

Ciudad de México, a 28 de agosto de 2023

**Asunto:** Notificación de la Revisión Sistemática a la NOM-189-SCFI-2017.

Oficina de Partes

RECIBIDO

3531

**Secretariado Ejecutivo  
Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad  
Presente**

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, en correlación al Tercero y Cuarto Transitorios del Decreto por el que se expide la misma y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 39 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1, 36, fracción I y último párrafo, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, **se le notifica:**

“La Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana **NOM-189-SCFI-2017**, Chile habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum Chinense Jacq.*) – Especificaciones y métodos de prueba.”

Lo anterior derivado del análisis realizado por esta Autoridad Normalizadora, así como por el contenido del **Of. No. DGN. 191.04.2023.1988**, suscrito por la Dirección de Normalización para la Industria Alimentaria y Medio Ambiente, mediante el cual se propone la **confirmación** de dicha norma, ello con la finalidad de mantener su vigencia, ya que a través de sus disposiciones y su Procedimiento de Evaluación de la Conformidad, se posibilita el cumplimiento de una manera ágil y eficiente. Asimismo, con sus especificaciones se fomenta y asegura la protección de la Denominación de Origen para el chile habanero de la península de Yucatán.

Atento a lo expuesto y habiendo cumplido en tiempo y forma lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se notifica que derivado del análisis de los antecedentes, diagnóstico, impacto, beneficios y datos que se exponen en el **ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática NOM-189-SCFI-2017**, resulta necesaria la **CONFIRMACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-189-SCFI-2017**, Chile habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum Chinense Jacq.*) – Especificaciones y métodos de prueba, lo que se hace de su conocimiento para los efectos legales a los que haya lugar.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

Atentamente

**Lic. Julio Eloy Páez Ramírez**  
**Director General de Normas**

Y/RJC/

C/ANEXO

CDD 1S.51

**ANEXO 1. Informe de la Revisión Sistemática de la NOM-189-SCFI-2017.**

**I. Antecedentes**

El **4 de junio de 2010** se publicó en el Diario Oficial de la Federación (**en adelante DOF**), la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Chile Habanero de la Península de Yucatán (**en adelante Declaratoria**), en la que se establecen las características del fruto de la planta de Chile habanero, describiéndose los procesos de producción del producto y los de elaboración de productos derivados del mismo (pastas, salsas, entre otros), identificando a los estados que integran la Península y que pertenecen a la Denominación de Origen. Para ello, y a fin de asegurar el cumplimiento de la calidad, el origen y características del Chile Habanero de la Península de Yucatán, el segundo resolutivo de la Declaratoria apunta a que esto debe garantizarse en los términos que fije la Norma Oficial Mexicana que emita la Autoridad competente.

Por lo anterior, con fundamento en los artículos 39, fracción V y 40, fracción XV, de la entonces vigente Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se facultó a la Secretaría de Economía para elaborar Normas Oficiales Mexicanas cuya finalidad sea regular las denominaciones de origen en el país, por ello, dicha Autoridad Normalizadora, a través del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (**ahora Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, en adelante CCONNSE**), desarrolló y publicó el **30 de noviembre de 2012** en el DOF, la Norma Oficial Mexicana **NOM-189-SCFI-2012**, para establecer las especificaciones y métodos de prueba del chile habanero de la península de Yucatán en cumplimiento con la Declaratoria.

Bajo este contexto, con el objetivo de actualizar las especificaciones y los métodos de prueba que deben cumplir el chile habanero y los subproductos elaborados a partir de éste, el CCONNSE inscribió la modificación a la NOM-189-SCFI-2012, en el Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2015, el cual fue publicado en el DOF el **2 de octubre de 2015**.

En este sentido, el **3 de mayo de 2016**, el CCONNSE aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana *PROY-NOM-189-SCFI-2016, Chile Habanero de la Península de Yucatán (Capsicum chinense Jacq.) – Especificaciones y métodos de prueba*, la cual se llevó a cabo en el DOF el **22 de noviembre de 2016**, para que los interesados presentaran sus comentarios durante un plazo de 60 días naturales siguientes al de su publicación, el cual concluyó el **27 de enero de 2017**.

Una vez atendidos los comentarios recibidos y modificado el proyecto, éste fue sometido a consideración del multicitado Comité, quien lo aprobó por unanimidad como norma definitiva durante la sesión del **25 de mayo de 2017**, concluyendo el proceso de normalización para la modificación de la norma con su publicación en el DOF el **21 de febrero de 2018**, entrando en vigor a los 180 días siguientes al de su publicación, es decir, el **20 de agosto del mismo año**, para quedar como "NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero



de la Península de Yucatán (*Capsicum Chinense Jacq.*) – Especificaciones y métodos de prueba” (en adelante **NOM-189**).

De acuerdo con el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las Normas Oficiales Mexicanas deben ser revisadas al menos cada cinco años posteriores a su publicación en el DOF o de aquélla de su última modificación. En virtud de ello, se elaboró el presente como primer informe de Revisión Sistemática de la NOM-189.

## II. Diagnóstico

La NOM-189, establece las especificaciones que debe cumplir el producto chile habanero de la península de Yucatán en estado fresco para su consumo directo o a través de los subproductos desarrollados a partir del mismo, tales como: puré, deshidratado, salsa y encurtido; además de los correspondientes métodos de prueba y la información comercial que debe ostentar el chile habanero y sus subproductos en el territorio protegido de conformidad con la Declaratoria.

Con la emisión de la norma se complementa el esquema regulatorio que se establece en la Declaratoria, la cual comprende a los Estados Libres y Soberanos de Campeche, Quintana Roo y Yucatán, distinguiendo en el mercado nacional e internacional al chile habanero que se produce en la península de Yucatán, de los provenientes de otras zonas productoras, por sus características de sabor, aroma, pungencia<sup>1</sup>, color y vida de anaquel, debiéndose éstas a las condiciones especiales de la región, como lo son el clima, suelo y ubicación geográfica<sup>2</sup>.

El chile habanero (*Capsicum chinense Jacq.*), es uno de los principales cultivos de la agricultura de la península de Yucatán, cuya producción lo convierte en un producto tradicional con el que se identifica a la región en todo el mundo. Generalmente su fruto se comercializa en estado fresco (para consumo directo) y como materia prima (para uso industrial). Éste se produce tradicionalmente en la península de Yucatán a cielo abierto, sin embargo, con este sistema, el cultivo es afectado por diversos factores ambientales, capaces de reducir la calidad del producto, el rendimiento y la rentabilidad del cultivo, además de que las características propias del chile habanero como el sabor, aroma, pungencia, color y vida de anaquel, dependen de las condiciones del clima, suelo y ubicación de la región<sup>3</sup>.

Con la NOM-189 se procuran los aspectos antes mencionados a través de las especificaciones del producto, tales como: físicas (tamaño y defectos); de autenticidad, tamaño y de los productos procesados; de inocuidad del producto; características

<sup>1</sup> Sensación organoléptica de picor causada por los capsaicinoides presentes en el fruto, los cuales son compuestos aromáticos alcaloides, responsables del efecto picante o pungente en los chiles. NOM-189-SCFI-2017. 3. Términos y definiciones.

<sup>2</sup> NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum Chinense Jacq.*) - Especificaciones y métodos de prueba. Introducción.

<sup>3</sup> Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, volumen 11, número 2. *Rendimiento y calidad del chile habanero en respuesta a la poda de conducción y régimen nutricional*. 2020. <https://cienciasagricolas.inifap.gob.mx/index.php/agricolas/article/view/1777/3028>

fisicoquímicas, así como la clasificación y designación del producto como se muestra en la Tabla 1, a efecto de garantizar su calidad, frescura y su reconocimiento a nivel nacional e internacional, ya sea en estado fresco o procesado.

**Tabla 1. Clasificación y designación del fruto de chile habanero de la península de Yucatán.**



Fuente: Elaboración propia con información del Capítulo 5. Clasificación y designación del producto de la NOM-189-SCFI-2017.

Por otra parte, es importante mencionar que para los efectos de certificación del chile habanero de la península de Yucatán y sus subproductos, además de cumplir con las especificaciones de la NOM, se debe proceder conforme a los procedimientos para la evaluación de la conformidad, sin perjuicio del cumplimiento de otros requisitos establecidos en el marco para la operación de la Denominación de Origen, contando para ello, con un Organismo de Certificación de Producto acreditado y aprobado para llevar a cabo los actos que permitan a los productores y comercializadores demostrar el cumplimiento con la norma.

Adicionalmente, resulta importante mencionar que en los Estados Unidos Mexicanos se cuenta con la Unidad Productora de Semillas (**en adelante UPS**), la cual es una de las unidades de apoyo a los sectores sociales y productivos del Centro de Investigación Científica de Yucatán (**CICY**) que forma parte del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (**CONACYT**). La UPS actúa bajo el enfoque de impulso a la Denominación de Origen del chile habanero de la península de Yucatán y cuenta con infraestructura y equipamiento especializado para prestar servicio al sector productivo e industrial en áreas de producción, procesamiento y acondicionamiento de semillas y laboratorios de análisis de calidad<sup>4</sup>.

Por lo anterior, y en consideración a lo establecido por la fracción XIV, del artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, esta Autoridad Normalizadora ha observado que la NOM-189 es un instrumento de normalización que favorece la protección de la Denominación de Origen del Chile habanero de la península de Yucatán, con lo que se

<sup>4</sup> Unidad Productora de Semillas. <https://www.cicy.mx/sitios/unidad-productora-de-semillas>

impulsa el crecimiento y desarrollo del sector, al regular las especificaciones fisicoquímicas y de la cadena de valor del producto desde su producción hasta su comercialización, además de la certificación para la cual se debe cumplir con los métodos de prueba aplicables para la determinación del cumplimiento.

### III. Impacto y beneficios

La publicación de la Declaratoria ha sido un factor clave con el que se promueve el interés comercial para la producción y comercialización del chile habanero de la península de Yucatán que se destina para su venta como fruto fresco o procesado, dichos productos tienen usos culinarios y de investigación para la obtención de capsaicina<sup>5</sup>, que es utilizada en la industria química, farmacéutica y cosmética, creando de esta manera, un abanico de posibilidades gastronómicas y para los procesos industriales<sup>6</sup>. Además, gracias a su excelente calidad, se ha permitido que en la actualidad la península de Yucatán sea el primer lugar nacional en la producción del chile habanero, abriendo oportunidad de exportación en sus dos presentaciones (fresco y como materia prima).

En este sentido, así como en los Estados Unidos Mexicanos se otorgó la protección de Denominación de Origen a través de la Declaratoria, a nivel internacional la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (**en adelante OMPI**), concedió el 9 de noviembre de 2011 al Estado Mexicano, por conducto del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (**IMPI**), el **Registro Internacional No. 898** relativo a la Declaración de concesión de la protección emitida por la Eslovaquia, al Chile habanero de la península de Yucatán<sup>7</sup>. Lo anterior en el marco del Arreglo de Lisboa del que los Estados Unidos Mexicanos forma parte, mismo que dispone que los países que lo conforman se comprometen a proteger en sus territorios, según los términos del Arreglo, las denominaciones de origen de los productos de los otros países, las cuales se encuentren reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y registradas ante la OMPI. La protección que otorga el mencionado registro no tiene límite en el tiempo y no necesita renovación, es decir, asegura la protección de una denominación de origen mientras se encuentre protegida como tal en el país de origen<sup>8</sup>.

Por otra parte, el Fidecomiso de Riesgo Compartido (**FIRCO**), destacó que para el año 2017 el 80 % de la producción del chile habanero de la península de Yucatán se comercializaba

<sup>5</sup> Componente de ciertas plantas, como la cayena y la pimienta roja, que se usa de forma tópica para el dolor nervioso periférico. También se está estudiando para controlar el dolor por inflamación de las mucosas después de la quimioterapia y la radioterapia. Instituto Nacional del Cáncer. Gobierno de Estados Unidos. <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/capsaicina>

<sup>6</sup> Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ) – CONACYT. *Entorno productivo del chile habanero en la península de Yucatán, México.* <https://ciatej.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1023/715/1/Cap%2017%20Entorno%20productivo%20del%20chile%20habanero.pdf>

<sup>7</sup> Organización Mundial de Protección Intelectual (OMPI). [https://www.wipo.int/ipdl/jsp/data.jsp?TYPE=PDF&SOURCE=LISBON&KEY=GRANTPROT\\_11858\\_0898\\_sk.pdf](https://www.wipo.int/ipdl/jsp/data.jsp?TYPE=PDF&SOURCE=LISBON&KEY=GRANTPROT_11858_0898_sk.pdf)

<sup>8</sup> Arreglo de Lisboa Relativo a la Protección de las DO y su Registro Internacional. <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/temas-de-interes-relaciones-internacionales-arreglo-de-lisboa-relativo-a-la-proteccion-de-las-do-y-su-registro-internacional>.

como fruto fresco y el 20 % como materia prima destinada a la elaboración de salsas, pastas y deshidratados, teniendo como principales países de exportación a Estados Unidos de América, la República Popular de China, República Federal de Alemania, Estado del Japón y República Popular Democrática de Corea. De este modo, los Estados Unidos Mexicanos sobresale en la generación de variedades de chile en el mundo, ya que alrededor del 90 % de chile que se consume a nivel mundial, es orgullosamente de origen mexicano.

Aunque el chile habanero se produce en otros estados como lo son los Estados Libres y Soberanos de Baja California Sur, San Luis Potosí, Sonora y Tabasco, son las entidades que integran la Península de Yucatán las que poseen la Denominación de Origen, ya que sus condiciones climatológicas resultan favorables para su producción, beneficiando la certificación de su autenticidad y calidad a través del cumplimiento de la NOM-189, por lo que se considera como un alimento competitivo en el mercado nacional e internacional. El chile habanero es el más cultivado en toda la región después del jitomate, razón por la que más del 50 % de la producción total proviene de dicha ubicación<sup>9</sup>.

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (ahora Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, **en delante SADER**),<sup>10</sup> a través del documento "Planeación Agrícola Nacional 2017-2030", señala que el chile habanero de la península de Yucatán se encuentra dentro de la categoría de chiles y pimientos, el cual, gracias a su calidad, así como a la vigilancia y aplicación de la NOM-189, ha logrado posicionarse en el mercado nacional y extranjero como un producto de gran valor agregado, además de que ya se cuenta con una organización que vigila que la producción, comercialización y exportación cumplan con los estándares de calidad, lo que permitió al gobierno mexicano obtener reconocimiento de la Denominación de Origen tanto en el Tratado de Libre Comercio con Centroamérica, como en el Tratado de Libre Comercio con la República de Panamá, y el ya citado Arreglo de Lisboa.

En virtud de lo anterior, vale la pena resaltar la representatividad del sector, ya que en el país, el Consejo Estatal de Productores de Chile Habanero de Quintana Roo (**CEPROCH**), es una organización constituida como sociedad civil que agrupa a más de 150 productores del campo en la península de Yucatán con capacidad de distribuir el producto al mercado nacional y extranjero, buscando fortalecer el sector productivo y la actividad del cultivo del chile habanero y otros cultivos de la región, para beneficio del campo maya en el estado y la península de Yucatán<sup>11</sup>.

Como resultado del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la NOM-189, se promueve el crecimiento, desarrollo y productividad del sector, así como el resguardo y protección de las actividades inmersas del cultivo del chile habanero de la península de Yucatán, posicionando y manteniendo a la región como un referente nacional e

<sup>9</sup> Fidecomiso de Riesgo Compartido (FIRCO) 2017. Chile Habanero, con Denominación de Origen. <https://www.gob.mx/firco/articulos/chile-habanero-con-denominacion-de-origen?idiom=es>

<sup>10</sup> Planeación Agrícola Nacional 2017 - 2030. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257072/Potencial-Chiles\\_y\\_Pimientos-parte\\_uno.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257072/Potencial-Chiles_y_Pimientos-parte_uno.pdf)

<sup>11</sup> Consejo Estatal de Productores de Chile Habanero de Quintana Roo (CEPROCH). <https://www.ceproch-qroo-sc.com.mx/>

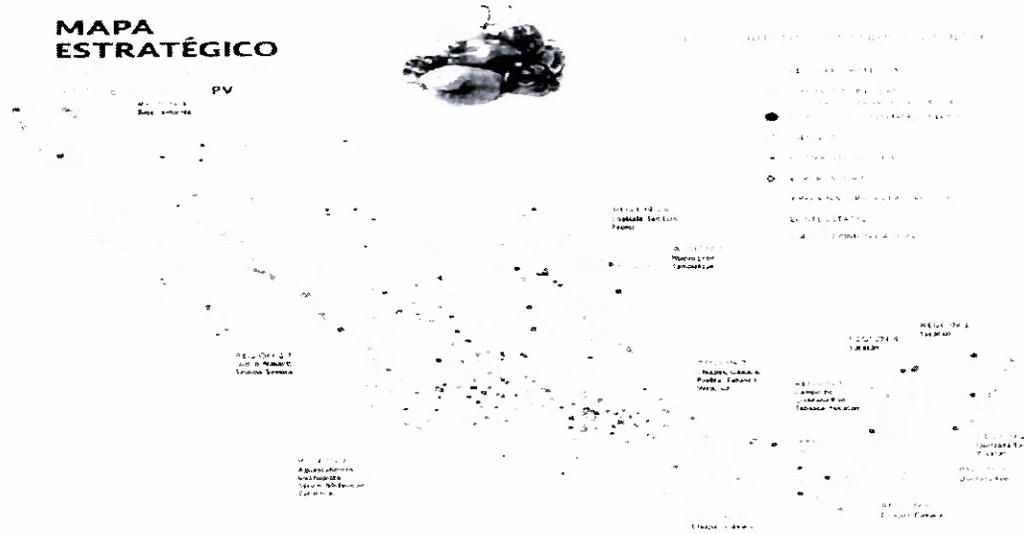






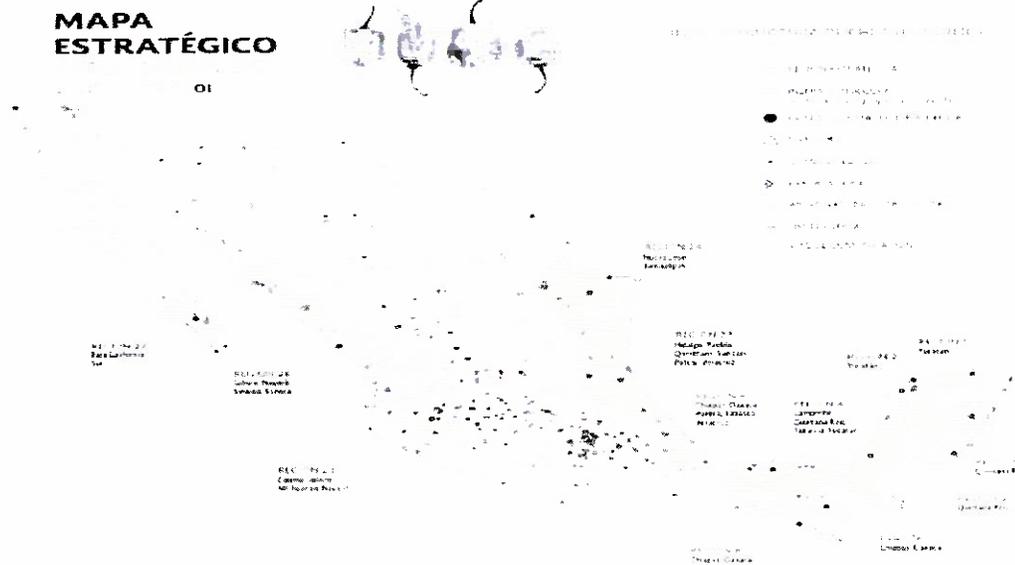
otoño – invierno del mismo periodo se tenían 29 regiones potenciales y 13 regiones productoras para implementar la estrategia “Maximizar”.

Figura 1. Mapa estratégico primavera – verano.



Fuente: Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca, y Alimentos (SAGARPA).

Figura 2. Mapa estratégico otoño – invierno.



Fuente: Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca, y Alimentos (SAGARPA).

y enfermedades disponible en los distintos acervos bibliográficos; desarrollar la agroindustria del Chile; promover la producción orgánica del Chile para su exportación en fresco; incentivar la conservación del germoplasma de Chile criollos y promover su cultivo; e implementar una campaña nacional para combatir plagas y enfermedades.

De acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (**en adelante SIAP**)<sup>15</sup>, a febrero de 2023, se dio seguimiento a 8 ciudades de la República respecto de los márgenes de comercialización de chile habanero y su respectiva entidad productora (ver Tabla 2), en donde se describen los precios de venta del productor, mayoreo y menudeo. En cuanto al precio medio rural ponderado reportado en los avances de siembras y cosechas de las delegaciones estatales de la SADER (productor), el precio más alto registrado fue en el Estado Libre y Soberano de Yucatán de \$ 25.00 pesos por kg, mientras que el más bajo se situó en el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave en \$ 17.32 pesos por kg, teniendo como diferencia \$ 7.68 pesos por kg; respecto del precio más alto al mayoreo registrado, fue en Morelia, capital del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo de \$ 90.00 pesos por kg, mientras que el más bajo fue de \$ 27.20 pesos por kg en Mérida, capital del Estado Libre y Soberano de Yucatán, teniendo una diferencia notable de \$ 63.25 pesos por kg; en tanto el precio al menudeo para el consumidor, el mayor precio fue de \$ 109.50 pesos por kg en la citada capital de Morelia y el más bajo de \$ 46.25 pesos por kg en Villahermosa, capital del Estado Libre y Soberano de Tabasco, es decir, una diferencia de \$63.25 pesos por kg.

**Tabla 2. Estados productores y ciudades comercializadoras.**

Estado o Estado Libre y Soberano productor (origen)	Ciudad comercializadora (destino)
Campeche	Campeche, Campeche
	Oaxaca, Oaxaca
	Villahermosa, Tabasco
Sinaloa	Morelia, Michoacán
	Monterrey, Nuevo León
Veracruz de Ignacio de la Llave	Veracruz, Veracruz
Yucatán	Chetumal, Quintana Roo
	Merida, Yucatán

Fuente: Elaboración propia con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera.

Con lo anterior se hace notar el amplio margen de precios existentes en el mercado, no solo del productor al mayorista, sino del mayorista al consumidor. Los precios están influenciados por diferentes factores, entre ellos, la logística para el traslado del producto, los costos de producción debido a los gastos generados por el control de condiciones para el cultivo, así como la oferta y demanda del producto, lo que lleva a los integrantes de los eslabones de la cadena de suministro a establecer precios diferenciados al consumidor.

Ahora bien, con datos del Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta (**en adelante SIACON**) del SIAP, se observa el comportamiento del sector a nivel nacional y la participación que tienen los estados de la península de Yucatán contemplados en la Declaratoria. En el periodo comprendido de 2018 a 2021 se presentó un incremento a nivel nacional de la superficie disponible para la siembra de chile habanero pasando de 971 hectáreas (ha) en 2018 a 1,517 en 2021, en consecuencia y como era de esperarse, aumentó

<sup>15</sup> Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) 2023. <https://www.gob.mx/siap/documentos/margenes-de-comercializacion-de-frutas-y-hortalizas-abril-2018>

la superficie cosechada en el mismo lapso que fue de 944 ha a 1,511 ha, incremento que de igual manera se refleja en el valor de la producción anual, que pasó de 16,306 toneladas (**en adelante Ton**) en 2018 a 27,202 Ton en 2021, lo que representa cifras de alrededor de los 320 millones y 441 millones de pesos, respectivamente. En la Tabla 3 se desglosan los elementos mencionados, mismos que permiten evaluar el crecimiento anual que ha tenido el sector.

**Tabla 3. Desglose del incremento de la producción nacional del chile habanero.**

Año	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Superficie siniestrada <sup>16</sup> (ha)	Producción (Ton)	Rendimiento obtenido (Ton/ha)	Precio medio (\$/Ton)	Valor de la producción (miles de pesos)
2018	971.45	944.05	27.40	16,306.31	17.27	19,640.55	320,264.97
2019	1,134.76	1,131.76	3.00	20,829.61	18.40	19,643.84	409,173.43
2020	1,283.45	1,199.67	83.78	21,973.81	18.32	16,928.37	371,980.77
2021	1,517.81	1,511.81	6.00	27,202.83	17.99	16,219.11	441,205.73
<b>Total</b>	<b>5,836.07</b>	<b>5,710.80</b>	<b>125.27</b>	<b>101,352.71</b>	<b>17.36</b>	<b>---</b>	<b>1,817,172.12</b>

Fuente: Elaboración propia con datos del Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta del SIAP.

En este contexto, la información que se presenta en la Tabla 4 es a nivel nacional, es decir, de los 21 estados que producen chile habanero identificados en el SIACON; no obstante, durante el periodo en cuestión (2018 – 2021), más del 30 % de la superficie sembrada fue en los 3 estados que conforman la península de Yucatán conforme a la Declaratoria, alcanzando en 2018 un máximo de 48 % de la superficie sembrada a nivel nacional, pasando por un 39 % en 2019, 34 % en 2020 y 37 % en 2021, destacando que la reducción presentada en 2020 se debe a que fue un año atípico ocasionado por la contingencia generada por la pandemia por el virus COVID-19. Lo anterior se refleja de manera correlacional a la superficie cosechada, siniestrada, la producción y el valor de la producción en la Tabla 4.

**Tabla 4. Participación nacional (%) de los estados protegidos por la Denominación de Origen.**

Año	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Superficie siniestrada (ha)	Producción (Ton)	Valor de la producción
2018	48 %	47 %	72 %	43 %	54 %
2019	39 %	39 %	100 %	30 %	35 %
2020	34 %	30 %	89 %	23 %	32 %
2021	37 %	37 %	75 %	28 %	37 %

Fuente: Elaboración propia con datos del Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta del SIAP.

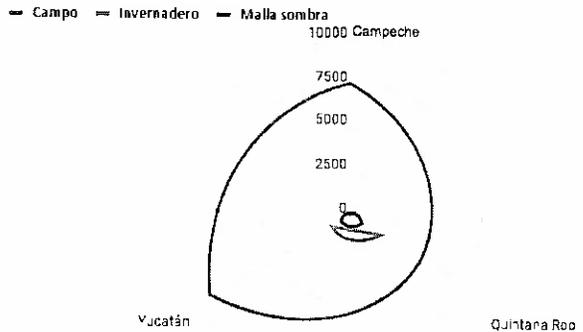
La región protegida por la Denominación de Origen tiene gran representatividad en la producción y el valor de la producción que son consecuencia de la siembra, cosecha y situaciones de siniestro en el campo, tal es el caso del año 2018, en donde se aprecia que tan solo esa región generó más de la mitad del valor de la producción nacional. Si bien, con el paso de los años disminuyó la producción, se espera que se recupere el sector productivo en años posteriores.

<sup>16</sup> Agroproductores. Es el área sembrada que en el ciclo agrícola registra pérdida total por afectación de fenómenos climáticos o por plagas y enfermedades. En el caso de perennes, se reconoce la pérdida total por siniestros con afectación sólo para la producción del año agrícola de que se trate, considerando que la plantación queda en posibilidad de ser cosechada en el año siguiente.  
<https://agroproductores.com/glosario-de-conceptos/#:~:text=Superficie%20Siniestrada,o%20por%20plagas%20y%20enfermedades>



Como se mencionó en párrafos anteriores, el cultivo del chile habanero se realiza a través de tres medios (campo, malla sombra e invernadero). En la Gráfica 1 se presenta la distribución de la producción en toneladas de acuerdo al tipo de cultivo en los estados protegidos por la Denominación de Origen desde el año 2018 al 2021, siendo el Estado Libre y Soberano de Yucatán el estado con mayor producción en los tres tipos de cultivo durante el periodo con cifras del orden de 9,075, 1,130 y 522 Ton, respectivamente; con relación al cultivo tipo invernadero, el Estado Libre y Soberano de Campeche no contó con este tipo de producción mientras que el Estado Libre y Soberano de Quintana Roo produjo 2,043 Ton; finalmente, en lo que respecta al tipo malla sombra, el Estado Libre y Soberano de Campeche solamente produjo en el año 2021 un total de 144 Ton, es decir, que su producción depende en su mayoría al campo, de igual manera, el Estado Libre y Soberano de Quintana Roo produjo solo en 2018 un total de 840 Ton, siendo así, su modo de producción dependiente del tipo invernadero y de campo.

**Gráfica 1. Totales de producción de acuerdo al tipo de cultivo**



Fuente: Elaboración propia con datos del Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta del SIAP

Finalmente, con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (**SIIVI**) de la Secretaría de Economía, se reportó para el año 2021 a través de la fracción arancelaria 0709.60.02.03 el valor y volumen de exportación del chile habanero de la península de Yucatán a Estados Unidos de América y Emiratos Árabes Unidos en equivalentes a 46,132 dólares que corresponden a 76,363 kg del fruto.<sup>17</sup>

**V. Resultado**

Con base en lo anteriormente expuesto, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la **CONFIRMACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero de la península de Yucatán (*Capsicum Chinense Jacq.*) – Especificaciones y métodos de prueba, en virtud de que se considera de suma relevancia mantener vigentes las disposiciones de la norma en razón de que promueve la protección de la Denominación de Origen del chile habanero de la península de Yucatán, así como el intercambio comercial a nivel internacional. Asimismo, derivado de su revisión, se considera que su contenido posibilita el cumplimiento de manera complementaria con la Declaratoria, para hacer más eficiente su implementación y posibilitar la aplicación, claridad e interpretación por parte de los de los sujetos regulados, además, se promueve la competitividad del sector a nivel nacional e internacional y se da certeza a los consumidores de la autenticidad del chile habanero.

<sup>17</sup> Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIIVI). <http://www.economia-snci.gob.mx/>



Por lo anterior, es imperante su confirmación, por lo que debe notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad, con los resultados de esta revisión dentro de los 60 días hábiles posteriores a la terminación del período quinquenal correspondiente y así, se solicite su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, en cumplimiento con lo establecido por el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las NOM tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o pongan en riesgo los Objetivos Legítimos de Interés Público y para el caso particular, su fracción XIV, establece la protección de las denominaciones de origen, por lo que resulta necesario promover y proteger dichos objetivos a través de la confirmación de la Norma Oficial Mexicana que nos ocupa.

Finalmente, tomando en consideración las atribuciones que la Ley de Infraestructura de la Calidad otorga a las Autoridades Normalizadoras, señaladas en los artículos 139 y 142, esta Dirección General, se coordinará con las autoridades competentes para realizar actos de verificación y vigilancia a los sujetos regulados en el campo de aplicación de los productos en el campo de aplicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero de la península de Yucatán (*Capsicum Chinense Jacq.*) – Especificaciones y métodos de prueba, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y disponibilidad de recursos humanos, económicos y materiales.