



entidad mexicana de acreditación, a.c.

## LANZAMIENTO DE NUEVAS CERTIFICACIONES DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN



El pasado 19 de junio se llevó a cabo un evento de lanzamiento de las nuevas certificaciones de Denominación de Origen para productos como la Charanda, el Chile Habanero de la Península de Yucatán, el Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas, el Sotol y la Vainilla de Papantla cuyo fin es proteger estos productos y darles un valor agregado en el mercado a todas aquellas marcas que cuenta en el sello de certificación.

La entrega de certificados se llevó a cabo en una ceremonia a cargo de la Secretaría de Turismo (Sectur), la Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO-SERVYTUR), el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y la entidad mexicana de acreditación, a.c., en las instalaciones de CONCANACO.

El evento fue presidido por el Secretario de Turismo Federal, Enrique de la Madrid, quien dirigió un mensaje en el que afirmó que, con las certificaciones por organismos acreditados por ema, fortalecemos la marca país y se beneficia a los productores, quienes obtienen mejores precios por sus artículos, los cuales elevan su calidad.





De izq. a der. Enrique Guillén Mondragón, Presidente de CANACINTRA; Carla SanchézArmas García, Coordinadora de Marca País; Mario Gorena Mireles, Representante del Consejo Nacional Agropecuario; Miguel Ángel Margáin González, Director General del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial; Rocío Ruíz Chávez, Subsecretaria de Competitividad y Normatividad de la Secretaría de Economía; Enrique de la Madrid Cordero, Secretario de Turismo; José Manuel López Campos, Presidente, de CONCANACO-SERVYTUR; Salvador Sánchez Estrada, Subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo; David Arellano Cuan, Subsecretario de Previsión Social Secretaría del Trabajo y Previsión Social y Jesús Cabrera Gómez, Presidente de la entidad mexicana de acreditación, a.c.

En el marco de esta ceremonia se firmó un convenio de colaboración entre la Secretaría de Turismo, la Secretaría de Economía, el Consejo Nacional Agropecuario, la Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la Procuraduría Federal del Consumidor y la entidad mexicana de acreditación, a.c., para proteger y promocionar los productos certificados con Denominación de Origen.



Laentidad mexicana de acreditación, acreditó a los organismos de evaluación de conformidad que evaluaron y certificaron a los productos con Denominación de Origen, durante el acto se entregaron los certificados a los productores y las











acreditaciones a los organismos de evaluación de la conformidad que hicieron posible este logro.

Producto	Organismos de Evaluación de la Conformidad	Certificación
Charanda	Verificación y Certificación PAMFA, A.C. (Organismos de certificación y Unidad de Verificación)	<ul><li>Comercializadora PAME, S.A. de C.V.</li><li>Casa Méndez</li></ul>
Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas	<ul> <li>Verificación y Certificación PAMFA, A.C. (Organismos de certificación y Unidad de Verificación)</li> <li>Desu Operadora, S.A. de C.V. (Laboratorio de ensayo)</li> </ul>	Naturafrut Bautista S.P.R. de R.L. de C.V.
Chile Habanero de la Península de Yucatán	<ul> <li>Asociación de Normalización y         Certificación, A.C. ANCE         (Organismo de Certificacion y Unidad de Verificación)</li> <li>Desu Operadora, S.A. de C.V.         (Laboratorio de ensayo)</li> </ul>	Industrias Milpa Maya, S. de R.L.
Vainilla de Papantla	Organismo Nacional de Normalización y Certificación de la Construcción y Edificación, ONNCCE (Organismo de Certificación)      NYCE Laboratorios S.C (Laboratorio acreditado)	Vanilla and Spices S.A. de C.V.
Sotol	Certificación Mexicana S.C (Organismos de certificación y Unidad de Verificación)	<ul><li>Clan Coyote</li><li>Paraíso de Bachiniva</li></ul>
Bacanora	<ul> <li>Consejo Sonorense Regulador del Bacanora (Organismo de Certificación)</li> <li>Certificación Mexicana S.C (Organismo de Certificación)</li> </ul>	No hay producto certificado aún

El cierre del evento estuvo engalanado con una degustación diseñada por el Chef Ricardo Muñoz Zurita compuesta por platillos que incluían los productos certificados.



Filete de res con chocolate, con ensalada de jitomates de colores, Arroz del estado de Morelos y Chile Habanero Caramelizado de la Península de Yucatán.

Además de las personalidades que nos acompañaron en el presídium, tuvimos el gusto de contar con la presencia de representantes empresariales de la Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos, de la Delegación de la Unión Europea en México, la American Chamber of Commerce Mexico, la Cámara Nacional de La Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, así como representantes de las Secretarías de Turismo, Desarrollo Económico y Agricultura de los estados de Sonora, Campeche, Michoacán, Chihuahua, Quintana Roo, Chiapas, Durango, Yucatán.