

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

NORMA Oficial Mexicana NOM-182-SCFI-2011, Vainilla de Papantla, extractos y derivados-Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba).

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

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-182-SCFI-2011, VAINILLA DE PAPANTLA, EXTRACTOS Y DERIVADOS-ESPECIFICACIONES, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE ENSAYO (PRUEBA).

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones XII y XV, 46, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de seguridad e información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor;

Que con fecha 25 de noviembre de 2010, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-182-SCFI-2010, "Vainilla de Papantla, extractos y derivados-Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (Prueba), la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 11 de febrero de 2011, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que la manifestación de impacto regulatorio a que hace referencia el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, fue sometida a la consideración de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitiéndose el dictamen final aprobatorio por parte de dicha Comisión el 9 de diciembre de 2010;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho proyecto de norma oficial mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios, conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, sobre el contenido del citado proyecto de norma oficial mexicana, por lo que se realizaron las modificaciones conducentes al proyecto de norma oficial mexicana;

Que con fecha 30 de junio de 2011, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó por unanimidad la norma oficial mexicana NOM-182-SCFI-2011, Vainilla de Papantla, extractos y derivados-Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (Prueba);

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, expide la siguiente:

Norma Oficial Mexicana NOM-182-SCFI-2011, Vainilla de Papantla, extractos y derivados-Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (Prueba),

México, D.F., a 4 de julio de 2011.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-182-SCFI-2011, VAINILLA DE PAPANTLA, EXTRACTOS Y DERIVADOS-ESPECIFICACIONES, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE ENSAYO (PRUEBA)**PREFACIO**

En la elaboración de la presente norma oficial mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- ASOCIACION DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION, A.C. (ANCE).
- COLEGIO DE POSTGRADUADOS (COLPOS) – Campus Puebla.
Institución de Enseñanza e Investigación en Ciencias Agrícolas
- COMITE NACIONAL SISTEMA PRODUCTO VAINILLA, A.C.
Comité Estatal Sistema Producto Vainilla de Puebla, A.C.
Comité Estatal Sistema Producto Vainilla de Veracruz, A.C.
- COMITE TECNICO DE NORMALIZACION NACIONAL DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y PECUARIOS (CTNNPAP).
- CONSEJO NACIONAL DE PRODUCTORES DE VAINILLA, A.C. (CONAVAI)
- COORDINACION Y GESTION DE PROYECTOS/FUPPUE, A.C.
- CRYSTAL VANILLA, S.A. DE C.V.
- DESARROLLO AGROINDUSTRIAL GAYA, S.A. DE C.V
- FUNDACION PRODUCE PUEBLA, A.C.
- INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
Oficina Regional Centro.
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, AGRICOLAS Y PECUARIAS
Centro de Investigación del Golfo Centro. Campo Experimental Ixtacuaco.
- INSTITUTO TECNOLOGICO DE TUXTEPEC
- GAYA VAI-MEX, S.A. DE C.V.
- GLOBAL FUNGI, S.P.R. DE R.L. DE C.V.
- LABORATORIO QFB ITALO GAYA CAPELLINI, S.A. DE C.V.
- PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR.
Dirección General de Verificación y Vigilancia.
Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor
- PRODUCTOS UVAVIÑA S.A. DE C.V.
- REPRESENTANTES DEL ESLABON DE BENEFICIADORES Y EXPORTADORES DE VAINILLA DEL ESTADO DE VERACRUZ.
- SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION.
Subsecretaría de Agricultura.
Dirección General de Fomento a la Agricultura.
- SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA.
- SECRETARIA DE ECONOMIA.
Dirección General de Normas.
- SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION, S.C. (NORMEX)
- THE MEXICAN VANILLA PLANTATION, S.A. DE C.V.
- UNION DE ORGANIZACIONES VAINILLERAS INDIGENAS DEL PAPALOAPAN, S.C.
- UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, PUEBLA, A.C.
- VEINTE SOLES, S.P.R. DE R.L.

INDICE**NUMERO DEL CAPITULO**

0. INTRODUCCION
1. OBJETIVO
2. CAMPO DE APLICACION
3. REFERENCIAS
4. DEFINICIONES Y TERMINOLOGIA
5. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS
6. DESIGNACION Y CLASIFICACION
7. ESPECIFICACIONES
8. TOLERANCIAS
9. MUESTREO
10. METODOS DE PRUEBA
11. INFORMACION COMERCIAL
12. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD
13. VIGILANCIA
14. BIBLIOGRAFIA
15. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

TRANSITORIO**0. Introducción**

La vainilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames], syn. Vanilla planifolia Andrews, Vanilla planifolia Jackson, también conocida como "Quintse" en lengua Totonaca, que significa "la madre de todas las vainillas", es el aromatizante más importante de la industria alimentaria; en específico la Vainilla de Papantla es el producto más estimado en los mercados por sus propiedades intrínsecas; lo que ha dado lugar al uso indiscriminado de dicho nombre, arriesgando en muchas ocasiones la reputación del producto y su preferencia por el consumidor, tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Ante esta situación y con fundamento en las disposiciones legales aplicables, en virtud de que la calidad y características que distinguen y hacen única a la Vainilla de Papantla son atribuibles al medio geográfico, a los factores naturales y a las prácticas de manejo, los cuales son requisitos indispensables para constituir una Denominación de Origen (DO), el sector productivo correspondiente toma la iniciativa de gestionar ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial dicha Denominación, con la finalidad de regular, diferenciar y proteger a la Vainilla de Papantla.

Así, en apego a lo establecido en el Artículo 40, fracción XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se elabora la presente norma oficial mexicana, como apoyo a la Denominación de Origen Vainilla de Papantla, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de marzo de 2009.

Los requisitos generales que deben cumplirse para la certificación de la Vainilla de Papantla, se establecen en esta norma oficial mexicana, por lo que a partir de la fecha de entrada en vigor de la misma, el nombre "Vainilla de Papantla" será de uso exclusivo para los productos que se encuentren amparados por la Denominación de Origen correspondiente (véase 14, Bibliografía), por lo tanto su uso indebido será sancionado conforme a los lineamientos administrativos y legales aplicables.

1. Objetivo

Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones que deben cumplir la vainilla verde, la vainilla beneficiada y los extractos o derivados de los frutos de la vainilla que se produzcan en la zona protegida con la Denominación de Origen para la Vainilla de Papantla, sus métodos de ensayo (prueba) e indicaciones de información comercial.

2. Campo de aplicación

Esta norma oficial mexicana es aplicable a la Vainilla de Papantla [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames], syn. *Vanilla planifolia* Andrews, *Vanilla planifolia* Jackson, que se cultiva e industrializa dentro de la zona delimitada por la Denominación de Origen, tanto para el fruto verde, el fruto beneficiado así como para los extractos y/o derivados naturales de vainilla.

3. Referencias

Para la correcta aplicación de la presente norma oficial mexicana deben consultarse las siguientes normas oficiales vigentes y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de diciembre de 1995.
NOM-110-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de octubre de 1995.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de septiembre de 1995.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de agosto de 1995.
NOM-115-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.
NOM-139-SCFI-1999	Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (<i>Vanilla spp</i>), derivados y sustitutos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de marzo de 2000.
NMX-F-473-SCFI-2006	Alimentos - Aceites y grasas vegetales o animales - Determinación sensorial de impurezas indeseables-Olor-Método de prueba (cancela a la NMX-F-473-1987). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de febrero de 2006.
NMX-F-616-NORMEX-2005	Alimentos-Submuestreo de Alimentos y bebidas no alcohólicas para métodos de prueba-Método de Prueba. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de junio de 2005.
NMX-FF-067-1988	Hortaliza en estado fresco-Determinación del tamaño con base a su longitud-Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de noviembre de 1988.
NMX-FF-074-SCFI-2009	Productos no industrializados para uso humano-Vainilla-[<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames]-Especificaciones y Métodos de Prueba. (Cancela a la NMX-FF-074-SCFI-1996). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de noviembre de 2009.

4. Definiciones

Para la correcta aplicación de esta norma oficial mexicana se deben consultar las definiciones indicadas en la NMX-FF-074-SCFI-2009 (véase 3, Referencias); además de establecerse las siguientes:

4.1 Agentes de la Cadena Productiva

Personas o grupo de personas que participan directamente en todas o alguna etapa del proceso de la cadena productiva vainilla que va desde la producción primaria, proveedores de insumos y/o transformación.

4.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Lineamientos que incluyen procesos para controlar las condiciones operativas dentro de un establecimiento. La aplicación de BPM durante el proceso, mejoran las condiciones del beneficiado, disminuyendo las probabilidades de contaminación del fruto (véase 14, Bibliografía).

4.3 Humedad

Cantidad de agua extraída y recolectada según el método especificado en el inciso 8.1 de la norma mexicana NMX-FF-074-SCFI-2009. La cantidad de agua se expresa como la fracción másica, en porcentaje.

4.4 Extracto natural de Vainilla de Papantla

Líquido color ámbar de olor y sabor característicos, derivado de frutos de la vainilla, alcohol y agua, producido en la demarcación delimitada por la Denominación de Origen para Vainilla de Papantla.

La concentración del alcohol etílico no debe ser menor del 35% v/v. y debe contener, por lo menos una UCV.

4.5 Extracto natural concentrado de Vainilla de Papantla

Corresponde al contenido de vainillina (véase 4.19) después de pasar por un proceso de extracción del fruto beneficiado de la vainilla proveniente de la zona protegida con Denominación de Origen. Se designa como doble (2x), triple (3x), etc., según el número de UCV (véase 4.13).

4.6 Maquila

Proceso a través del cual se subcontrata a otra empresa o grupo de personas para la fabricación de extractos y/o productos derivados de vainilla que ofrecen al productor autorizado la oportunidad de reducir los costos, debido a que cuentan con mejores condiciones de infraestructura y las capacidades para su producción.

4.7 Oleorresinas de Vainilla de Papantla

Son los extractos de vainilla concentrados que se obtienen por la eliminación completa del solvente, producidas en la demarcación limitada por la Denominación de Origen para Vainilla de Papantla.

4.8 Padrón de productores y beneficiadores

Es el registro que contiene los datos de identificación de las unidades de producción y beneficios de vainilla que se encuentran en el territorio delimitado por la Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen "Vainilla de Papantla".

4.9 Polvo vainillado de Papantla o vainilla de Papantla en polvo

Es una mezcla de frutos de vainilla de Papantla molida u oleorresina de vainilla de Papantla o ambas, mezcladas con uno o más de los siguientes ingredientes: azúcar, dextrosa, lactosa, almidón comestible, jarabe de maíz deshidratado o goma de acacia.

4.10 Sazón

Término coloquial de madurez fisiológica, que designa el estado de desarrollo del fruto de la vainilla verde en el que la cápsula presenta color verde brillante y ha completado su crecimiento previo al inicio del proceso de maduración.

4.11 Secretaría

La Secretaría de Economía.

4.12 Tutor

Arbol, columna o poste que sirve de soporte y en su caso proporcione sombra a la planta de vainilla.

4.13 Unidad de concentración de vainilla (UCV)

Extracto obtenido a partir de 100 g de vaina de vainilla beneficiada en un litro de solvente, equivalente a por lo menos 0,11 g de solubles de vainilla en 100 ml de extracto.

4.14 Vainilla de Papantla beneficiada

Es el fruto de la vainilla que se ha sometido a un proceso de deshidratación mediante la aplicación de calor, permitiendo el desarrollo del aroma, color y sabor característicos transformada en la demarcación delimitada por la Denominación de Origen para Vainilla de Papantla.

4.15 Vainilla de Papantla entera

Fruto beneficiado sin dehiscencia, de color café oscuro o negruzco (mate o brillante) con olor y sabor característicos, producido en la demarcación limitada por la Denominación de Origen para Vainilla de Papantla.

4.16 Vainilla de Papantla verde

Fruto capsular, de diámetro variable, color verde brillante y forma piramidal, que comprende del periodo desde los dos meses después de la polinización hasta el momento del inicio del beneficio (despezonado), producida en la demarcación limitada por la Denominación de Origen para Vainilla de Papantla.

4.17 Vainilla genérica

Aquella que cumple con las especificaciones indicadas en la NMX-FF-074-SCFI-2009 (véase 3, Referencias) y que se produce fuera de la demarcación establecida por la Protección con Denominación de Origen.

4.18 Vainilla de Papantla molida

Frutos beneficiados de vainilla, cosechados y beneficiados en la zona de denominación que se someten a un proceso de molido. No deben presentar aditivos.

4.19 Vainillina

3-metoxi-4-hidroxibenzaldehído, es el principal saborizante de la vainilla.

4.20 Zona de la denominación

La zona geográfica señalada en la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "Vainilla de Papantla".

5. Símbolos y abreviaturas

Para los efectos de esta norma oficial mexicana se establecen los siguientes símbolos y abreviaturas:

b. s. base seca.

DO Denominación de Origen.

m/m masa en masa.

UCV unidad de concentración de vainilla.

PEC Procedimiento de la Evaluación de la Conformidad.

NMX Norma Mexicana.

NOM Norma Oficial Mexicana.

6. Designación y clasificación

6.1 El producto objeto de la presente norma oficial mexicana por su tipo de presentación se designa como:

- Vainilla de Papantla Beneficiada.
- Extracto de Vainilla de Papantla.
- Derivados de Vainilla de Papantla (polvo, jarabe de vainilla, pasta, etcétera).

6.2 Por su grado de calidad

Para efectos de la presente norma oficial mexicana la Vainilla de Papantla se clasifica en un solo grado de calidad.

7. Especificaciones

7.1 Vainilla de Papantla verde

El fruto de la vainilla de Papantla debe ser cosechado antes de madurar (sazón) y cumplir con las siguientes especificaciones generales:

- a) Ser cultivada en la zona de la DO;
- b) Proceder íntegramente de [Vanilla fragans (Salisbury) Ames] syn. Vanilla planifolia Andrews, syn. Vanilla planifolia Jackson;
- c) Estar entera;
- d) Estar exenta de señales visibles de descomposición, presencia de plagas o enfermedades;
- e) Estar exentos de olores y colores extraños.

7.2 Vaina de Papantla beneficiada

7.2.1 El beneficio debe realizarse en la zona de DO.

7.2.2 Debe cumplir con las especificaciones indicadas en la tabla 1. Estas especificaciones se verifican sensorialmente.

TABLA 1.- Especificaciones organolépticas del fruto de vainilla de Papantla beneficiada

Parámetros	Especificación
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> • Vaina Entera • Sin cortes ni rajadas • Libre de daño por plagas o enfermedades • Exenta de pudrición • Se permiten hasta 4 callos superficiales de hasta 3 mm cada uno, o área equivalente
Flexibilidad	<ul style="list-style-type: none"> • Sin quiebre al enrollar la vaina.

7.2.3.1 Color

Café oscuro. Se permiten filamentos rojizos a café oscuro	Esta especificación se mide conforme a lo establecido en el Apéndice Informativo C de la NMX-FF-074-2009 (véase 3, Referencias)
---	---

7.2.3.2 Aroma

Característico de la vainilla de Papantla, exento de olores extraños.	Esta especificación se mide conforme a lo establecido en la NMX-F-473-SCFI-2006 (véase 3, Referencias)
---	--

7.3 Especificaciones fisicoquímicas para la vaina de Papantla beneficiada

La Vainilla de Papantla beneficiada debe cumplir con las especificaciones fisicoquímicas indicadas en la tabla 2 de la presente norma oficial mexicana:

TABLA 2.- Especificaciones fisicoquímicas del fruto de la Vainilla de Papantla beneficiada

Parámetros		Especificaciones	Método de ensayo (prueba)
Físicas	Longitud (cm)	Mayor a 15	NMX-FF-067-1988
	Humedad (%)	25-38	NMX-FF-074-SCFI-2009 inciso 8.1
Químicas	Vainillina (% en base seca)	2,0 mínimo	NMX-FF-074-SCFI-2009 inciso 8.2
	Acido hidroxibenzoico (ppm)	58-100	NMX-FF-074-SCFI-2009 inciso 8.2
	Acido vainillínico (ppm)	411-861	NMX-FF-074-SCFI-2009 inciso 8.2
	Hidroxibenzaldehído (ppm)	219-498	NMX-FF-074-SCFI-2009 inciso 8.2

7.4 Especificaciones Microbiológicas

7.4.1 Las muestras de laboratorio se prepararán acorde a lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-110-SSA1-1994 (véase, 3 Referencias).

7.4.2 En todas sus categorías y en cualquiera de sus presentaciones se deben tomar en cuenta las especificaciones indicadas en la tabla 3 de la presente norma oficial mexicana.

TABLA 3.- Especificaciones microbiológicas para la Vainilla de Papantla beneficiada

Parámetro	Especificaciones	Método de ensayo (prueba)
Bacterias mesofílicas aerobias UFC/g	100 UFC/g máximo	NOM-092-SSA1-1994
Mohos y levaduras UFC/g	10 UFC /g máximo	NOM-111-SSA1-1994
Coliformes totales en placa UFC/g	negativo	NOM-113 SSA1-1994
Salmonella	negativo en 25 g de muestra	NOM-115-SSA1-1994

7.5 Especificaciones de calidad para extractos y derivados de Vainilla de Papantla

7.5.1 La materia prima debe provenir íntegramente de frutos de vainilla producidos dentro de la zona protegida.

7.5.2 Tanto los extractos como los derivados de Vainilla de Papantla deben:

7.5.2.1 Estar exentos de color y aroma extraños.

7.5.2.2 Estar exentos de aromatizantes o saborizantes adicionales, sean éstos naturales o artificiales. Este parámetro se verifica conforme a lo indicado en el inciso 8.3 de la NMX-FF-074-SCFI-2009 (véase 3, Referencias).

7.5.2.3 Contener un mínimo de concentración de 1UCV. Este parámetro se verifica conforme a lo indicado en el inciso 8.3 de la NMX-FF-074-SCFI-2009 (véase 3, Referencias).

7.6 Especificaciones relativas a la autenticidad de la Vainilla de Papantla

7.6.1 Para hacer uso de la Denominación de Origen "Vainilla de Papantla" el propietario o el titular de la unidad de producción y/o el beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

7.6.1.1 Demostrar ante el organismo de evaluación de la conformidad que la vainilla proviene del territorio delimitado por la Declaratoria General de Protección de "Vainilla de Papantla".

7.6.1.2 Demostrar en todo momento, que los extractos o productos derivados de la vainilla beneficiada, no han sido adulterados durante su elaboración mediante un sistema de trazabilidad.

7.6.2 Maquila

7.6.2.1 En el caso de establecerse contratos de maquila deben realizarse únicamente entre los agentes de la cadena productiva que cumplan con el inciso 7.6.1. Esta disposición debe indicarse en el contrato de maquila correspondiente. Es corresponsabilidad de las partes firmantes del contrato de maquila el cumplir los requisitos previstos en esta NOM, así como presentar un aviso de inicio de labores ante el organismo evaluador con treinta días de anticipación.

7.6.3 Envasado de la vainilla beneficiada y/o extracto

7.6.3.1 El agente de la cadena productiva de Vainilla de Papantla, responsable del envasado, debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, debe presentar al organismo evaluador la evidencia documental del cumplimiento de los requisitos del inciso 7.6.1.

8. Tolerancias

Las tolerancias con respecto a la calidad, tamaño y color de la vainilla entera que no cumple las especificaciones de la categoría indicada, se determina en porcentaje de unidades masa (peso) sobre el total de productos contenidos en el mismo envase, mediante el conteo de unidades o por determinación de masa (peso) de los mismos respecto al envase admitiéndose las indicadas en la tabla 4 de la presente norma oficial mexicana.

TABLA 4.- Tolerancias en número o masa (peso) de la vainilla

Parámetro	Tolerancia de longitud (%)	Tolerancia de color (%)
Vainilla de Papantla	5	3

9. Muestreo

9.1 Para efectos de la presente norma oficial mexicana, el muestreo debe realizarse conforme al procedimiento descrito en la norma mexicana NMX-F-616-NORMEX-2005 (véase 3, Referencias).

10. Métodos de prueba

Para la verificación de las especificaciones fisicoquímicas deben aplicarse los métodos citados en el Capítulo 8, incisos 8.1, 8.2 y 8.3 de la NMX-FF-074-SCFI-2009 (véase 3, Referencias).

11. Información comercial

La Vainilla de Papantla, así como sus extractos y derivados preenvasados deben cumplir con la información comercial indicada en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y la NOM-139-SCFI-1999 (véase 3, Referencias).

12. Evaluación de la conformidad**12.1** Términos y requisitos para la certificación

La certificación de producto se otorgará únicamente por el Organismo de Certificación acreditado y aprobado para tal efecto, con base en los resultados obtenidos en los procesos de evaluación de la conformidad realizados por los organismos competentes (Unidad de Verificación y Laboratorio de Ensayo), para la comprobación del cumplimiento de las especificaciones y requisitos aplicables.

Para los efectos de certificación de la Vainilla de Papantla, sus extractos y sus derivados, además de cumplirse con las especificaciones de la presente norma oficial mexicana, se debe atender y proceder conforme a lo establecido en el PEC, sin perjuicio del cumplimiento de otros requisitos establecidos en el marco para la operación de la DO.

13. Vigilancia

La vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

14. Bibliografía

Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Vainilla de Papantla. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de marzo de 2009.

Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1o. de julio de 1992, última reforma publicada el 30 de abril de 2009.

Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio del 2006.

Acuerdo que adiciona al diverso por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, publicado el 17 de julio de 2006. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 4 de junio de 2010.

NOM-008-SCFI-2002	Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
NOM-037-FITO-1995	Por la que se establecen las especificaciones del proceso de producción y procesamiento de productos agrícolas orgánicos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de abril de 1997.
NOM-093-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de octubre de 1995.
NOM-139-SCFI-1999	Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (<i>Vanilla spp</i>), derivados y sustitutos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de marzo de 2000.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo de 2010
NMX-F-083-1986	Alimentos – Determinación de Humedad en Productos Alimenticios. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 julio de 1986.
NMX-F-248-1975	Determinación de microorganismos en especias y condimentos de canela en polvo. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de febrero de 1976.
NMX-F-428-SCFI-1982	Alimentos-Determinación de humedad (Método rápido de la termobalanza). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de octubre de 1982.
NMX-F-607-NORMEX-2002	Alimentos-Determinación de cenizas en alimentos-Métodos de Prueba (cancela a las NMX-F-542-1992 y NMX-F-066-S-1978) Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2002.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos-Método de Prueba (cancela a la NMX-F-068-1980) Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2002.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos-Determinación de fibra cruda en alimentos-Métodos de Prueba (cancela a la NMX-F-090-S-1978) Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de agosto de 2003.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos-Determinación de Extracto Etéreo (Método Soxhlet) en alimentos-Métodos de Prueba (Cancela a la NMX-F-089-S-1978). Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004.
NMX-Z-012-1-1987	Muestreo para la inspección por atributos-Parte 1: Información general y aplicaciones. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
NMX-Z-012-2-1987	Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas. Declaratoria de Vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
NMX-Z-012-3-1987	Muestreo para la inspección por atributos. Parte 3: Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de julio de 1987.

ISO 13301:2002	Sensory analysis -- Methodology -- General guidance for measuring odour, flavour and taste detection thresholds by a three-alternative forced-choice (3-AFC) procedure. International Organization for Standardization.
ISO 3493:1999	Vanilla-Vocabulary. International Organization for Standardization.
ISO 5565-1:1999	Vanilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] -- Part 1: Specification. International Organization for Standardization.
ISO 5565-2:1999	Vanilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] -- Part 2: Test methods. International Organization for Standardization.
UNE – ISO 13301:2007	Análisis sensorial. Metodología. Guía general para la medición del olor, de la sensación olfato-gustativa y del gusto mediante el procedimiento de elección forzosa de una entre tres alternativas. Asociación Española de Normalización y Certificación.

Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Guía para el agricultor. Subdirección de promoción y regulación de inocuidad de productos vegetales. 27 de enero de 2010. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Requisitos Generales para Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Alimentos de Origen Agrícola. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (SENASICA). 2010

Agroentorno. La Vainilla. Retos y perspectivas de su cultivo.- Fundación Produce Veracruz. No. 76/Año 9/Julio 2006.

Agroentorno. Proyecto de Producción Intensiva de Vainilla.- Fundación Produce Veracruz. No. 49/Año 7/Enero 2004.

Mata, Bernardino y colaboradores. Agricultura con sabor cítrico y aroma de vainilla en la región del Totonacapan. Universidad Autónoma Chapingo, Dirección General de Investigación y Posgrado. Programa de Desarrollo Regional del Totonacapan, CIISMER –UACH. Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Puebla. Fundación Produce Puebla, A.C. Marzo, 2007.

Paredes, Urbina Aída Max. Desarrollo e Implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para el Beneficio de Vainilla.- Tesis Profesional. Chapingo, Texcoco, Estado de México, junio 2007.

Salazar Rojas Víctor Manuel 2011. Estrategia de uso y conservación del germoplasma de Vanilla planifolia J. en la región Totonacapan Puebla-Veracruz. Tesis D.C. Programa en Estrategias para el Desarrollo Agrícola Regional, Colegio de Postgraduados – Campus Puebla. Puebla, México. 155 p.

15. Concordancia con normas internacionales

La presente norma oficial mexicana coincide totalmente en el Capítulo 4 Terminología, con las definiciones establecidas en la Norma Internacional ISO 3493:1999 Vanilla-Vocabulary.

La presente norma oficial mexicana coincide parcialmente en el Capítulo 7 Especificaciones, con los parámetros establecidos para humedad y contenido de vainillina para la vainilla en vaina en la Norma Internacional ISO 5565-1:1999 Vanilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] -- Part 1: Specification.

La presente norma oficial mexicana coincide totalmente en el Capítulo 10 Métodos de Prueba, con los métodos establecidos en la Norma Internacional ISO 5565-2:1999 Vanilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] - Part 2: Test methods.

TRANSITORIO

UNICO: La presente norma oficial mexicana entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 4 de julio de 2011.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán.**- Rúbrica.