional del embarque | <ul style="list-style-type: none">• Certificado Fitosanitario Internacional• Formulario de Acta para ser llenado en caso de que en el trayecto hacia su destino sea necesario abrir la caja por motivos oficiales• Nombre de la línea de transportación.• Número del transporte y de la caja. |





8. DISPOSICIONES

8.1 Técnicas

Los chiles objeto de este pliego de condiciones además de cumplir con lo anteriormente indicado, debe dar cumplimiento con las siguientes disposiciones:

| | |
|--|---|
| Datos del huerto del que proviene el fruto | <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del huerto • Propietario • Número de registro SAGAR • Número de Certificado Fitosanitario |
| Verificación en recepción | <ul style="list-style-type: none"> • Lote con remisión • Certificado fitosanitario |

8.2 Fitosanitarias para exportar

| PAÍS DESTINO | REQUISITOS FITOSANITARIOS | REQUISITOS ADICIONALES |
|----------------|--|------------------------|
| Estados Unidos | <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificado fitosanitario 2. Inspección en punto de ingreso 3. Libre de residuos de plaguicidas | ----- |

9. TOLERANCIAS

| Especificaciones | Tolerancias (%) | |
|------------------------------|-------------------|-----------------|
| | Punto de embarque | Punto de arribo |
| Tamaño | 5 | 5 |
| Pudrición | 0.5 | 1.0 |
| Defecto menor | 10 | 12 |
| Defecto mayor | 6 | 7 |
| Defecto crítico | 4 | 5 |
| Total de defectos permitidos | 10 | 12 |

Nota: Para los criterios de cálculos de porcentajes, ver el punto 12.1





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

10. CONTAMINANTES

Las tolerancias de residuos de metales pesados y de plaguicidas se determinarán según los límites establecidos por la legislación de los países destino o requerimientos del cliente.

11. MUESTREO

Para verificar las especificaciones de tamaño del producto objeto de este pliego de condiciones, se debe aplicar un muestreo de común acuerdo entre el proveedor y el comprador, recomendando el empleo de uno de los sistemas de muestreo contemplados en las normas mexicanas NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y/o NMX-Z-012/3 (ver referencias, apartado 3.)

12. MÉTODO DE PRUEBA

Para verificar si un lote cumple con las especificaciones de tamaño establecidas, realizar el procedimiento que a continuación se describe.

Coloque el chile en una superficie horizontal plana. Con una cinta métrica o regla de longitud adecuada (graduada en cm. y mm.) tome la medida de la longitud, expresándola en centímetros (cm).

12.1 Cálculo de porcentajes

Cuando se conoce el número de unidades contenidas en el envase, el cálculo de porcentajes se debe determinar con base a un conteo de los chiles. Cuando las unidades contenidas en el envase se desconocen, el cálculo se debe determinar con base al peso neto (masa neta) de los chiles muestreados en relación al peso neto (masa neta) del envase o por otro método equivalente.

13. HIGIENE

El producto al que se refiere este Pliego de Condiciones deberá, producirse de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo, emitidos por SENASICA. Requisitos y especificaciones para la aplicación y certificación de buenas prácticas agrícolas en los procesos de producción de frutas y hortalizas frescas, o lo estipulado en las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius, así como en la Guía Mexicana para la adopción de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura que permitan asegurar la inocuidad en Frutas y Hortalizas Frescas. SAGAR.

Someter al producto a un tratamiento poscosecha para disminuir las cargas microbianas.





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

14. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD

Para evidenciar el cumplimiento con el pliego de condiciones, se tienen dos modalidades y de acuerdo a la modalidad seleccionada, quedará establecida la periodicidad de los controles de calidad:

a) Auditoría del Proceso

La empacadora debe tener establecido mínimamente un sistema con procedimientos y registros documentados de control de calidad, que permita evidenciar ante una auditoría de tercera parte, que las actividades del proceso de recepción de los chiles, su selección, envase, almacenamiento y posterior puesta en el transporte, se realizan de manera permanente y con apego a la normativa aplicable, al Pliego de Condiciones correspondiente y a las Buenas Prácticas de Manejo.

Con esta modalidad, el organismo certificador toma como base los resultados de la evaluación de la conformidad que efectúa a una muestra aleatoria de chiles, y los confronta con el pliego de condiciones de referencia, siempre y cuando en una auditoría previa al proceso, se haya evidenciado documentalmente, que se cuenta con los controles sistemáticos y confiables que garantizan un producto de calidad uniforme y constante.

b) Auditoría del Producto

Certificación que se realiza por lote y que consiste en la verificación permanente de las actividades del proceso de recepción de los chiles, su selección, envase, almacenamiento y posterior puesta en el transporte, y que tiene como objetivo evaluar que dichas actividades se realizan con apego a la normativa oficial aplicable, al pliego de condiciones correspondiente y a las Buenas Prácticas de Manejo.

15. RÉGIMEN DE SANCIONES

El organismo acreditado en su calidad de licenciatario y sublicenciante tiene la responsabilidad de vigilar el buen uso de dicho distintivo y para esto, actuará conforme a lo establecido en los artículos 76 y 78 de la Ley Federal de Metrología y Normalización (LFMN), 84 al 86 de su Reglamento, 87, 88, 213, 214 y 223 de la Ley de Propiedad Industrial y 1º, 24, 44, 96 y 125 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, así como las obligaciones a las que está sujeto en el contrato de licencia y sublicencia correspondientes sobre el derecho de uso de la marca. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones correspondientes previstas en otros ordenamientos legales.





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | **SAGARPA**
ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | **SE**

16. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL

Cualquier persona que produzca, envase o comercialice chiles podrá tener acceso al uso de la marca oficial siempre y cuando cumpla con las reglas que se establecen para el uso del distintivo, incluye el cabal cumplimiento, ante un organismo de certificación acreditado y aprobado, de las especificaciones descritas en este pliego de condiciones, más las que se establezcan por las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Economía y el Banco Nacional de Comercio Exterior copropietarios de la marca oficial.

17. CONCORDANCIA CON NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES

Este pliego de condiciones tiene concordancia parcial con las normas, reglamentos, estándares, planes de trabajo binacionales y guías; que se mencionan en el apartado 3. Referencias, de este documento.

18. BIBLIOGRAFIA

1. Karder, A . Adet, 1992. Postharvest Technology of Horticultral Crops. 1a. Edición. UC Davis.
2. Hardenburg, Robert et. al.1986, The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks, USDA Handbook No. 66, Agricultural Research Service.
3. U.S. Department of Agriculture, 1987, Manual de Transporte de Productos Tropicales.

