Boletín informativo

Zapopan, Jal. a 02 de Marzo del 2019

DOF: 26/02/2019

MODIFICACIÓN a los numerales 6.1 y 7.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero de la península de Yucatán (*Capsicum chinense Jacq.*)-Especificaciones y métodos de prueba, publicada el 21 de febrero de 2018.

MODIFICACIÓN A LOS NUMERALES 6.1 Y 7.1 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-189-SCFI-2017 "CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN (*CAPSICUM CHINENSE JACQ.*) ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA", PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 21 DE FEBRERO DE 2018

ARTÍCULO PRIMERO.- Se modifica el inciso g) del numeral 6.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017 "Chile habanero de la península de Yucatán (*Capsicum chinense Jacq.*)Especificaciones y métodos de prueba", para quedar como sigue:

6.1 Características del chile habanero de la península de Yucatán en estado fresco.

El chile habanero de la península de Yucatán en estado fresco debe:

...

g) tener una concentración superior a los 6.5 mg capsaicinoides mayoritarios/g de peso seco, equivalente a 104 650 Unidades Scoville (SHU) cuando el fruto se encuentra en estado inmaduro; y superior a los 12.5 mg de capsaicinoides mayoritarios/g de peso seco, equivalente a 201 250 SHU, cuando el fruto se encuentre en su estado de madurez. Esta especificación se verifica con el método de prueba descrito en el numeral 12.2 o 12.3 de la presente Norma Oficial Mexicana.*

ARTÍCULO SEGUNDO.- Se modifica el numeral 7.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017 "Chile habanero de la península de Yucatán (*Capsicum chinense Jacq.*) Especificaciones y métodos de prueba", para quedar como sigue:

7.1 Especificaciones para el chile habanero de la península de Yucatán en estado fresco.

a) Categoría Extra

Los chiles de esta categoría deben estar exentos de defectos, salvo defectos que afecten un área de hasta 0.5 % de la superficie del fruto. Esto se verifica conforme al Método de prueba que se describe en 12.1.

b) Categoría I

Los chiles de esta categoría pueden presentar defectos que afecten un área mayor a 0.5 % y hasta el 2 % de la superficie del fruto. Esto se verifica conforme al Método de prueba que se describe en 12.1.

c) Categoría II

Esta categoría comprende los chiles que no son posibles clasificar en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en 6.1. Se permiten defectos que afecten un área mayor al 2 % y hasta 3 % de la superficie del fruto. Esto se verifica conforme al Método de prueba que se describe en 12.1.

d) Categoría Industrial

Esta categoría comprende al producto en estado fresco que es utilizado para cualquier tipo de procesamiento, pudiendo estar conformado por cualquiera de las categorías descritas en 7.1. a), 7.1. b) y 7.1. c). Esta categoría comprende los chiles que pueden tener defectos de hasta un área del 25 % en la superficie del fruto. Esto se verifica conforme al Método de prueba que se describe en 12.1.

TRANSITORIO

PRIMERO.- La presente Modificación entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.