

# Yucatán, Veracruz y Chihuahua abren paso a la **Denominación de Origen** y el **Turismo Mexicano**



En cumplimiento de la misión de la entidad mexicana de acreditación, (emc) de llevar los beneficios de las normas turísticas mexicanas y la importancia de contar con Organismos de Evaluación de la Conformidad Acreditados en Denominación de Origen, se realizaron una serie de pláticas sectoriales junto con la Secretaría de Turismo (**SECTUR**), la **Dirección General de Normas** de la **Secretaría de Economía**, la Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (**CONCANACO - SERVYTUR**) en los estados de **Yucatán, Veracruz y Chihuahua**, los días 10, 14 y 16 de noviembre, respectivamente.

## Normas Turísticas Mexicanas

En los tres estados visitados, se dieron a conocer **las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de Turismo**, así como los beneficios de su cumplimiento. Indicando las **ventajas competitivas, valor comercial y económico**, además de **salvaguardar** tanto a los proveedores como a los turistas.

Durante el evento se dieron a conocer los **nuevos requisitos** para el **Reconocimiento Turístico 2018**, como los programas de acreditación de Sello Punto Limpio y Distintivo M de emc.



# Reunión en Yucatán

Estado de maravillas  
naturales, arquitectura,  
historia y productor del

Chile Habanero.



# Veracruz

Primera ciudad fundada por  
europeos en América Continental  
de majestuosa arquitectura  
prehispánica y aromas de café y  
vainilla



# Chihuahua

El Estado más grande de México, con gran diversidad de paisajes, de flora y fauna, aguas termales y región donde se produce el Sotol



## Denominación de Origen

Dentro de la agenda de visitas a los estados, se ofreció una plática sobre la **Acreditación de Organismos de Certificación para la Denominación de Origen** como los son: el **chile habanero en Yucatán**, el **café y la vainilla de Papantla de Veracruz** y el **Sotol de Chihuahua**.



El Chile Habanero es uno de los principales cultivos en la Península de Yucatán, de producción tradicional y único en todo el mundo por características como el clima, suelo y ubicación geográfica. **PROY-NOM-189-SCFI-2016**



La Vainilla de Papantla viene de una orquídea llamada *ixtlilxóchitl*, que se cultiva desde tiempos prehispánicos por la cultura Totonaca.

El Café de Veracruz se distingue por cultivarse en suelos volcánicos junto con otros factores que especifican la alta acidez, aroma intenso y sabor a especias.



**Sotol: bebida alcohólica que se obtiene de la cabeza de la planta Dasyliroion spp o sotol. Existe el Sotol blanco, joven, reposado y añejo.**

**NOM-159-SCFI-2004**



En todas las reuniones se contó con la participación de representantes de SECTUR, CONCANACO – SERVYTUR, la Secretaría de Economía y emax, así como asociaciones y productores de cada estado.

Agradecemos las facilidades de **CANACO SERVYTUR** de Mérida, Yucatán, Veracruz y Chihuahua, así como a los **Grupos Estratégicos Regionales** por ayudar a difundir la importancia del **consumo de servicios y productos mexicanos.**



**Conoce más sobre el Reconocimiento Turístico 2018**

**<http://www.reconocimientoturistico.com/portal/>**

**Y de la Denominación de Origen:**

**[www.ema.org.mx](http://www.ema.org.mx)**