

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/porta/>

Y de la Denominación de Origen:

www.ema.org.mx