



CONSEJO MEXICANO DE LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS DE CONSUMO, A.C.

PF6M-CPR- B000194786

Ciudad de México, 12 de noviembre de 2019

Asunto: Comentarios, Anteproyecto NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Expediente: 03/0070/071019

MTRO. CÉSAR EMILIO HERNÁNDEZ OCHOA
COMISIONADO NACIONAL
COMISIÓN NACIONAL DE MEJORA REGULATORIA
P R E S E N T E

El Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo, A.C. (ConMéxico) agrupa a las 44 empresas líderes en los mercados de alimentos, bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas, cuidado personal y aseo del hogar, quienes fabrican de más de 52 mil productos agrupados en alrededor de mil marcas de calidad y alto reconocimiento por el consumidor mexicano y mundial.

En conjunto, las empresas asociadas a ConMéxico, tienen oficinas, plantas de producción y centros de distribución en cada estado de la República, mismas que generan alrededor de 500 mil empleos directos, logrando con ello ventas anuales superiores al 3.5% del Producto Interno Bruto nacional.

ConMéxico contribuye al desarrollo integral de México y su sociedad, poniendo al alcance de los mexicanos productos de marca de la más alta calidad, valor y confianza, e impulsando mercados de bienes de consumo competitivos y eficientes. En este sentido que lidera acciones que garantizan la sustentabilidad del país y de la industria de bienes de consumo en un contexto global.

El motivo del presente es compartir comentarios y propuestas con respecto al anteproyecto de la "NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria", sometido a consulta pública de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria el pasado 7 de octubre de 2019. Los comentarios adjuntos no son limitativos, por lo que solicito a esa dependencia dejar a salvo mi derecho de ampliar los mismos.

Finalmente, agradezco que esos comentarios sean considerados en la evaluación del presente anteproyecto y ser incluidos en el dictamen correspondiente.

Sin más por el momento quedo a sus órdenes.

ATENTAMENTE


MTRA. LORENA Cerdán TORRES
DIRECTORA GENERAL

www.conmexico.com.mx



EJÉRCITO NACIONAL 904, PISO 10, COL. PALMAS POLANCO, C.P. 11560, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL. TEL. (55) 2629-6130

ARCA CONTINENTAL • BACARDI Y COMPAÑIA • BARCEL • BEAN TONTORY • BRIBO • BROWN-FORMAN MEXICO • CLOTON DE MEXICO • CUCARCOLA MEXICO • COCA-COLA MEXICO • COLGATE-PALMOLIVE MEXICO • CONSERVAS LA COSTENA • DIA GEO MEXICO • FERRERO DE MEXICO • GRUPO ALPULCA • GRUPO DANONE DE MEXICO • GRUPO GEPP • GRUPO HERD • GRUPO INDUSTRIAL LALA • GRUPO JUNEY • GRUPO LA MODERNA • GRUPO INDUSTRIAL MASCA • GRUPO PENAFIEL • HEINZ MEXICO • HENKEL CAPITAL • HERSHEY MEXICO • INDUSTRIAS ALEN • JOSE CUERVO MEXICO • LUGOS DEL VALLE • SANTA CLARA • KELLOGG DE MEXICO • L'OREAL MEXICO • LIXTILIS MEXICO • MARS MEXICO • NESTLE MEXICO • PEPSICO ALIMENTOS MEXICO • PROCTER & GAMBLE MEXICO • QUANTIA ALIMENTOS • RAMADA INDUSTRIAS • SAPIMEX • SALES DEL ISTMO • SANCHEZ Y MARTIN S.C. • JOHNSON & SON • SIGMA NUMERTICS CORPORATIVO • TRESMONTES LUCCHETTI MEXICO • UNILEVER DE MEXICO

ANTEPROYECTO DE MODIFICACIÓN de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados -Información comercial y sanitaria.

Anteproyecto resultante del GT	Propuesta	Justificación
1. Objetivo y campo de aplicación	1. Objeto y campo de aplicación	
Este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal para la población en general, a fin de informar al consumidor de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos que representan riesgos para su salud en un consumo excesivo. El presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana no se aplica a:	Este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado de fabricación nacional o extranjera, comercializado al consumidor en territorio nacional, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal para la población en general, a fin de informar al consumidor de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos que representan riesgos para su salud en un consumo excesivo. El presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana no se aplica a:	Con el objetivo de aclarar/especificar el sujeto a quién se comercializará el producto, se propone incluir en la redacción "consumidor". Esto hace la redacción más clara, coadyuvando en su implementación y verificación a regulados y reguladores, respectivamente.
a) los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas y que no	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

Incluyan como referencia normativa a este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, o en alguna otra reglamentación federal vigente que explícitamente excluya de su cumplimiento al presente ordenamiento;		
b) los alimentos y las bebidas no alcohólicas a granel;	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
c) los alimentos y las bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta; y	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
d) los demás productos que determine la autoridad competente, conforme a sus atribuciones.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
e) Productos destinados a venta institucional		Se realiza la presente propuesta considerando: - La intención general de la norma es establecer las especificaciones generales del etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados a efecto de proveer información al consumidor. - Toda vez que la naturaleza de esta presentación de producto —destinados a venta institucional— no es estar destinado al consumidor final, se sugiere su inclusión en las excepciones.

		Esta propuesta está acompañada con la inclusión de una definición de "Productos destinados a venta institucional" en el apartado correspondiente.
2. Referencias normativas		
Los siguientes documentos referidos, sus modificaciones o los que los sustituyan son indispensables para la aplicación de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
2.1 NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
2.2 NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
2.3 NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
2.4 NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación,	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013.		
2.5 NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios – Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.	Sin necesidad de propuesta	No aplica
2.6 NOM-106-SCFI-2017 Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de septiembre de 2017.	Se solicita eliminar	Aun cuando la autoridad no justifica el racional de la inclusión de la NOM-106 en la presente norma, se presupone qué es consecuencia de la modificación del apartado 4.2.8.1, disposición que genera nuevas obligaciones, y que como se observa en los comentarios realizados de ese apartado, son violatorios a varios principios jurídicos. De lo anterior, y toda vez que se trata de una referencia cruzada, y ante la solicitud fundamentada y motivada expuesta en el apartado en comento, se solicita la eliminación del presente.
	2.6 NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.	Incluir en las referencias normativas, la norma que regula la cafeína. Dado que existe una referencia normativa oficial.
3. Términos, definiciones, símbolos y abreviaturas		

Para los propósitos de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos, las definiciones, los símbolos y las abreviaturas siguientes:	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.1 grasas trans isómeros geométricos de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono-carbono no conjugados. [Fuente: CAC/GL 2/1985, 2. Definiciones]	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.2 Acuerdo Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.3 aditivo cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o puede	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.		
3.4 alimento cualquier sustancia o producto sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.	3.4 alimento cualquier sustancia o producto sólido, semisólido, líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.	
En primera instancia se reconoce que la definición propuesta corresponde a la contenida en la fracción I del artículo 215 de la Ley General de Salud, a saber: "I. Alimento: cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición." Por su parte, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, si bien no contiene una definición de "alimento", si enuncia los mismos, ejemplificando: - Vinagre (Fracción II, artículo 152) - Salsas (Fracción XIII, artículo 99) - Yogurt (Apartado III. 1.7 del Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) Se ha seleccionado estos ejemplos con la intención de señalar la existencia de alimentos líquidos, no tan sólo en los estados físicos referidos en la Ley.		

		Además, esta NOM regula alimentos y bebidas no alcohólicas, éstas últimas que, por definición, se consumen en estado líquido. Con el objetivo de que la presente norma de carácter técnica reconozca la realidad del mercado, y no dejar a la interpretación – tanto de regulados como de reguladores – la exclusión de “alimentos en estado líquido”, se sugiere incluir en la definición de la presente norma, la característica descriptiva de “líquido”.
3.5 azúcares todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en un alimento o en una bebida no alcohólica.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.6 azúcares añadidos azúcares libres agregados a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.7 azúcares libres monosacáridos y disacáridos metabolizables añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de frutas o vegetales.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.8		

bebida no alcohólica cualquier líquido natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición y que contiene menos de 2.0 % en volumen de alcohol étílico.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.9 coadyuvante de elaboración sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, productos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia, no intencionada pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.10 consumidor persona física o moral que adquiere o que disfruta como destinatario final de un producto preenvasado.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.11 contenido cantidad de producto preenvasado que por su naturaleza puede cuantificarse para su comercialización, por cuenta numérica de unidades de producto.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.12		

contenido neto cantidad de producto preenvasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.13 declaración de propiedades cualquier texto o representación que afirme, que sugiera o que implique que un alimento o que una bebida no alcohólica preenvasado tiene cualidades especiales por su origen, por sus propiedades nutrimentales, por su naturaleza, por su elaboración, por su composición o por otra cualidad cualquiera, excepto la marca del producto y el nombre de los ingredientes.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.14 declaración de propiedades nutrimentales cualquier texto o representación que afirme, que sugiera o que implique que un alimento o que una bebida no alcohólica preenvasado tiene propiedades nutrimentales particulares, no sólo en relación con su valor energético o con su contenido de: proteínas, grasas, hidratos de carbono, o contenido de vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales).	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

No constituye declaración de propiedades nutrimentales:		
a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes ni la denominación o marca del producto preenvasado;	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
b) la mención de nutrimentos como parte obligatoria del etiquetado nutrimental, cuando la adición del mismo sea obligatoria, así como la correspondiente al etiquetado frontal nutrimental;	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
c) la declaración cuantitativa o cualitativa en la etiqueta de propiedades nutrimentales de algunos nutrimentos o ingredientes, cuando ésta sea obligatoria, de conformidad con los ordenamientos jurídicos aplicables.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.15 declaración nutrimental relación o enumeración del contenido de nutrimentos de un alimento o de una bebida no alcohólica preenvasados, pudiéndose utilizar los términos "Información nutrimental" o "Datos de nutrición".	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.16 edulcorante natural o artificial sustancias diferentes de los monosacáridos y de los disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos. [Fuente: Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios]		
3.17 embalaje material que envuelve, que contiene y que protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y de su transporte.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.18 envase cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.19 envase múltiple o colectivo cualquier empaque, recipiente o envoltura en el que se encuentren contenidos dos o más unidades de producto preenvasado, iguales o diferentes, destinados para su venta al consumidor.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.20 etiqueta cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

sea posible por las características del producto, al embalaje.		
3.21 sistema de etiquetado frontal sistema de información situado en la superficie principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto preenvasado presenta un contenido en exceso de nutrimentos críticos y energía, así como los sellos o leyendas dirigidos para evitar su consumo en los niños.		Obsérvese los comentarios del apartado 4.5.3
3.22 fecha de caducidad fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.	Sin necesidad de propuesta	No aplica
3.23 fecha de consumo preferente fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente,	Sin necesidad de propuesta	No aplica

pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.		
3.24 fibra dietética polímeros de hidratos de carbono con tres o más unidades monoméricas, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del intestino delgado humano y que pertenecen a las categorías siguientes:	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
a) polímeros de hidratos de carbono comestibles que se encuentran naturalmente en los alimentos en la forma en que se consumen;	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
b) polímeros de hidratos de carbono obtenidos de materia prima alimentaria por medios físicos, enzimáticos o químicos, y que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas y aportadas a las autoridades competentes; y	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
c) polímeros de hidratos de carbono sintéticos que se haya demostrado que tienen un efecto fisiológico beneficioso para la salud mediante pruebas científicas generalmente aceptadas aportadas a las autoridades competentes.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

3.25 función tecnológica efecto que produce el uso de aditivos en el producto preenvasado, que proporciona o intensifica su aroma, color o sabor, y/o mejora su estabilidad y conservación, entre otros. Véase aditivo.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.26 hidratos de carbono disponibles son los hidratos de carbono excluyendo la fibra dietética.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.27 información nutrimental complementaria Es la información destinada a interpretar la declaración nutrimental de forma específica, sobre los nutrimentos críticos presentes en un producto preenvasado.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.28 ingestión diaria recomendada (IDR) se obtiene sumando dos desviaciones típicas al promedio de los requerimientos de la necesidad de 97,5% de los individuos en la población. Si se desconoce la desviación típica, el Requerimiento Nutrimental Promedio (RNP) de una población se multiplica por 1,2, suponiendo un coeficiente de variación (desviación típica por 100 dividida entre el promedio) de 10%.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

Donde RNP es el Requerimiento Nutricional Promedio de una población que, en combinación con la varianza, describe la variación estadística de los requerimientos individuales.		
3.29 ingestión diaria sugerida (IDS) se usa en lugar de la Ingestión Diaria Recomendada (IDR) en los casos que la información sobre requerimientos es insuficiente.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.30 ingrediente cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación, elaboración, preparación o tratamiento de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.31 ingrediente compuesto mezcla previamente elaborada de sustancias y de productos que constituye un producto terminado y que se emplea para la fabricación de otro distinto.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.32 leyendas precautorias cualquier texto o representación que prevenga al consumidor sobre la presencia de un ingrediente específico o sobre los daños a la salud que pueda originar el consumo de éste.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

3.33 lote la cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.34 masa drenada cantidad de producto sólido o semisólido que representa el contenido de un envase, después de que el líquido ha sido removido por un método previamente establecido.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.35 niños grupo etario de más de 36 meses y hasta los 12 años de edad, considerando ambos sexos.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.36 nombre de uso común nombre que se le da a un alimento o a una bebida no alcohólica preenvasado de acuerdo con los usos y las costumbres, tal es el caso de waffles, hot cakes, entre otros.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.37 nutrimento cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas, hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) consumida normalmente como	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

componente de un alimento o bebida no alcohólica que:			
a) proporciona energía; o	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
b) es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
c) cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
3.38 nutrimento crítico aquellos nutrimentos que cuando son ingeridos por arriba de valores nutrimentales de referencia son considerados como factores de riesgo asociados con enfermedades crónicas no transmisibles; estos son: azúcares libres, grasas saturadas, grasas trans y sodio.			
3.39 porción cantidad de producto que se sugiere consumir o generalmente se consume en una ingestión, expresada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida.	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
	3.40 Productos destinados a venta institucional Productos y materias primas contenidos en envases destinados exclusivamente	Obsérvese el comentario vertido en el inciso e), del apartado 1. Objeto y campo de aplicación del presente documento.	

	para su uso y consumo por instituciones los cuales deberán en el área frontal de exhibición la leyenda "Presentación institucional".	
3.40 producto a granel producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.	3.40 producto a granel producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta	La propuesta se retoma de la definición de "producto a granel" de la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones, apartado 3.13. Como puede observarse, la diferencia entre la propuesta del proyecto de norma, y la propuesta de la industria son elementos diferenciadores entre de los productos preenvasados de los productos a granel: - "colocado en un envase de cualquier naturaleza", - "contenido puede ser variable" Estos elementos corresponden a una realidad, la inclusión en la norma de éstos, permitiría su mejor interpretación e implementación.
3.41 productos genuinos es aquél producto preenvasado que cumple con los ingredientes, procesos o especificaciones físicoquímicas, según aplique y que están establecidas en una norma oficial mexicana o norma mexicana emitida por la Secretaría de Economía, con las siglas SCFI o en conjunto con otra dependencia competente.	Eliminar el párrafo	Considerando estas definiciones, se entiende que los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados se dividen en dos: genuinos y los sustitutos. Sobre el particular se comenta que: - No existe referencia en un ordenamiento superior – Ley, Reglamento, Lineamiento, entre otros – sobre esta clasificación de productos (alimentos y bebidas no alcohólicas), por lo que se está violando el principio de legalidad.

3.42 productos sustitutos es aquel producto preenvasado destinado a parecerse a un producto preenvasado con nombre común o a un producto genuino, por su textura, aroma, sabor u olor, y que se utiliza como un sustituto completo o parcial del producto preenvasado al que pretende parecerse y que no pueden usar el nombre del producto genuino en la denominación del producto.	Eliminar el párrafo	La legalidad como principio y en su acepción jurídica más aceptada, establece que todo acto de los órganos del Estado debe encontrarse fundado y motivado por el derecho vigente; y se encuentra consagrado como derecho fundamental en el orden jurídico mexicano en los artículos 103 y 107 de nuestra Constitución. La Ley General de Mejora Regulatoria retoma este principio, y en su artículo 6º señala que “Los Sujetos Obligados, en la expedición de las Regulaciones, Trámites y Servicios deberán respetar los principios de legalidad, reserva de ley, jerarquía normativa y todos aquéllos que tiendan al cumplimiento de los objetivos de esta Ley”. - De acuerdo con la definición se tiene que genuinos serán los productos que cumplan con una norma oficial mexicana o una norma mexicana. Bajo este razonamiento se identifican dos problemáticas: o ¿Qué pasará con los productos que no cuentan con una norma?, ¿se entenderá que los mismos no son genuinos y por ende, “sustitutos”? Las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas tienen que resolver/atender una necesidad, por lo que no todos los productos en el mercado necesitan/tienen una norma. Por ejemplo, el puré de papa, no tiene
---	-----------------------------------	--

		norma, porque no la necesita. Los ingredientes y su proceso son básicos. Luego entonces, el puré de papa sería considerado como producto sustituto de puré de papa. o Tal y como están la definición de producto genuino, se permitiría que productos que NO cumplen con los ingredientes, procesos o especificaciones, incluso con procesos de inocuidad que ponen en riesgo la salud de la población pudieran denominarse “sustituto” de los que sí tienen norma: queso, leche, sustituto o de cualquier otro producto. Por ejemplo, en el tofu se podría aprovechar esta oportunidad jurídica. Para no ser sustituto de tofu, se etiquetaría como “producto sustituto” de queso.	
3.43 producto preenvasado alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>	
3.44 Reglamento	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>	

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.		
3.45 responsable del producto persona física o moral que importe o que elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.46 sello de advertencia elemento gráfico en forma de octágono negro con un contorno blanco y con las especificaciones descritas en el Apéndice A (Normativo), usado en el etiquetado frontal nutrimental.		<i>Obsérvese los comentarios del apartado 4.5.3</i>
3.47 símbolo de la unidad de medida signo convencional con que se designa la unidad de medida, de conformidad con la NOM-008-SCFI-2002, mencionada en el apartado de referencias.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.48 superficie de información cualquier área del envase o embalaje distinta de la superficie principal de exhibición.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.49 superficie principal de exhibición es aquella área de la etiqueta donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto, entre otros, y sus	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

dimensiones se calculan conforme a la NOM-030-SCFI-2006 (ver 2.3 Referencia normativa).		
3.50 unidad de medida valor de una magnitud para la cual se admite por convención que su valor numérico es igual a 1.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.51 valores nutrimentales de referencia (VNR) conjunto de cifras que sirven como guía para valorar y para planificar la ingestión de nutrimentos de poblaciones sanas y bien nutridas.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
3.52 Símbolos y términos abreviados		
	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4. a 4.1.3 ...		<u><i>Violación al principio de legalidad</i></u>
4.1.4 En la etiqueta de los alimentos y de las bebidas no alcohólicas que cumplan con lo establecido en 4.5.3 de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe incluirse en forma escrita, gráfica o descriptiva que dichos productos, su uso, sus ingredientes o cualquier otra característica están	Se solicita eliminar	Actualmente el párrafo cuarto del artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC) dispone que: "Queda prohibido incluir en la información o publicidad en la que se comercialice un producto o servicio, toda leyenda o información que indique que han sido avalados, aprobados, recomendados o certificados por

recomendados, respaldados por sociedades o por asociaciones profesionales.		sociedades o asociaciones profesionales, cuando éstas carezcan de la documentación apropiada que soporte con evidencia científica, objetiva y fehaciente, las cualidades o propiedades del producto o servicio, o cualquier otro requisito señalado en las leyes aplicables para acreditar las mismas”.¹ Como se puede observar, el uso de avales está sustentado en la Ley Federal de Protección al Consumidor, y es en este ordenamiento donde se establece sus condicionales de uso. De tal modo que, una norma oficial mexicana no puede ir más allá de lo dispuesto en la ley que regula los avales. De hacerlo, se estaría violando el derecho a la legalidad, que como se ha comentado en otros apartados, se encuentra consagrado en los artículos 103 y 107 de la nuestra Constitución. Del mismo modo, el principio a la legalidad se encuentra referenciado en el artículo 6º de la Ley General de Mejora Regulatoria, al señalar que los sujetos obligados – como lo son la Secretaría de Economía y la Secretaría de Salud –, en la expedición de regulaciones (v.gr. NOM-051) deberá respetar, entre otros, el principio de legalidad. De emitirse esta disposición en sus términos este principio no se estaría salvaguardando.
4.1.4. Bis La etiqueta de los alimentos y de las bebidas no alcohólicas no debe informar de forma escrita o gráfica o	Se solicita eliminar	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3

¹ http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/113_120419.pdf

descriptiva que estos productos están exentos de la declaración de los sellos establecidos en 4.5.3.4.1		
4.1.5 En la etiqueta de los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que incluya algún sello no se deberán utilizar personajes, dibujos, celebridades, regalos, ofertas, juguetes o concursos, ofertas relacionadas con el precio o el contenido, juegos visual-espaciales o anuncios de redes sociales del producto, que fomenten su consumo.	Se solicita eliminar	Si bien el uso de un sistema de etiquetado frontal nutrimental con base en sellos "Exceso ..." es cuestionable, por sí misma (argumentos vertidos en el apartado 4.5.3), la presente propuesta afecta diversas disposiciones, a saber: La fracción XI, artículo 3 y el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) determinan qué elementos deben regularse a través de una norma, por ejemplo: - La nomenclatura, expresiones, abreviaturas, símbolos, diagramas o dibujos que deberán emplearse en el lenguaje técnico industrial, comercial, de servicios o de comunicación.² - La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.³ Como se puede observar, el apartado 4.1.5 del proyecto de norma contiene elementos que no son del orden de la NOM-051, sino que compete a áreas de propiedad

²² Artículo 40, fracción VIII, LFMN

³ Artículo 40, fracción XII, LFMN

industrial e intelectual, de carácter mercantil y de protección al consumidor, a saber:	
Elemento	Regulaciones en las que se encuentra
Personaje	Figura regulada en la Ley Federal del Derecho de Autor, artículo 173: "Personaje humano de caracterización, o ficticio o simbólicos". Dependiendo el caso, puede también estar regulada a través de la Ley de la Propiedad Industrial, como marca.⁴
Dibujos	Figura regulada en la LFDA, artículo 13, fracción V. Dependiendo el caso, puede también estar regulada a través de la Ley de la Propiedad Industrial, como marca.⁵
Celebridades	Figura regulada en la Ley Federal del Derecho de Autor, artículo 173: "Personaje humano de

⁴ Entendiéndose como marca: "[T] todo signo perceptible por los sentidos y susceptible de representarse de manera que permita determinar el objeto claro y preciso de la protección, que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase del mercado".

⁵ Entendiéndose como marca: "[T] todo signo perceptible por los sentidos y susceptible de representarse de manera que permita determinar el objeto claro y preciso de la protección, que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase del mercado".

		caracterización, o ficticio o simbólicos".
		Dependiendo el caso, puede también estar regulada a través de la Ley de la Propiedad Industrial, como marca. ⁶
	Regalos	El término "regalo" está regulado en nuestro sistema mexicano bajo las figuras de "donación" o "promoción": El Código Civil Federal la define como "[C]ontrato por el que una persona transfiere a otra, gratuitamente, una parte o la totalidad de sus bienes presentes".⁷ El artículo 46 de la Ley Federal de Protección al Consumidor señala que "se consideran promociones las prácticas comerciales consistentes en el ofrecimiento al público de bienes o servicios: I. Con el incentivo de promocionar adicionalmente otro bien o

⁶ Entendiéndose como marca: "[T] todo signo perceptible por los sentidos y susceptible de representarse de manera que permita determinar el objeto claro y preciso de la protección, que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase del mercado".

		servicio iguales o diversos, en forma gratuita, a precio reducido o a un solo precio; II. Con un contenido adicional en la presentación usual de un producto, en forma gratuita o a precio reducido; [...]”
	Ofertas	El artículo 46 de la Ley Federal de
	Ofertas relacionadas con el precio	Protección al Consumidor señala que “se considerarán promociones las prácticas comerciales consistentes en el ofrecimiento al público de bienes o servicios:
	Concursos	I. Con el incentivo de promocionar adicionalmente otro bien o servicio iguales o diversos, en forma gratuita, a precio reducido o a un solo precio; II. Con un contenido adicional en la presentación usual de un producto, en forma gratuita o a precio reducido; III. Con figuras o leyendas impresas en las tapas, etiquetas, o envases de los productos o incluidas dentro de aquéllos, distintas a las que obligatoriamente deben usarse;

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="233 598 711 850"></td> <td data-bbox="233 193 711 598"> IV. Bienes o servicios con el incentivo de participar en sorteos, concursos y otros eventos similares. Por "oferta", "barata", "descuento", "remate" o cualquier otra expresión similar se entiende el ofrecimiento al público de productos o servicios de la misma calidad a precios rebajados o inferiores a los normales del establecimiento." </td> </tr> <tr> <td data-bbox="711 598 987 850">Juguetes</td> <td data-bbox="711 193 987 598"> Dependiendo del caso, un juguete puede estar regulado por la Ley Federal del Derecho de Autor o por la Ley de la Propiedad Industrial (v.gr. Marca, modelos de utilidad, diseños industriales, entre otros) </td> </tr> </table>		IV. Bienes o servicios con el incentivo de participar en sorteos, concursos y otros eventos similares. Por "oferta", "barata", "descuento", "remate" o cualquier otra expresión similar se entiende el ofrecimiento al público de productos o servicios de la misma calidad a precios rebajados o inferiores a los normales del establecimiento."	Juguetes	Dependiendo del caso, un juguete puede estar regulado por la Ley Federal del Derecho de Autor o por la Ley de la Propiedad Industrial (v.gr. Marca, modelos de utilidad, diseños industriales, entre otros)
	IV. Bienes o servicios con el incentivo de participar en sorteos, concursos y otros eventos similares. Por "oferta", "barata", "descuento", "remate" o cualquier otra expresión similar se entiende el ofrecimiento al público de productos o servicios de la misma calidad a precios rebajados o inferiores a los normales del establecimiento."				
Juguetes	Dependiendo del caso, un juguete puede estar regulado por la Ley Federal del Derecho de Autor o por la Ley de la Propiedad Industrial (v.gr. Marca, modelos de utilidad, diseños industriales, entre otros)				
	<u>Respeto a los elementos de propiedad industrial e intelectual</u> Esta prohibición es violatoria a: - La Ley Federal del Derecho de Autor y la Ley Federal de la Propiedad Industrial, las cuales mandatan la protección del Estado a elementos de propiedad industrial e intelectual:				

		o Proteger la propiedad industrial mediante la regulación y otorgamiento de marcas.⁸ o Prevenir los actos de atenten contra la propiedad industrial o que constituyan competencia desleal.⁹ o Proteger y fomentar el derecho de autor.¹⁰ - Por otro lado, no se observa ninguna limitante de seguridad, técnica, científica o jurídica que impida que los productos que cumplan disposiciones jurídicas sean ofrecidos a título gratuito o con una promoción o utilicen mecanismos como ofertas o concursos. Es decir, si un producto cumple con todas las disposiciones normativas sobre inocuidad, seguridad, información nutrimental, e incluso que ese producto es de libre venta, no se observa ninguna condición que imposibilite su ofrecimiento a título gratuito o mediante una promoción, y máxime cuando estos hechos son en beneficio del consumidor. - La naturaleza de elementos como regalos, ofertas, concursos, etc., es brindar la posibilidad al público en general de obtener otro bien o servicio, en condiciones más favorables que en
--	--	--

⁸ Artículo 2, fracción V de la LPI.

⁹ Artículo 2, fracción VI de la LPI.

¹⁰ Artículo 209, fracción I de la LFDA.

		las que normalmente se encuentra en el comercio. - Prohibir estos elementos no solo limita el uso y disfrute de un derecho de propiedad intelectual, sino que además inhibe el desarrollo intelectual de los autores y evita coadyuvar a aportar elementos distintivos entre los productos hacia los consumidores. Asimismo, representaría una abierta violación a diversos derechos fundamentales consagrados por nuestra Constitución, en particular los atinentes a la libertad de trabajo y libertad de expresión. - Por otra parte, dicha prohibición violaría lo establecido en el último párrafo del artículo 47 de la LFPC, respecto a que "no podrá imponerse restricciones a la actividad comercial en adición a las señaladas en esta ley, ni favorecer específicamente las promociones u ofertas de proveedores determinados". - Por su parte, algunos de estos elementos son regulados y protegidos por el derecho de la propiedad industrial e intelectual en el ámbito internacional, particularmente por el artículo 15, párrafo 1 del Acuerdo sobre Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC) de la OMC: "podrá constituir una marca de fábrica o de comercio cualquier signo o combinación de signos que sean capaces de distinguir los bienes o servicio de
--	--	--

		una empresa de los de otras empresas. Tales signos podrán registrarse como marcas de fábrica o de comercio, en particular las palabras, incluidos los nombres de las personas, las letras, los números, los elementos figurativos y las combinaciones de colores, así como cualquier combinación de signos. [...]”¹¹ - La restricción de uso de estos elementos protegidos por el ADPIC es violatoria a su artículo 8: “1. Los Miembros, al formular o modificar sus leyes y reglamentos, podrán adoptar las medidas necesarias para proteger la salud pública y la nutrición de la población, o para promover el interés público en sectores de importancia vital para su desarrollo socioeconómico y tecnológico, <u>siempre que esas medidas sean compatibles con lo dispuesto en el presente Acuerdo.</u> 2. Podrá ser necesario aplicar medidas apropiadas, siempre que sean compatibles con lo dispuesto en el presente Acuerdo, para prevenir el abuso de los derechos de propiedad intelectual por sus titulares o el recurso a prácticas que limiten de manera injustificable el comercio o redunden en detrimento de la transferencia internacional de tecnología.”¹²
--	--	--

¹¹ https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/27-trips.pdf

¹² https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/27-trips.pdf

		- Ahora bien, la prohibición propuesta en la NOM también sería violatoria a los tratados de libre comercio, en su correspondiente apartado de propiedad industrial y/o intelectual.
4.2 ...		
4.2.1 Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado	Sin necesidad de propuesta	No aplica
4.2.1.1. La denominación del producto preenvasado debe exhibirse en la parte central izquierda de la superficie principal de exhibición de la etiqueta, junto a la denominación deben estar las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca al error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas que incluyen, pero no se limitan:	4.2.1.1. La denominación del producto preenvasado debe exhibirse en la parte central-izquierda-de-la superficie principal de exhibición de la etiqueta, junto a la denominación deben podrán estar las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca al error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas que incluyen, pero no se limitan:	Respecto a <u>determinar la ubicación exacta de la denominación del producto</u>, se comenta: - No se entiende el racional o la intencionalidad de la autoridad de determinar una ubicación tan específica para colocar la denominación del producto. - La autoridad no realiza una explicación y/o análisis sobre que esta disposición sea más costo-efectiva, o incluso necesaria. - No se observa una disposición superior que mandate el señalamiento específico de dónde colocar la denominación del producto, violentando entonces el principio a la legalidad. De lo anterior que, se solicita las modificaciones presentadas. En lo tocante a eliminar “necesarias”, la justificación corresponde a coadyuvar a dar claridad a la disposición eliminando los elementos subjetivos.

a) el tipo de medio de cobertura;	a) el tipo de medio de cobertura; entendido este como aquél que se emplea en la fabricación de alimentos envasados en recipientes de cierre hermético que favorecen la transferencia de calor al someterlos al proceso térmico.	El término cobertura no es un término común, por lo que podría tener varias interpretaciones, dificultando no tan solo la implementación de esta disposición, sino también su vigilancia. Con el objetivo de dar claridad a esta disposición y facilitar su interpretación se propone modificar su redacción, considerando la "NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias".
b) la forma de presentación o su condición;	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
c) el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo: deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, entre otros.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
d) cualquier otro establecido en una Norma Oficial Mexicana de producto preenvasado.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
Los elementos descritos anteriormente, forman parte de la denominación del producto preenvasado y deben describirse en forma conjunta, con un tamaño igual o mayor al del dato cuantitativo del contenido neto conforme a la NOM-030-SCFI-2006 (ver 2.3 Referencia normativa) y con la misma proporcionalidad tipográfica, para ser	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

igualmente visibles en la etiqueta y cumplir con lo establecido en el numeral 4.1.1.1.			
Para el caso de los productos sustitutos, en la denominación del producto deben usar exclusivamente minúsculas, sin negritas y no usar el nombre del producto genuino, además de cumplir con lo establecido en este numeral.	Se solicita su eliminación	Se solicita tener por transcritos los argumentos presentados en los apartados 3.41 y 3.42.	
4.2.1.1.1. La denominación del producto preenvasado debe corresponder a los establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas u ordenamientos jurídicos específicos y en ausencia de éstos, se usará el siguiente orden de prelación para el nombre de una denominación de producto preenvasado: a) Nombre de uso común; b) Descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto preenvasado, o c) Norma internacional del Codex Alimentarius, en su caso. 4.2.1.1.2. Además, para el caso de un producto original, el producto preenvasado que use los términos "tipo", "estilo" o imitación", previo al nombre	4.2.1.1.1. La denominación del producto preenvasado debe corresponder a los establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas u ordenamientos jurídicos específicos y en ausencia de éstos, se podrá usar el siguiente orden de prelación para el nombre de una denominación de producto preenvasado:	Con el objetivo de dar claridad a la regulación, se realiza la propuesta indicada.	
			Respecto al orden jurídico nacional
			- El término "producto original" no se encuentra definido en el apartado de definiciones de la norma.

del producto original, deben hacerlo de conformidad con lo establecido en el artículo 30 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario, esta adición forma parte de la denominación del producto y este uso no aplica para los productos genuinos descritos en el mismo Reglamento y en el numeral 4.2.8. de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, ejemplo; para queso tipo manchego, la denominación del producto preenvasado es queso y el producto original es manchego, ambos elementos forman parte de la denominación del producto preenvasado.	Se solicita eliminar	- El uso de términos “tipo”, “estilo” o “imitación” para algunos casos es contraria al artículo 213, fracción XXII de la Ley de la Propiedad Industrial, que señala que: “Son infracciones administrativas: [...] Producir, almacenar, transportar, distribuir o vender productos idénticos o semejantes a los que se encuentren protegidos por una denominación de origen o indicación geográfica nacional protegida o extranjera reconocida por el Instituto, utilizando cualquier tipo de indicación o elemento que cree confusión en el consumidor sobre su origen o calidad, tales como “género”, “tipo”, “manera”, “imitación”, “producido en”, “con fabricación en” u otras similares, y [...]. Este supuesto de infracción se encuadra en el ejemplo planteado en la nueva redacción de la norma: “queso tipo manchego”. - Ahora bien, supongamos que se considerara su aplicación, ésta se contrapone a lo dispuesto en otras normas oficiales de productos específicos, como por ejemplo la “NOM-243-SSA1-2010, Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y sus Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.”, la cual establece la denominación de productos como: manchego, gouda, holandés, entre muchos otros. <i>Desde la perspectiva internacional</i> - Se considera que esta disposición se contrapone con lo dispuesto a tratados de libre comercio firmados
---	------------------------------------	---

		con México, particularmente sus capítulos relacionados con la protección de denominaciones de origen, en la cual existen reglas para el uso de esos términos (tipo, estilo, imitación y similares); como la exclusión para su uso. Evidentemente la disposición propuesta en el proyecto de NOM-051 es violatorio al texto negociado recientemente en el Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea. - <u>Dependiendo del producto afectado,</u> Estados podrían invocar posibles violaciones al Acuerdo sobre Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio: - Artículo 8 del Acuerdo sobre Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio de la OMC: "1. Los Miembros, al formular o modificar sus leyes y reglamentos, podrán adoptar las medidas necesarias para proteger la salud pública y la nutrición de la población, o para promover el interés público en sectores de importancia vital para su desarrollo socioeconómico y tecnológico, <u>siempre que esas medidas sean compatibles con lo dispuesto en el presente Acuerdo.</u> 2. Podrá ser necesario aplicar medidas apropiadas, siempre que sean compatibles con lo dispuesto en el presente Acuerdo, para prevenir el abuso de los derechos de propiedad intelectual por sus titulares o el recurso a prácticas
--	--	---

		que limiten de manera injustificable el comercio o redunden en detrimento de la transferencia internacional de tecnología". ¹³
		- Apartado 3 del artículo 24: "Al aplicar esta Sección, ningún Miembro reducirá la protección de las indicaciones geográficas que existía en él inmediatamente antes de la fecha de entrada en vigor del Acuerdo sobre la OMC". - Artículo 24, apartado 5: "Cuando una marca de fábrica o de comercio haya sido solicitada o registrada de buena fe, o cuando los derechos a una marca de fábrica o de comercio se hayan adquirido mediante su uso de buena fe: a) antes de la fecha de aplicación de estas disposiciones en ese Miembro, según lo establecido en la Parte VI; o b) antes de que la indicación geográfica estuviera protegida en su país de origen; Las medidas adoptadas para aplicar esta Sección no prejuzgarán la posibilidad de registro ni la validez del registro de una marca de fábrica o de comercio, ni el derecho a hacer uso de dicha marca, por el motivo de que ésta es idéntica o similar a una indicación geográfica".

¹³ https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/27-trips.pdf

		- Es posible que además de las violaciones al ADPIC, se violenten tratados de libre comercio con México, particularmente en sus capítulos de propiedad industria y/o intelectual.
4.2.2 Lista de ingredientes		
4.2.2.1. En la etiqueta del producto preenvasado cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente y no incluya algún aditivo.	Sin necesidad de propuesta	No aplica
4.2.2.1.1 a 4.2.2.1.2 ...		
4.2.2.1.3. Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto debe declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, constituya menos del 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes que lo conforman, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto terminado, o aditivos e ingredientes que se asocian a reacciones alérgicas.	Sin necesidad de propuesta	No aplica

4.2.2.1.4. Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto, tal como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.2.2.1.5 a 4.2.2.1.7 ...		
4.2.2.1.8 Los azúcares se deben declarar conforme a lo siguiente:	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
a) agrupados anteponiendo la palabra "azúcares" seguido de la lista entre paréntesis con las denominaciones específicas de todos los azúcares libres presentes en el producto preenvasado, excepto de aquellos que formen parte de un ingrediente compuesto, en caso de existir,	a) cuando se utilicen dos o más azúcares deberán estar agrupados anteponiendo la palabra "azúcares" seguido de la lista entre paréntesis con las denominaciones específicas de todos los azúcares libres presentes en el producto preenvasado, excepto de aquellos que formen parte de un ingrediente compuesto, en caso de existir,	Con el objetivo de dar claridad a la regulación, se realiza la propuesta indicada.
b) en orden cuantitativo decreciente m/m según corresponda a la suma de todos los azúcares considerados en el inciso a),	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
c) cuando existan ingredientes compuestos en los que formen parte varios azúcares, éstos también deberán	c) cuando existan ingredientes compuestos en los que formen formen también deberán varios azúcares, éstos también deberán	Con el objetivo de dar claridad a la regulación, se realiza la propuesta indicada.

agruparse conforme a lo establecido en los incisos a) y b),	agruparse conforme a lo establecido en los incisos a) y b), y declararse dentro del mismo,	
d) el genérico azúcar debe ir seguido de su origen, por ejemplo: azúcar de caña, azúcar de remolacha,	Sin necesidad de propuesta	No aplica
e) las micro y pequeñas empresas pueden hacer uso de la "o" para indicar el uso de dos azúcares de manera indistinta.	e) Se podrá pueden hacer uso de la "o" para indicar el uso de dos azúcares de manera indistinta.	No se debe realizar una distinción en la aplicación de la norma respecto a las micro y pequeñas empresas y las grandes empresas. Desde el objeto y ámbito de aplicación de la misma, se destaca su transversalidad, al referenciar a todos los productos preenvasados de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional. Incluso la distinción – en detrimento de cierto sector industrial – adicional a las posibles violaciones en materia de competencia económica, en el orden internacional, una empresa podría invocar el principio de "trato nacional", haciéndose acreedor a tales beneficios. Debe observarse si esta disposición coadyuva al principio de la mejora regulatoria contemplado en el artículo 7, fracción X: Promoción de la libre competencia y competencia económica, así como del funcionamiento eficiente de los mercados.
4.2.2.2. a 4.2.2.2.2. ...		
4.2.2.2.3 Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o	Sin necesidad de propuesta	No aplica

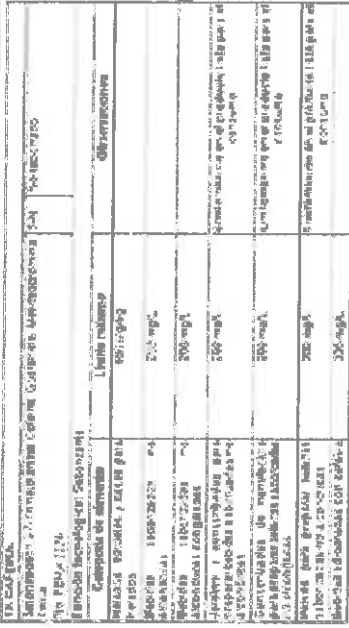
alergia, de conformidad con los ordenamientos jurídicos correspondientes.			
a) Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre:	Sin necesidad de propuesta	• Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada. • Crustáceos y sus productos. • Huevos y sus derivados.	<u>Correcciones de forma.</u> Se solicita eliminar los “saltos de renglón” en las disposiciones siguientes: - Conjuntar el punto 1 y 2, para quedar como sigue: “Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada.” - Conjuntar los puntos de 6 y 7 del proyecto de la norma para quedar de la siguiente manera: Pescado y productos pesqueros. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides. - Conjuntar los puntos 9 y 10 para quedar con la siguiente redacción: Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente
• Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada. • Crustáceos y sus productos. • Huevos y sus derivados.	• Pescado y productos pesqueros. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides	Sin necesidad de propuesta	
• Pescado y productos pesqueros. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides	• Cacahuete y sus productos.	• Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales	

mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitosteroles y ésteres de	mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitosteroles y ésteres de fitosteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de fitoestanol derivados de fitosteroles de aceite de soya; lecitina de soya.	refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitosteroles y ésteres de fitosteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de fitoestanol derivados de fitosteroles de aceite de soya; lecitina de soya.
- fitosteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de fitoestanol derivados de fitosteroles de aceite de soya; lecitina de soya. - Leche y productos lácteos (lactosa incluida). Se exceptúan: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol. - Nueces de árboles y sus productos derivados, tales como las almendras (Prunus amygdalus) y nueces (especies del género Juglans), pero se aplica de modo general a todas las nueces producidas por árboles, incluidas las avellanas (Corylus spp.), pecanas (Carya illinoensis), nuez del Brasil (Bertholletia excelsa), nuez de la india (Anacardium occidentale), castañas (Castanea spp.), nuez de macadamia (Macadamia spp.). - Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	Sin necesidad de propuesta	
b) Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alérgenos alimentarios) reconocidos en el listado correspondiente, el o los	b) Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alérgenos alimentarios) reconocidos en el listado correspondiente, el o los alérgenos	La redacción propuesta está en función de:

alérgenos deberán declararse en la misma lista de ingredientes. i) con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales; ii) anteponiendo la palabra bajo el título "Contiene", iii) si el ingrediente es un derivado que contiene albúmina, caseína o gluten puede rotularse declarando su origen, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche.	deberán declararse en la misma lista de ingredientes. i) con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales; ii) anteponiendo la palabra bajo el título "Contiene", o análogo iii) si el ingrediente es un derivado que contiene albúmina, caseína o gluten puede bastará con rotularse declarando su origen, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche.	- Los precedentes en la normatividad en materia de alimentos sobre la figura de la "analogía".¹⁴ - La posibilidad de permitir a los particulares el uso de otro término – con el mismo significado – que el de "Contiene", como pueden ser "CONT:", "Incluye:", entre otros. - Aclarar la implementación de la norma.
c) Si existe la posibilidad de contaminación durante el proceso de producción o elaboración hasta el envasado, por parte del fabricante, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, la siguiente frase, o análogo : "Puede contener...", con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales, indicando el alérgeno de que se trate.	c) Si existe la posibilidad de contaminación durante el proceso de producción o elaboración hasta el envasado, por parte del fabricante, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, la siguiente frase, o análogo : "Puede contener...", con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales, indicando el alérgeno de que se trate.	La redacción propuesta está en función de: - Los precedentes en la normatividad en materia de alimentos sobre la figura de la "analogía".¹⁵ - La posibilidad de permitir el uso de otro término – con el mismo significado – que el de "Puede contener...", como pueden ser "Puede contener trazas de:", "Puede incluir:", entre otros.
4.2.2.4. En la declaración de aditivos utilizados en la elaboración de un producto preenvasado, debe utilizarse el nombre común o en su defecto, alguno de los sinónimos establecidos en el Acuerdo.	4.2.2.4. En la declaración de aditivos utilizados en la elaboración de un producto preenvasado, debe utilizarse el nombre común o en su defecto, alguno de los sinónimos establecidos en el Acuerdo.	Lo anterior debido a que el Acuerdo de Aditivos regula las cantidades de los saborizantes:

¹⁴ Como son los artículos 17, 229, 273 de la Ley General de Salud, 197 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; y normas oficiales específicas a cargo de la SSA en las que permite el uso de la analogía en las leyendas de etiquetado.

¹⁵ Como son los artículos 17, 229, 273 de la Ley General de Salud, 197 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; y normas oficiales específicas a cargo de la SSA en las que permite el uso de la analogía en las leyendas de etiquetado.

Las enzimas y saborizantes, saborizador o aromatizantes pueden ser declarados como denominaciones genéricas, excepto cafeína la cual debe ser declarada de forma específica solo cuando exceda los límites establecidos como saborizantes en el Acuerdo de aditivos. Los saborizantes, saborizadores o aromatizantes deberán pueden estar calificados con los términos "natural", "idéntico al natural", "artificial" o con una combinación de los mismos según corresponda.	Las enzimas y saborizantes, saborizador o aromatizantes pueden ser declarados como denominaciones genéricas, excepto cafeína la cual debe ser declarada de forma específica solo cuando exceda los límites establecidos como saborizantes en el Acuerdo de aditivos. Los saborizantes, saborizadores o aromatizantes deberán pueden estar calificados con los términos "natural", "idéntico al natural", "artificial" o con una combinación de los mismos según corresponda. La cafeína deberá ser declarada de forma específica cuando exceda las 200 ppm.	 Y por otro lado, también la FDA indica la misma referencia: <i>Caffeine is generally recognized as safe by the US Food and Drug Administration (FDA) at a use level not to exceed 200 ppm (0.02%) in cola-type beverages for the specific intended use of flavor (21CFR§182.1180). Caffeinated beverages, like coffee, have been consumed for centuries.</i> <i>Current estimates suggest that the mean consumption of caffeine (all ages) is 165 mg/day, ~105 mg of which is associated with coffee consumption (Mitchell et al., 2015).</i> En lo tocante al cambio de "deberán" por "pueden", se justifica a razón de considerar disposiciones internacionales: CODEX-STAN1-1985, apartado 4.2.3.4
4.2.2.3. a 4.2.4 4.2.4.1. En un producto preenvasado, debe indicarse en la etiqueta el nombre,		

denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa mas no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre. En el caso de los productos importados, en el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.2.4.2. a 4.2.7.4 ...		
4.2.8 Productos genuinos		
4.2.8.1. El producto preenvasado que sean productos genuinos, deben exhibir el uso de la contraseña oficial en la parte inferior izquierda de la superficie principal de exhibición de la etiqueta, considerando lo establecido en los numerales 4.2.8.3 y 4.2.8.4. y de conformidad a lo establecido en la NOM-106-SCFI-2017 (ver 2.6 Referencia normativa).	Se solicita eliminar	- En un primer análisis se entiende que los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados se dividen en dos: genuinos y los sustitutos. - No existe referencia en un ordenamiento superior – Ley, Reglamento, Lineamiento, entre otros -- sobre esta clasificación de productos (alimentos y bebidas no alcohólicas), por lo que se está violando el principio de legalidad. - La legalidad como principio y en su acepción jurídica más aceptada, establece que todo acto de los órganos del Estado debe encontrarse fundado y motivado por el derecho vigente; y se encuentra consagrado como derecho fundamental en el orden jurídico mexicano en los artículos 103 y 107 de nuestra Constitución.
4.2.8.2. El producto preenvasado cuya presentación individual indique la leyenda de "No etiquetado para su venta individual" o similar, y que se encuentren en un empaque múltiple o colectivo, deben incluir la contraseña oficial conforme a lo descrito en los numerales 4.2.8.3 y 4.2.8.4.	Se solicita eliminar	

4.2.8.3. El uso de la denominación para productos genuinos en un producto preenvasado, es responsabilidad del productor, importador o responsable de estos productos, el cumplimiento de Normas Oficiales Mexicana para productos genuinos y, por tanto, debe usar la contraseña oficial conforme a lo descrito en el numeral 4.2.8.1. y debajo de la contraseña oficial o del lado derecho, debe adicionar los tres dígitos correspondientes a la clave o código de la Norma Oficial Mexicana que está usando la denominación de producto, por ejemplo: para el producto genuino denominado leche, debe introducir los dígitos 155, correspondientes a la NOM-155-SCFI-2012, con la misma proporcionalidad tipográfica de la contraseña oficial.	Se solicita eliminar	- La Ley General de Mejora Regulatoria retoma este principio, y en su artículo 6º señala que "Los Sujetos Obligados, en la expedición de las Regulaciones, Trámites y Servicios deberán respetar los principios de legalidad, reserva de ley, jerarquía normativa y todos aquéllos que tiendan al cumplimiento de los objetivos de esta Ley".
4.2.8.4. Para un producto preenvasado que use una denominación de producto que no esté establecida en una Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana y que se encuentre en los supuestos establecidos en el numeral 4.2.1.1.1. (incisos a), b) y c)), deben adicionar los tres dígitos correspondientes a la clave o código de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana a la contraseña oficial: 051 y conforme a lo descrito en el numeral anterior.	Se solicita eliminar	- De acuerdo con la definición se tiene que genuinos serán los productos que cumplan con una norma oficial mexicana o una norma mexicana. Bajo este razonamiento se identifican dos problemáticas: - o ¿Qué pasará con los productos que no cuentan con una norma?, ¿se entenderá que los mismos no son genuinos y, por ende, "sustitutos"? Las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas tienen que resolver/atender una necesidad, por lo que no todos los productos en el mercado necesitan/tienen una norma. - o Tal y como están la definición de producto genuino, se permitiría que productos que <u>NO cumplen con los ingredientes, procesos o especificaciones</u>, incluso con procesos de inocuidad que ponen en riesgo la salud de la población pudieran denominarse "sustituto" de los que sí

4.2.8.5. Quedan excluidos como productos genuinos las siguientes Normas Oficiales Mexicanas: a) NOM-190-SCFI-2012 Mezcla de leche con grasa vegetal - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. b) NOM-183-SCFI-2012 Producto lácteo y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	Se solicita eliminar	tienen norma: queso, leche, sustituto o de cualquier otro producto. Por ejemplo, en el tofu se podría aprovechar esta oportunidad jurídica. Para no ser sustituto de tofu, se etiquetaría como sustituto de queso. <u>Respecto a "productos sustitutos"</u> - Al permitir el uso de la denominación "productos sustitutos" para aquéllos que no cumplan con las especificaciones de una norma oficial mexicana se estaría violando con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y las normas específicas.
4.2.9 Productos sustitutos 4.2.9.1. Los productos sustitutos deben adicionar la leyenda descrita en el numeral 4.2.9.2. en la parte superior izquierda de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y conforme lo establecido en el Apéndice A (Normativo).	Se solicita eliminar	- Este apartado podría tener repercusiones en materia de competencia económica. <u>Respecto a "producto original"</u> - El proyecto de norma también refiere el término "producto original", el cual no se encuentra definido en el apartado correspondiente; no obstante, sí establece obligaciones para éste, a saber: "[p] Para el caso de un producto original, el producto preenvasado que use los términos "tipo", "estilo" o "imitación", previo al nombre del producto original, deben hacerlo de conformidad con lo establecido en el artículo 30 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Esta adición forma parte de la denominación del
4.2.9.2. La leyenda debe describirse en letras mayúsculas conforme al diseño descrito a continuación, que consta de un rectángulo color rojo en un fondo azul y regulado en el Apéndice A (Normativo).	Se solicita eliminar	

		producto y este uso no aplica para los productos genuinos descritos en el mismo Reglamento y en el numeral 4.2.8 de esta Modificación de Norma Oficial Mexicana, ejemplo: para queso tipo manchego, la denominación del producto preenvasado es queso y el producto original es manchego, ambos elementos forman parte de la denominación del producto preenvasado".¹⁶ Sobre el particular se comenta: - o Ahora bien, supongamos que se considerara su aplicación, ésta se contraponen a lo dispuesto en otras normas oficiales de productos específicos, como por ejemplo la "NOM-121-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Quesos: Frescos, Madurados y Procesados. Especificaciones Sanitarias", la cual establece la denominación de productos como: manchego, gouda, holandés, entre muchos otros. - o Por otro lado, esta disposición se contraponen con lo dispuesto en tratados internacionales, específicamente en sus apartados de denominaciones de origen, como puede ser el tratado recientemente negociado con la Unión Europea.
4.3 Instrucciones para el uso		

¹⁶ Apartado 4.2.1.1.2

La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del producto preenvasado.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.4 Información adicional En la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, incluidos los referentes a la declaración de propiedades establecidos en el apartado 4.1.1.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.4.1 Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.4.2 Asimismo, en la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica que indique que el envase que contiene el producto preenvasado no afecta al ambiente, evitando que sea falsa o equívoca para el consumidor.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5. Etiquetado nutrimental		
4.5.1 Componentes		

El etiquetado nutrimental es obligatorio en la etiqueta de los productos preenvasados, y comprende la declaración nutrimental y la información nutrimental complementaria.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2 Declaración nutrimental Se deben declarar los nutrientes siguientes, excepto en el producto preenvasado regulado por otros ordenamientos jurídicos aplicables: a) el contenido de energía; b) la cantidad de proteína; c) la cantidad de hidratos de carbono disponibles, indicando la cantidad correspondiente a azúcares y a azúcares añadidos.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
d) la cantidad de grasas especificando la cantidad que corresponda a grasas saturadas y a grasas trans. e) la cantidad de fibra dietética; f) la cantidad de sodio; g) la cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades; h) la cantidad de cualquier otro nutrimento que se considere importante, regulado por los ordenamientos jurídicos aplicables.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.1 Cuando se haga una declaración específica de propiedades referente a la cantidad o tipo de hidrato de carbono, pueden indicarse también las cantidades	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

de almidón y, o en su caso, de otros tipos de hidratos de carbono.		
4.5.2.2 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o al tipo de grasas o la cantidad de colesterol deben declararse las cantidades de: grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y colesterol.	Sin necesidad de propuesta	No aplica
4.5.2.3 Quedan exceptuados de incluir la declaración nutrimental los productos siguientes, siempre y cuando no incluyan alguna declaración de propiedades: i. productos que incluyan un solo ingrediente; ii. hierbas, especias o mezcla de ellas; iii. extractos de café, granos de café enteros o molidos descafeinados o no; iv. infusiones de hierbas, té descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos; v. vinagres fermentados y sucedáneos; vi. agua para consumo humano envasada, agua de manantial y agua mineral; y vii. los productos en que la superficie más amplia sea inferior a 78 centímetros cuadrados, siempre que incluyan un número telefónico o página Web en la que el consumidor pueda obtener información sobre la declaración nutrimental. Por ejemplo, "Para información sobre declaración	Sin necesidad de propuesta	No aplica

nutrimental llame, 01-800-123-4567". "Declaración nutrimental disponible en (indicar página Web o número telefónico de atención a clientes) o leyendas análogas". En este caso, los productos no deben incluir alguna declaración de propiedades en el producto mismo, su etiqueta o su publicidad.			
4.5.2.4 Presentación de la declaración nutrimental	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>	
4.5.2.4.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades que correspondan al Sistema General de Unidades de Medida NOM-008-SCFI-2002, citada en el capítulo de referencias. Adicionalmente, se pueden emplear otras unidades de medidas. Tratándose de fibra dietética, de vitaminas y de nutrimentos inorgánicos (minerales), éstos se deben sujetar a lo establecido en el inciso 4.5.2.4.5.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>	
4.5.2.4.2 La declaración del contenido energético (Calorías) debe expresarse en Cal (kJ) por 100 g, o por 100 ml. Adicionalmente se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste contiene sólo una porción.	4.5.2.4.2 La declaración del contenido energético (Calorías) debe expresarse en Cal o kcal (kJ) por 100 g, o por 100 ml., o por Adicionalmente se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste contiene sólo una porción.	Se plantea la propuesta en función de: - Alinearse al marco regulatorio nacional, como puede ser la "NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales". - No se entienda el racional de la autoridad sobre restringir la disposición - Señalar indistintamente el acrónimo para determinar el contenido energético Cal o kcal.	

4.5.2.4.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, de hidratos de carbono disponibles, de grasas y de sodio que contienen los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados debe expresarse en unidades de medida por 100 g o por 100 mL. Adicionalmente se puede declarar por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.	4.5.2.4.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, de hidratos de carbono disponibles, de grasas y de sodio que contienen los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados debe expresarse en unidades de medida por 100 g o por 100 mL. o por Adicionalmente se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste contiene sólo una porción.	Se sugiere considerar la redacción de la NOM-051, el racional de la misma es proporcionar al consumidor la información en la unidad de medida más reconocida por éste.
4.5.2.4.4 La declaración numérica sobre fibra dietética, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) debe expresarse en unidades de medida por 100 g o por 100 mL o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia. Adicionalmente se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste contiene sólo una porción.	4.5.2.4.4 La declaración numérica sobre fibra dietética, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) debe expresarse en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia por 100 g o por 100 mL o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia. Adicionalmente se puede declarar, o por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste contiene sólo una porción.	Se sugiere considerar la redacción de la NOM-051, el racional de la misma es proporcionar al consumidor la información en la unidad de medida más reconocida por éste.
4.5.2.4.5 Para estos casos, se debe emplear la siguiente tabla de ingestión diaria sugerida e ingestión diaria recomendada, para la población mexicana, según corresponda.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

Tabla 2 – Valores nutrimentales de referencia ponderados para la población mexicana	Sin necesidad de propuesta	No aplica
4.5.2.4.6 En los productos destinados a ser reconstituidos o que requieran preparación antes de ser consumidos, la declaración nutrimental debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso indicadas en la etiqueta.		No aplica
4.5.2.4.7 La declaración nutrimental puede presentarse de la siguiente manera o en cualquier otro formato que contenga la información requerida conforme lo indicado en la tabla 3:		No aplica
4.5.2.4.7. BIS La información impresa en la declaración nutrimental debe presentarse en un tamaño de fuente de cuando menos 1.5 mm de altura. Para productos cuya superficie principal de exhibición sea igual o inferior a 32 cm², la información impresa deberá mostrarse, al menos, en un tamaño de 1 mm de altura. Debe destacarse en negrita: el contenido energético, el tamaño de la porción, el número de porciones por envase, el contenido de grasa, la cantidad de sodio, el contenido de proteínas y de hidratos de carbono totales.	4.5.2.4.7. BIS La información impresa en la declaración nutrimental debe presentarse en un tamaño de fuente de cuando menos 1.5 mm de altura. Para productos cuya superficie principal de exhibición sea igual o inferior a 32 cm², la información impresa deberá mostrarse, al menos, en un tamaño de 1 mm de altura. Debe destacarse en negrita: el contenido energético, el tamaño de la porción, el número de porciones por envase, el contenido de grasa, la cantidad de sodio, el contenido de proteínas y de hidratos de carbono totales disponibles.	Se realiza la presente propuesta a efecto de armonizar con las demás disposiciones contenidas en el proyecto de norma. Por ejemplo: la definición del 3.26 hidratos de carbono disponibles son los hidratos de carbono excluyendo la fibra dietética, por lo tanto deberían ser disponibles.
Para el caso de envases retornables, en los que la información se encuentra en la	[...]	

corcholata o taparrosas, la información deberá mostrarse, al menos, en un tamaño de 1mm de altura.		
Tabla 3 - Presentación de la declaración nutricional	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.8 La declaración del contenido de vitaminas y de nutrimentos inorgánicos (minerales) es opcional, excepto en los alimentos y en las bebidas no alcohólicas modificados en su composición, debiendo cumplir con la NOM-086-SSA1-1996 (Ver referencias).	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.9 La inclusión de uno de los siguientes nutrimentos no obliga a incluir uno de los otros y sólo se realiza si se tiene asignado un VNR y el contenido de la porción sea igual o esté por arriba del 5% del VNR referido (ya sea IDR o IDS).	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (Tiamina) (% VNR), Vitamina B2 (Riboflavina) (% VNR), Vitamina B6 (Piridoxina) (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), (Cobalamina) (% VNR), Ácido fólico (Folacina) (% VNR), Niacina (Ácido nicotínico) (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (%)	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).		
4.5.2.4.10 Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada ____ g; grasa monoinsaturada ____ g; colesterol ____ mg.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.11 La inclusión de uno de los siguientes no obliga a incluir a los otros: Almidones ____ g; polialcoholes ____ g; povidextrosas ____ g.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.12 Se puede señalar el número de porciones contenidas en el envase, usando el término "aproximadamente" o "aprox".	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.13 Se puede declarar información basada en valores de referencia recomendados para poblaciones distintas a la mexicana, siempre que ésta se presente junto con la información indicada en 4.5.2.4.7 y se le distinga claramente. Dicha información puede presentarse conforme a lo indicado en la tabla 4 o en cualquier otro formato que contenga la información requerida.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
Tabla 4 – Presentación de la declaración nutricional de vitaminas y de minerales basada en porcentaje del valor nutricional de referencia	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.14 Tolerancias y cumplimiento La Secretaría de Salud puede establecer límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, en materia		

de la información nutrimental. La estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutrimento en el producto, dependiendo de si el nutrimento ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él, se regularán a través de normas oficiales mexicanas.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.15 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos del producto preenvasado, deben ser valores medios ponderados derivados por análisis, bases de datos o tablas reconocidas internacionalmente. Para cumplir con el contenido rotulado de vitaminas y minerales hasta el final de la vida útil se acepta una cantidad superior a lo rotulado, dentro de las buenas prácticas de manufactura, siempre y cuando las empresas mantengan los antecedentes técnicos que lo justifiquen.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.5.2.4.16 Para la expresión de la declaración nutrimental se puede utilizar los parámetros de redondeo de la tabla 5, conforme corresponda al nutrimento respectivo.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
Tabla 5. Parámetros de redondeo	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

	...	<table><tr><td>Grasas totales y componentes</td><td><0.5 g reportar 0 <5 g expresar en múltiplos de 0.5g ≥5 g redondear al entero más cercano</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> ...	Grasas totales y componentes	<0.5 g reportar 0 <5 g expresar en múltiplos de 0.5g ≥5 g redondear al entero más cercano			El racional de la propuesta es que dentro de conjunto de grasas totales se encuentran las grasas monoinsaturadas, las grasas polinsaturadas, las grasas saturadas y las grasas trans, todas aportan 9kcal por gramo por lo que el factor de redondeo deber ser el mismo para todas.
Grasas totales y componentes	<0.5 g reportar 0 <5 g expresar en múltiplos de 0.5g ≥5 g redondear al entero más cercano						
4.5.3 Información nutrimental complementaria Debe incluirse la información nutrimental complementaria en la etiqueta de los productos preenvasados que: a) contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio; y b) el valor de energía, la cantidad de azúcares libres, de grasa saturada, grasas trans y de sodio cumplan con los perfiles nutrimentales establecidos en la Tabla 6.	Se solicita eliminar	- El modelo de perfil nutrimental propuesto en el proyecto de NOM es, parcialmente, el mismo avalado y publicado por la Organización Panamericana de la Salud (OPS). Sin embargo, la propuesta de determinar el exceso de calorías y los criterios para hacerlo, basada en el concepto de densidad energética, no tienen referencia alguna en éste u otro organismo de naturaleza similar. En cuanto a los umbrales que en el proyecto de NOM definen la excesiva cantidad "azúcares libres", grasa saturada y grasas trans (10%, 10% y 1% del total de energía respectivamente), este organismo señala que dichos criterios fueron establecidos por la OPS, considerando las metas de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en cuanto a ingestión de nutrimentos de una dieta diaria.					
Tabla 6 – Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria	Se solicita eliminar						
4.5.3.1 Para los efectos del inciso anterior se entiende por:	Se solicita eliminar						

a) producto preenvasado añadido de azúcares libres, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se les haya añadido azúcares libres, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres;		Lo anterior es impreciso, ya que los porcentajes de OMS son metas de ingesta de nutrientes en la dieta, para la prevención de enfermedades crónicas, y no de un alimento <i>per se</i>, como se pretende aplicar de manera equivocada en esta regulación. Se debe considerar que cada alimento aporta diferentes nutrimentos a la dieta, es decir un alimento puede tener un nutrimento específico y carecer de otro. Por tanto, los valores establecidos en los criterios de OMS no deben ser extrapolados para definir alguna característica de un alimento o bebida específico, sino que, en todo caso, usarse para ubicar el peso específico del alimento o bebida en la dieta diaria. Sobre el perfil para ostentar el sello de advertencia "Exceso calorías" No existe racional científico de referencia nacional o internacional científicamente avalado, que determine que la declaración del contenido energético o calorías en la etiqueta, deba basarse en la cantidad de energía contenida en determinado volumen o cantidad (kilocalorías por gramo, kcal/g), lo que suele conocerse como densidad energética.¹⁷
b) producto preenvasado añadido de grasas, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e ingredientes que los contengan agregados; y	Se solicita eliminar	
c) producto preenvasado añadido de sodio, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.	Se solicita eliminar	
4.5.3.2 En los productos destinados a ser reconstituídos o que requieran preparación antes de ser consumidos, la información nutricional complementaria se debe declarar conforme a los contenidos de energía, de azúcares, grasas saturadas, grasas trans o		

¹⁷ El EFN en Chile si usa este concepto para determinar el sello "Alto en calorías", pero los sistemas de etiquetado subsecuentes en LATAM (Perú y Uruguay), que se inspiraron en este modelo, optaron por no incluir sello de advertencia en calorías.

de sodio del producto tal como se consume, de acuerdo con las instrucciones indicadas en la etiqueta.		La densidad energética no es lo mismo que el contenido calórico específico de los alimentos y bebidas. Este concepto presenta tres problemas:
4.5.3.3 Quedan exceptuados de la información complementaria los productos siguientes: a) los productos que están exceptuados de la declaración nutrimental, conforme se establece en el numeral 4.5.2.3 excepto los señalados en el inciso vii; b) las fórmulas para lactantes, las fórmulas para lactantes con necesidades especiales de nutrición, las fórmulas de continuación y las fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición; c) los alimentos y las bebidas no alcohólicas para lactantes y para niños de corta edad que tengan especificaciones nutrimentales para alguno de los siguientes nutrimentos: grasas, azúcares y sodio; conforme se establece en los ordenamientos jurídicos aplicables. d) Los siguientes ingredientes: aceites vegetales; manteca de cerdo; manteca de coco; azúcar; miel; sal yodada y sal	Se solicita eliminar	• Al ser por gramo es una constante. Así, un cacahuete, tiene la misma densidad energética que 20 de cacahuates, pero evidentemente no tienen las mismas calorías. • Es más laxo con los productos con mayores contenidos de humedad. El agua provee peso, pero no calorías, y puede influir en la densidad energética más que cualquier otro macronutriente (grasas, carbohidratos y proteína). Ejemplo: una tortilla de maíz con nopal cuyo peso es de 23 g y que aporta 40 calorías por pieza, tendría una densidad energética de 174, por lo tanto no llevaría sello "Exceso Calorías". Si esa misma tortilla se tuesta en un comal en el hogar, al perder humedad, su peso se modifica a 12 g aproximadamente y su densidad energética subiría 333, aunque sigue teniendo las mismas calorías: 40. Eso significaría, que el etiquetado debería advertir, también, de ese cambio el estado físico del producto. Todavía más, ¿ello incrementaría el riesgo?
	Se solicita eliminar	• Si no existen referencias nacionales o internacionales científicas avaladas del uso del concepto de densidad energética con fines de etiquetado, <u>mucho menos, existe racional científico de que sustente el umbral de 275 kcal.</u>

yodada fluorada, así como harinas de cereal.		en 100 g. de alimentos sólidos y de 70kcal en 100 ml. de líquidos. - En los alimentos sólidos, el tener el sello de exceso en calorías no sólo depende de los niveles de grasas (9 calorías por gramo), azúcares (4 calorías por gramo), carbohidratos como los almidones (4 calorías por gramo) y alcoholes (de 0 a 7 calorías por gramo), así como de los niveles de proteína (4 calorías por gramo), sino también por el nivel de humedad, lo cual es irrelevante nutricionalmente. Esto es, un factor que no tiene nada que ver con la salud, juega un papel preponderante en la instrumentación del sello de advertencia. Sobre el perfil para ostentar los sellos de advertencia "Exceso grasas saturadas, grasas <i>trans</i> y azúcares" - Los sellos de grasas saturadas, grasas <i>trans</i> y azúcares no se obtiene por rebasar un umbral de contenido específico de estos nutrimentos, sino por rebasar el umbral de la proporción que representan éstos en el contenido energético de un alimento. De acuerdo con el perfil propuesto, el umbral se calcula considerando el 10% proveniente de estos nutrimentos sobre el contenido energético total. Entre menos fuentes de calorías tenga el producto, más alta será la proporción de las fuentes azúcares y grasas saturadas cuando se contiene, independientemente de sus contenidos reales.
---	--	--

		Ejemplo: una porción de 33 g de chocolate 85% cacao, sin leche y sin azúcares añadidos, tiene 10 g de grasa saturadas, lo que representa el 47% de las calorías del producto y llevaría el sello de "Exceso grasa saturada", puesto que ese solo componente representa casi la mitad del aporte calórico.
		- Relacionar los límites de nutrimentos con las calorías del producto castiga a los alimentos con poco contenido calórico o bajos en calorías y no da información real del "exceso" del nutrimento. Por ejemplo, una porción de 30 g de chiles chipotles adobados preenvasados (14 calorías) y contienen sólo 2 g azúcares que representan el 1% del consumo diario recomendado y llevarían un sello de "Exceso Azúcares", porque los azúcares representan el 57% de las calorías totales del producto. En general, gran parte de los alimentos con poco contenido en calorías, podrían llevar sellos de "Exceso Grasas Saturada" y/o "Exceso Azúcares", siempre que la proporción de calorías vs el contenido de nutrimentos rebasa el 10%. Sin embargo, NO significa que el nutrimento tenga un aporte significativo de este nutrimento. - De por sí, establecer un umbral de contenidos de nutrimentos máximos por alimento o bebida pudiera ser arbitrario, ya que ningún alimento o bebida es la única fuente de nutrimentos en una

		dieta regular, más lo es, cuando se calcula con base en el contenido calórico de un producto. Desde el punto de vista científico no es posible atribuir a un solo alimento un nivel de riesgo determinado, sólo por tener una composición nutrimental específica. Las recomendaciones de consumo siempre deben hacerse en función de la dieta, tal como lo establece la NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.¹⁸ El sistema de etiquetado frontal nutrimental propuesto en la norma proporciona información parcial al consumidor, al no analizar los productos en sus contenidos específicos. Una vez que los productos rebasen los parámetros establecidos deberán contener uno o varios sellos "Exceso ...". Estos perfiles nutrimentales no son sólo técnicamente incorrectos, sino que también conllevan una problemática jurídica, la violación del principio de certeza e igualdad jurídica, toda vez que: o No describe al producto tal y como es, en cuanto al contenido energético, de grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sodio por porción de consumo;
--	--	---

¹⁸ http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013

		▪ Con igual contenido energético, pero diferente nivel de humedad, podrían tener diferentes sellos de "Exceso calorías". Ejemplo: una pieza de tostada horneada de maíz con nopal aporta 30 kcal, mientras que una tortilla de maíz con nopal aporta 40 kcal por pieza. En este caso, solo la tostada tendría el sello de "Exceso calorías", la que menos calorías tiene. ▪ Igualess, pero en porción distinta, con una diferencia significativa en el aporte nutrimental y/o en calorías estarían identificados de la misma manera. Ejemplo: unas "pepitas" de calabaza en un envase de 28 g con un aporte energético de 139 kcal y en un envase de 17 g con un aporte energético de 54 kcal, tendrían los mismos 3 sellos "Exceso calorías, Exceso grasas saturadas y Exceso sodio" ▪ Dos productos similares, considerando que podrían tener una diferencia significativa en el aporte nutrimental y/o en calorías, llevarían exactamente los mismos sellos. Ejemplo: una
--	--	--

		barra de 70 gramos de amaranto con chocolate aporta 285 kcal por envase y otra barra de 75 gramos de amaranto con chocolate aporta 378 kcal por envase, y tendrían los mismos sellos de "Exceso calorías y Exceso azúcares." Esto no reconoce la diferencia de 94 calorías o el 27% que tiene de más. ■ Un producto regular y su versión modificada en su composición podrían estar identificados de la misma manera. Ejemplo: Un helado regular tiene 3.9 g grasa saturada por porción y en su versión reducida contiene 1.8 g de grasa saturada (redujo en un 46%), ambas versiones llevarían un sello de "Exceso grasas saturadas". ■ ¿Cómo es posible que un producto con 519 calorías tenga el mismo sello de "Exceso calorías" que uno que tiene 11 calorías? Esto simplemente no es veraz. La Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) ya falló que la política regulatoria en materia de etiquetado únicamente debe transparentar
--	--	--

		el contenido real del producto para que el consumidor tenga certeza de lo que están comiendo o bebiendo. Ejemplo: una pastilla para el aliento de 11 calorías tendría el mismo sello de "Exceso calorías" que uno pastelito danés de 519 calorías. - o No se puede sustentar que los productos con los sellos de advertencia tengan mayor riesgo que otros productos que: ▪ Contengan niveles menores de los mismos nutrimentos. ▪ Contengan igual o niveles superiores de los mismos nutrimentos, con la única diferencia de que estos últimos sean intrínsecos. - o Podría constituir un engaño para los consumidores, violando los principios de transparencia y el derecho a la información, que en este contexto conllevarían también a vulnerar el derecho a la alimentación y a la salud. - o Podría alentar malas prácticas, en detrimento del consumidor. - Sobre el perfil para ostentar el sello de advertencia "Exceso Sodio": - o Además del perfil propuesto por OPS, cuyas inconsistencias ya fueron arriba
--	--	--

		expuestas, este proyecto añade un criterio adicional de 300 mg/ 100 g o 100 ml y para bebidas sin calorías menor a 45 mg de sodio, que carece de sustento científico de referencia nacional o internacional. - La SSA ha señalado que los perfiles propuestos fueron avalados por la OPS. Sin embargo, la OPS al ser parte del sistema de Naciones de Unidas, estaría invadiendo facultades del órgano técnico expresamente creado para normar en materia de etiquetado que es el <i>Codex Alimentarius</i>. Si la OPS considera que su propuesta de perfiles nutricionales con fines de etiquetado tiene sustento, como parte del <i>Codex</i>, debería someterla a consideración de su Comité Científico para su análisis y, en su caso, reconocimiento de los mismos o de sus componentes como estándar internacional. - El etiquetado propuesto en el anteproyecto de norma violaría lo argumentado por la SCJN, ya que no proporciona información veraz sobre el contenido del producto, sino que califica a los mismos de "Exceso..." con un base de cálculo que no representa fielmente el contenido del producto. La SCJN ya falló que la política regulatoria en materia de etiquetado únicamente transparente el contenido real del producto para que el consumidor tenga certeza de lo que están comiendo o bebiendo; y es
--	--	--

		recomendable que el EFN se apegue al <i>Codex</i>, proporcione información veraz del contenido del producto, declarado por porción ya que se trata de una medida de consumo y referencia para el consumidor. - Por otro lado, este proyecto de regulación podría evaluarse desde una perspectiva de competencia, ya que se considera que la misma podría: (i) limitar el número de empresas en el mercado; (ii) inhibir la capacidad o aptitud para competir de una o varias empresas; (iii) limitar las opciones e información disponibles para los consumidores; y (iv) reducir los incentivos de las empresas para innovar y competir. - Correlacionado con la competencia está el desarrollo de los productos innovadores. Este sistema de etiquetado frontal inhibe la reformulación de alimentos y bebidas no alcohólicas en beneficio de los consumidores: - o No importa cuánto se reformule un producto, probablemente quede igualmente etiquetado que la versión regular u original. - o Existen alimentos y bebidas no alcohólicas que por su naturaleza y características es imposible modificar en su composición.
--	--	---

		- Expertos en nutrición, señalan que a lo largo del día las personas han consumido por lo general varios platillos o productos industrializados, así como algunos alimentos aislados sin transformarse lo que constituye la dieta. En este sentido varios alimentos transformados o en estado natural forman parte de una dieta correcta. Diversos platillos que forman parte del desayuno, comida o cena de los mexicanos tendrían varios sellos de advertencia. - Todos los componentes preenvasados de: - o Unas tostadas horneadas de maíz de atún con mayonesa, jitomate y cebolla, tendrían uno o más de los sellos de "Exceso calorías, Exceso grasas saturadas y Exceso sodio". - o Un sándwich de pan integral con mayonesa, jamón, queso panela, jitomate, aguacate y chiles en vinagre tendrían uno o más de los sellos de "Exceso calorías, Exceso grasas saturadas y Exceso sodio". - o Una quesadilla de tortilla de harina con queso panela y jitomate tendrían uno o más sellos de "Exceso calorías, Exceso grasas saturadas y Exceso sodio". ¿Esto hace a estos platillos no saludables?
4.5.3.4 Sistema de etiquetado frontal El sistema de etiquetado frontal incluye la información nutrimental	Se solicita eliminar	

complementaria y la leyenda precautoria descrita en el numeral 7.1.3.		
4.5.3.4.1 La información nutricional complementaria debe realizarse utilizando los sellos, según corresponda y conforme a lo establecido en el Apéndice A (Normativo).	Se solicita eliminar	
Figura 4.5.3.4.2 Si la lista de ingredientes incluye edulcorantes sintéticos o naturales, no calóricos o polialcoholes, se debe colocar el sello “CONTIENE EDULCORANTES, EVITAR EN NIÑOS”.	Se solicita eliminar	<u>Edulcorantes en la regulación mexicana</u> La legislación mexicana trata a los edulcorantes no calóricos (ENC) como aditivos,¹⁹ por ende, como un ingrediente más en la composición de un producto. En ello que se declaran en la lista de ingredientes, por lo que el consumidor tiene la información sobre la presencia de éstos en los alimentos y bebidas no alcohólicas: - El apartado 3.30 de la norma vigente define ingrediente como: “Cualquier sustancia o producto, <u>incluidos los aditivos</u>, que se emplee en la fabricación, elaboración, preparación o tratamiento de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no. - Por su parte el apartado 4.2.2.4 señala que: “En la <u>declaración de aditivos</u> utilizados en la elaboración de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe utilizarse el

¹⁹ Artículo 200 del Reglamento de Control Sanitario para Productos y Servicios: “Artículo 200. Para efectos de este Reglamento, dentro de los aditivos quedan comprendidos los siguientes: [...] X. Edulcorantes no nutritivos; [...]”.

		nombre común o en su defecto, alguno de los sinónimos, establecidos en el Acuerdo".²⁰ El uso de ENC en alimentos y bebidas no alcohólicas es perfectamente seguro y así lo reconoce el marco normativo nacional a cargo de la COFEPRIS, así como los estándares emitidos por la FDA en los EE.UU y la Agencia de Seguridad Alimentaria de la UE, por mencionar a algunos. Como se ha señalado, los ENC en México tienen un trato de "aditivo", en ello que, para su uso, es necesaria la autorización por parte la autoridad sanitaria de cada uno de éstos. Para obtener esa autorización, se debe demostrar, entre otros: - Que sean inofensivos, al emplearse al nivel de uso permitido; - Que cumplan una función útil y no se usen para ocultar defectos de calidad sanitaria; - Que se obtenga un efecto que pueda lograrse con sólo utilizar buenas prácticas de fabricación; y - Que tenga un método analítico que controle efectivamente su uso o justifique la inaplicabilidad de éste. Posterior a la multicitada autorización, la COFEPRIS publica en el "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y
--	--	--

²⁰ Acuerdo: "Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios" de la Secretaría de Salud".

suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias” los ENC autorizados. Ese acuerdo tiene dos apartados sobre éstos: “Edulcorantes con una IDA establecida” y “Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF”. Algunos ejemplos de las autorizaciones son:

Edulcorante	Categoría de alimento
Alitame	Productos en confitería
	Caco y sus derivados
	Ates, jaleas y mermeladas
	Dulces a base de leche
	Otros
Aspartame	Chocolate y productos de imitación
	Helados, sorbetes y bases para helados
	Goma de mascar
	Otros
	Productos de confitería
Ciclmatos	Helados, sorbetes y bases para helados
	Postres a base de cereales
	Otros
	Dulces a base de leche
Sucralosa	Cereales para desayuno
	Leche saborizada, formula láctea y producto lácteos y productos lácteos fermentados
	Postres
	Panificación

		Ates, jaleas y mermeladas Aderezos Otros Frutas cristalizadas Productos de la pesca Dulces a base de leche Cereales para desayuno Leche saborizada, fórmula láctea y producto lácteos y productos lácteos fermentados Postres Otros
	Glucosidos de esteviol (estevia, stevia, esteviosidos de glicerol)	NOTA: Están autorizados más edulcorantes y sus respectivas categorías de producto. <u>Evidencia científica sobre edulcorantes</u> Se ha demostrado que los ENC son una alternativa segura para consumo en todos los grupos de población y aceptable como mecanismo para el remplazo de azúcares y con ello reducción de contenido calórico en alimentos y bebidas no alcohólicas: - "El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) es un comité científico internacional de expertos administrado conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Es la principal autoridad a nivel internacional encargada de la evaluación de

		riesgos/evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios (añadidos intencionalmente). El JECFA ha evaluado más de 2500 aditivos alimentarios; y elaborando principios para la evaluación de la inocuidad de las sustancias químicas presentes en los alimentos que son compatibles con los actuales criterios sobre evaluación de riesgos y tienen en cuenta los avances recientes de la toxicología y de otras disciplinas científicas pertinentes”.²¹
		- El propio <i>Codex Alimentarius</i> recoge los resultados del JECFA en su Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995). Dicha norma establece los alimentos en los que se pueden utilizar los aditivos, en aquellos en los que no se pueden utilizar y las dosis máximas para su uso.²² Ni el JECFA ni el <i>Codex Alimentarius</i> han realizado un señalamiento sobre advertir, prohibir o limitar los ENC en niños. - Por su parte la Revista Mexicana de Pediatría, en su publicación denominada “Edulcorantes no calóricos en la edad pediátrica: análisis de la evidencia científica”,²³ realiza una revisión exhaustiva de la literatura en revistas indizadas sobre el tema, concluyendo entre otros que:

²¹ <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/es/>

²² http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf

²³ <https://www.medigraphic.com/pdfs/pediat/sp-2017/sps171a.pdf>

		○ “Estudios controlados y con adecuado diseño muestran que los edulcorantes no calóricos actualmente aprobados son neurológicamente inocuos para los niños en los niveles actuales de consumo y dentro de la ingesta diaria admitida (IDA) establecida para cada uno de estos aditivos de alimentos.” ○ “Los estudios realizados en niños y en adultos no muestran vinculación entre el uso de ENC y neoplasias malignas.” ○ “Desde el punto de vista de la toxicidad, carcinogenicidad y la genotoxicidad, los ENC son seguros durante cualquier etapa de la vida incluyendo la niñez, respetando los límites de la ingesta diaria admitida (IDA)” ○ <u>“Con la información disponible actualmente el consumo de los ENC no representa riesgo de eventos o reacciones adversas relevantes en niños.”</u> ○ “En niños con condiciones que así lo requieran tales como obesidad, síndrome metabólico o diabetes tipo 1 y 2, los ENC pueden ser una herramienta adicional a incluirse dentro de un estilo de vida saludable que integre una dieta balanceada y actividad física. El uso de los ENC en obesidad y diabetes en adultos está mejor fundamentado. Sin embargo, en los niños la evidencia es
--	--	---

		muy escasa, salvo en adolescentes con sobrepeso y obesidad.” - o “El grupo de expertos enfatiza la recomendación de la lactancia materna exclusiva hasta los seis meses. En general, no se justifica el uso de edulcorantes no calóricos en niños, ya que el crecimiento y el desarrollo son etapas en las que no debería promoverse la restricción calórica. En niños que por alguna razón de salud requieran restricción calórica o de azúcares simples, pueden utilizarse con seguridad.” Adicionalmente la postura de la Academia Americana de Pediatría sobre el uso de ENC en niños²⁴ publicada en noviembre de 2019 concluye lo siguiente: - o Los edulcorantes aprobados por la FDA (sacarina, aspartame, acesulfame K, sucralosa, neotame y estevia) son aditivos reconocidos como seguros por sus siglas en inglés GRAS, la cual están basados en el consumo de ECN dentro de una ingesta diaria adecuada (IDA). - o Individuos afectados con ciertas condiciones patológicas como diabetes mellitus y/o obesidad se pueden ver beneficiados por el uso de ECN.
--	--	---

²⁴ <https://pediatrics.aappublications.org/content/early/2019/10/25/peds.2019-2765>

	- o Con excepción del aspartame y neonatame en niños con fenilcetonuria no hay contradicciones absolutas para usar ENC en niños. - o El uso de ECN se ha asociado con una presencia reducida de caries dentales. - o Existe evidencia científica de alta calidad que sugiere que no hay asociación entre la hiperactividad y el uso de ECN en niños. - o Existen datos limitados sobre el efecto del uso de ECN en el apetito y preferencia por el sabor dulce. En este mismo orden de ideas se destaca que: “La evidencia científica actual indica que no existe relación entre el consumo de edulcorantes no calóricos y la aparición de enfermedades no contagiosas, diferentes tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares, neurológicas o alguna alteración o efectos relacionados con el embarazo. Por tanto, su consumo dentro de los rangos de seguridad establecidos por los IDA no representa un riesgo a la salud, considerando la evidencia científica disponible” (Aldrete-Velasco J y col. Edulcorantes no calóricos Artículo de revisión Med Int Méx. 2017).	
	<u>Utilidad de los ENC como coadyuvante para enfrentar la obesidad</u>	

	Ante los problemas de sobrepeso y obesidad en México, "cobra relevancia si los edulcorantes no calóricos pueden ser o no una herramienta útil y segura para sustituir y reducir en la dieta el aporte de carbohidratos simples añadidos".²⁵ De todo lo anterior que, no se observa cuál es la problemática a atender o la necesidad a solventar, mediante la declaración de edulcorantes a través de un sello; y mucho menos hacer el señalamiento de "evitar en niños". No se identifica un riesgo a la salud ocasionado por esos ingredientes, y mucho menos un riesgo sobre esa población etaria. Se desconoce el racional de la disposición, cuando es una opción científicamente segura y válida para coadyuvar a atender el tema del sobrepeso y la obesidad, en un instrumento normativo cuya modificación está justificada en el combate y prevención de estos padecimientos. Es simplemente, un contrasentido. <u>Utilidad de los edulcorantes no calóricos en la innovación y desarrollo</u> El uso de los edulcorantes no calóricos (ENC) seguros es, tal vez, uno de los desarrollos tecnológicos más innovadores de la historia de industria alimentaria reciente. El uso de ENC es un elemento clave en la reformulación y creación alimentos y bebidas no
--	--

²⁵ Revista Mexicana de Pediatría: "Edulcorantes no calóricos en la edad pediátrica: análisis de la evidencia científica".

		alcohólicas, para reducir sus contenidos de azúcares y, por ende, de calorías. Por otra parte, según se advierte en el Análisis de Impacto Regulatorio que soporta la modificación de la NOM-051 estima, entre sus impactos positivos, fomentar la innovación, reformulación y optimización de productos alimenticios. La creación de este sello de advertencia es uno de los principales inhibidores de la reformulación. Al implementarse, el proyecto de norma presenta, al menos dos tipos de problemas: 1. Los productos con dulzor, pero con cero azúcares, llevarían el sello de advertencia "Contiene edulcorantes, evitar en niños". 2. Lo productos con azúcares añadidos, pero cuyo contenido calórico se ha reducido con la mezcla de ENC, podrían llevar el sello de advertencia "Exceso azúcares" y el de "Contiene edulcorantes, evitar en niños". Esto es, los productos con menos azúcares que la presentación regular²⁶ tendrían más sellos. 3. Los productos con azúcares intrínsecos que han sido adicionados con ENC, como néctares, mermeladas o jaleas, llevaría el sello de advertencia "Exceso azúcares" y seguramente el de "Contiene edulcorantes, evitar en niños".
--	--	---

²⁶ Existen diversidad de ejemplos en los que la presentación "regular" ya no existe como tal, pues se trata de programas de reformulación de líneas enteras de producto, con el objetivo de ofrecer al consumidor el mejor producto posible en el contexto de salud pública que se vive. Esto, podría llevar a los productores a regresar sus fórmulas originales, desechando más de 15 años de innovación continua.

		Estos productos, también, con menos azúcares que la presentación regular, tendrían más sellos. De lo anterior que: - Se ha demostrado que los edulcorantes siguen controles de seguridad muy rigurosos por parte de las agencias de seguridad alimentaria: EFSA en Europa, FDA en EE.UU. y JECFA del <i>Codex Alimentarius</i>. Este riguroso proceso de evaluación y posterior aprobación de nuevos edulcorantes, contempla investigaciones de respaldo que se deben presentar a las autoridades de cada país para elevar la solicitud de evaluación. - Ante la ausencia de una problemática/riesgo que atender por parte de la autoridad, esta disposición podría generar violaciones: - o Al principio de legalidad. - o En materia de competencia económica, ya que podría (i) inhibir la capacidad o aptitud para competir de una o varias empresas; (ii) limitar las opciones e información disponibles para los consumidores; y (iii) reducir los incentivos de las empresas para innovar y competir. - o Correlacionadas a la competencia, en lo tocante al desarrollo de los productos innovadores. Este sistema de etiquetado frontal inhibe la reformulación de alimentos y bebidas no alcohólicas en beneficio de los consumidores.
--	--	---

		- o No importa cuánto se reformule un producto, probablemente quede igualmente etiquetado que la versión regular u original. - o Existen alimentos y bebidas no alcohólicas que por su naturaleza y características es imposible modificar en su composición.
Figura 4.5.3.4.3 Los productos cuya superficie principal de exhibición sea $\leq 20 \text{ cm}^2$ sólo deben incluir un sello con el número que corresponda a la cantidad de nutrimentos que cumplen con el perfil y conforme a lo establecido en el Apéndice A (Normativo).	Se solicita eliminar	Si bien ya el uso de sellos "Exceso ..." es cuestionable por argumentos vertidos en el apartado 4.5.3, el colocar en un producto únicamente <u>el sello con un número NO proporciona información clara o veraz al consumidor</u>. Ejemplificando: Un sello con el número "2" no le muestra al consumidor si el producto es considerado con "Exceso calorías" y "Exceso azúcares", o sólo es clasificado como "Exceso grasas saturadas" y "Exceso grasas trans". Es decir, este sistema de etiquetado no proporciona información al consumidor, violentando entonces el derecho a la información y por ende a la salud. Ante el hecho que esta disposición es confusa para el consumidor, se estaría violentando también las Directrices del <i>Codex Alimentarius</i>, a saber: - Directrices sobre Etiquetado Nutricional, las cuales disponen, entre sus finalidades, el "asegurar que el etiquetado nutricional no describa un producto, ni presente información sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equivoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto".

Figura		
4.5.3.4.4 Para el caso de productos en envases retornables utilizados como contenedores para más de un tipo de producto o de sabor, los productores deben expresar únicamente en la parte externa de la tapa el sello correspondiente al número de la cantidad de nutrimentos que cumplen con el perfil establecido en 4.5.3 y conforme se establece en 4.5.3.4.4. 4.5.3.4.5 Los productos cuya presentación individual indique la leyenda de "No etiquetado para su venta individual", o similar, y que se encuentren en un empaque múltiple o colectivo deben incluir en éste los sellos que correspondan, conforme a lo establecido en los numerales 4.5.3 y 4.5.3.4.1. En el envase individual deben incluirse los mismos sellos excepto cuando su superficie principal de exhibición es $\leq 10 \text{ cm}^2$, en cuyo caso solo debe incluirse un sello con el número que corresponda al número de sellos que aparezcan en el envase múltiple o colectivo de acuerdo a lo establecido en el Apéndice A (Normativo). 4.5.3.4.6 Aquellos envases colectivos que contengan más de un tipo de producto deben estar etiquetados de manera	Se solicita eliminar	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.
	Se solicita eliminar	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.
	Se solicita eliminar	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.

individual, adicionalmente, el envase colectivo debe incluir los sellos que correspondan al producto individual que tenga el mayor número de sellos, conforme se establece en 4.5.3 del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana.		
4.5.3.4.7 Ubicación y orden de los sellos El o los sellos deben colocarse en la esquina superior derecha de la superficie principal de exhibición, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo). Cuando se deban incluir más de un sello, el orden de inclusión debe ser de izquierda a derecha el siguiente: 1. EXCESO CALORÍAS 2. EXCESO AZÚCARES 3. EXCESO GRASAS SATURADAS 4. EXCESO GRASAS TRANS 5. EXCESO SODIO 6. CONTIENE EDULCORANTES, EVITAR EN NIÑOS	Se solicita eliminar	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.
4.5.3.4.9 Cuando proceda incluir la leyenda "CONTIENE CAFÉINA, EVITAR EN NIÑOS" y debe ir centrada en la parte inferior de los sellos, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo).	Se solicita eliminar	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.
		Al ser un estimulante que afecta el sistema nervioso central, existen recomendaciones sobre las ingestas de cafeína. En adultos en la población general, las ingestas de cafeína de hasta 400 mg (alrededor de 5,7mg/kg pc al día) consumida a lo largo del día, no tienen efectos perjudiciales para la salud. ²⁷

²⁷ Documento de la EFSA denominado "La Cafeína", mismo que se encuentra disponible en la siguiente liga: https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/efsaexplainscaffeine150527es.pdf

	Se solicita eliminar	Una dosis de 210.6 mg (3mg/kg pc al día) no suponen efecto alguno para los adultos, por lo que este parámetro también se puede aplicar a mujeres embarazadas y los niños. El ritmo al que los niños y adolescentes procesan la cafeína es, como mínimo, el mismo que el de los adultos.²⁸ Los estudios disponibles sobre los efectos agudos de la cafeína en la ansiedad y el comportamiento de los niños y adolescentes confirman este nivel, por lo que se propone el mismo nivel de seguridad: 3mg/kg pc al día para el consumo habitual de cafeína de niños y adolescentes.²⁹ No se observa cuál es la problemática a atender o la necesidad a solventar al declarar o destacar mediante la leyenda propuesta que un producto tiene cafeína, ya que no se identifica un riesgo a la salud sobre ese ingrediente, y mucho menos está identificado como problema de salud pública en la población en general, incluyendo los niños. Se desconoce el racional de la disposición, y más cuando se trata de hacer notar la presencia de un ingrediente que no tiene relación alguna con el combate y prevención del sobrepeso y la obesidad, que es el objeto de modificación de la norma.
--	------------------------------------	---

²⁸ Idem.

²⁹ Idem.

4.6 Declaración de propiedades nutrimentales	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.6.1 No obstante lo establecido en el presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, toda declaración respecto de las propiedades nutrimentales debe sujetarse a lo dispuesto en la NOM-086-SSA1-1994 (ver 2.5 Referencias normativas).	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.7 Presentación de los requisitos obligatorios	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.7.1 Generalidades		
4.7.1.1 Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.7.1.2 Cuando la información comercial obligatoria de los alimentos o bebidas no alcohólicas preenvasados que van destinados al consumidor final se encuentre en un envase múltiple o colectivo, no será necesario que dicha información aparezca en la superficie del producto individual. Sin embargo, la indicación del lote y la fecha de caducidad o de consumo preferente deben aparecer en el producto	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

preenvasado individual. Además, en el producto preenvasado se debe indicar siempre en lo individual la leyenda "No etiquetado para su venta individual", cuando éstos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.		
4.7.1.3 Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. El dato relativo al lote, fecha de caducidad o de consumo preferente puede ser colocado en cualquier parte del envase.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.7.1.4 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
4.7.1.5 Deben aparecer en la superficie principal de exhibición del producto cuando menos la marca, la declaración de cantidad, la denominación del producto preenvasado, el etiquetado frontal y aquella cuya ubicación se haya especificado. El resto de la información a que se refiere este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, puede	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

incorporarse en cualquier otra parte del envase.			
4.8 Idioma			
4.8.1 El producto preenvasado debe ostentar la información obligatoria a que se refiere este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana en idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas. Cuando la información se exprese también en otros idiomas debe aparecer el mismo tamaño y de manera igualmente ostensible.	4.8.1 El producto preenvasado debe ostentar la información obligatoria a que se refiere este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana en idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas. Cuando la información se exprese en otros idiomas debe aparecer también en español y de forma legible cuando menos con el mismo tamaño y de manera igualmente ostensible.	La intencionalidad de la norma es que el texto de cualquier producto sea legible para el consumidor. No se entiende el racional de la autoridad sobre restringir la disposición al establecer "cuando menos con el mismo tamaño y de una manera igualmente ostensible". De lo anterior que se realiza la propuesta de modificación.	
4.8.2 La presentación de información o representación gráfica adicional en la etiqueta a la señalada en este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, que puede estar presente en otro idioma, es facultativa y, en su caso, no debe sustituir, sino añadirse a los requisitos de etiquetado del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, siempre y cuando dicha información resulte necesaria para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
5. a 5.1. ...			
5.1.1. Cálculos de energía			

La cantidad de energía que debe declararse debe calcularse utilizando el siguiente factor de conversión: Hidratos de carbono disponibles 4 kcal/g - 17 kJ/g Proteínas 4 kcal/g - 17 kJ/g Grasas 9 kcal/g - 37 kJ/g Alcohol (etanol) 7 kcal/g - 29 kJ/g Ácidos orgánicos 3 kcal/g - 13 kJ/g Poliolles (**) 2.4 kcal/g - 10 kJ/g (sorbitol, xilitol, maltitol, isomaltitol, lactitol, mannitol) Eritritol 0 kcal/g - 0 kJ/g Alulosa (***) 0 kcal/g - 0 kJ/g Tagatosa (***) 1.5 kcal/g - 6.276 kJ/g (**) El cálculo energético para los polioles se tendrá en cuenta solo cuando sean utilizados como ingredientes. (***) Cuando se hace un cálculo teórico o se corrige un análisis de laboratorio de azúcares totales y se resta del contenido de azúcares totales los aportes de polioles, tagatosa, alulosa se deberán usar los factores de conversión respectiva.	Sin necesidad de propuesta	No aplica
5.1.2. a 6.1.2 ... 6.2 Declaraciones de propiedades condicionales Se permiten las siguientes declaraciones de propiedades condicionadas a la particular condición asignada a cada una de ellas:	Sin necesidad de propuesta	No aplica

a) Puede indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, nutrimentos inorgánicos (minerales) y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutrimentales de acuerdo con el marco jurídico aplicable.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutrimento, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutrimentales y estar sujetas al marco jurídico aplicable.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
c) Términos como "orgánico", "ecológico", "biológico" y las denominaciones con prefijos "bio" y "eco", deben ajustarse a lo establecido en la Ley de Productos Orgánicos (ver Bibliografía), y aplicar los demás términos que se establezcan en alguna otra Norma Oficial Mexicana o marco jurídico aplicable.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
El uso de estos términos debe estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en el numeral 6.1.		
d) Declaraciones de propiedades que afirman que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades. e) Pueden utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia: i. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma; ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento; iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia; y iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento esté permitida. f) Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en el marco jurídico aplicable. g) Puede declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, Halal, Kosher), siempre que se ajuste a las		
	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente y sin importar la presencia de sellos de advertencia.		
6.3 Declaraciones nutrimentales y saludables Este tipo de declaraciones pueden referirse al valor de energía, proteínas, hidratos de carbono, grasas y los derivados de las mismas, fibra dietética, sodio, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) para los cuales se han establecido valores nutrimentales de referencia y siempre y cuando el producto no incluya algún sello. Las declaraciones de propiedades que se definen a continuación están permitidas en los términos señalados en cada caso.	Se solicita eliminar	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.
6.3.1 a 7.1.2 ... 7.1.3 Cuando el producto preenvasado contenga cafeína adicionada dentro de la lista de ingredientes en cualquier cantidad, se debe incluir la leyenda precautoria "CONTIENE CAFEÍNA, EVITAR EN NIÑOS", la cual forma parte del sistema de etiquetado frontal, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo). Quedan exceptuados de incluirla aquellos productos cuya superficie principal de exhibición sea ≤ 20 cm²	Sin necesidad de propuesta	No aplica
Imagen		

8. Verificación y Vigilancia La verificación y vigilancia del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y las dependencias competentes, en el ámbito de sus respectivas competencias, de acuerdo con la Ley Federal de Protección al Consumidor, la Ley General de Salud, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y demás ordenamientos jurídicos aplicables.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad La evaluación de la conformidad del Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, objeto del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN y su Reglamento, de acuerdo con lo descrito en el Procedimiento para la	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

Evaluación de la Conformidad que a continuación se describe. 9.1 Introducción El presente procedimiento establece las directrices que deben observar los productores y comercializadores que pretenden demostrar el cumplimiento con este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana. El presente procedimiento toma como base los procedimientos descritos en la norma internacional ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección, así como con la NMX-EC-17020-IMNC-2014 (ver 9.3.2 Referencia normativa). 9.2 Objetivo y campo de aplicación Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, tiene por objeto definir las directrices de todos los alimentos y a todas las bebidas no alcohólicas	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
<i>Se solicita incluir párrafo:</i> Esta Norma Oficial Mexicana no es certificable y las Unidades de Verificación de información comercial acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía podrán evaluar la conformidad de la misma, en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. En caso de evaluación por parte de las Unidades de Verificación, éstas deberán cumplir con el siguiente Procedimiento		

preenvasados de fabricación nacional y extranjera, destinados al consumidor en el territorio nacional, para demostrar el cumplimiento del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, así como las personas acreditadas y aprobadas que intervienen en su evaluación de la conformidad.	para la Evaluación de la Conformidad, el cual tiene por objeto [...]	
9.3 Referencias normativas Es indispensable la aplicación de los documentos vigentes siguientes o los que los sustituyan, para las finalidades del presente procedimiento para la evaluación de la conformidad, en los términos en que son referidas:	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.3.1 NMX-Z-12/2-1987, Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 1987-10-28.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.3.2 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad – Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), publicada su Declaratoria de Vigencia el 6 de junio de 2014.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.3.3 Ley Federal sobre Metrología y Normalización.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.3.4 ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección			
9.3.5 Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
9.4 Términos y definiciones Para los efectos de éste Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se entiende por:	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
9.4.1 comercialización es la actividad de compra y venta de los alimentos y a todas las bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera, dentro del territorio nacional.	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
9.4.2 dictamen de cumplimiento documento oficial emitido por una unidad de verificación (UV) acreditada y aprobada en los términos de la LFMN.	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
9.4.3 muestra para el dictamen de información comercial Unidades o piezas de producto preenvasado, para su dictamen de etiqueta de información comercial.	Sin necesidad de propuesta	No aplica	
9.4.4 Norma Oficial Mexicana NOM			

la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.4.5 lote la cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.4.6 Evaluación de la conformidad EC es la determinación del grado de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana, comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba y verificación.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.4.7 unidad de verificación UV	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

la persona física o moral acreditada y aprobada, que realiza actos de verificación de un producto preenvasado.		
9.5 Dictamen de cumplimiento de información comercial	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.5.1 Para emitir el dictamen de cumplimiento respecto de la información comercial, la unidad de verificación de producto (UV) acreditada y aprobada en términos de la LFMN, debe llevar a cabo la constatación ocular de la información comercial correspondiente al capítulo 4 del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana. Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.5.2 Disposiciones generales El interesado puede solicitar a la UV los requisitos o la información necesaria para que su producto preenvasado, que se vayan a comercializar en territorio nacional cumplan con el presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.5.3 El personal de la UV es el responsable de llevar a cabo la toma de muestras (ver 8.3.1 Referencias normativas del PEC), para su verificación de información comercial.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

9.5.4 El personal de la UV constatará ocularmente, que esté presente en la etiqueta, la indicación de la contraseña oficial y los 3 dígitos de la clave de la norma oficial mexicana para productos genuinos, o en caso que no haya una norma oficial mexicana específica para productos genuinos, los 3 dígitos del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, conforme a lo establecido en el numeral 4.2.8 del presente.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.5.5 El personal de la UV constatará ocularmente, que esté presente en la etiqueta, la leyenda "PRODUCTO SUSTITUTO", conforme a lo establecido en el numeral 4.2.9 de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.5.6 Cuando un producto preenvasado cumpla con el presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, se puede emitir la constancia o dictamen de cumplimiento de información comercial por parte de la UV.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.6 Vigilancia La verificación y vigilancia del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y las dependencias competentes, en el ámbito de sus respectivas competencias, de acuerdo	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

con la Ley Federal de Protección al Consumidor, la Ley General de Salud, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y demás ordenamientos jurídicos aplicables.		
9.7 Concordancia del procedimiento de evaluación de la conformidad con normas y lineamientos internacionales y normas mexicanas El presente procedimiento toma como base los procedimientos descritos en la norma internacional ISO/IEC 17067:2013, Conformity assessment - Fundamental of product certification and guidelines for product certification schemes, y la norma mexicana NMX-EC-067-IMNC, Evaluación de la conformidad-Elementos fundamentales de la certificación de productos.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
9.8 Bibliografía del procedimiento de evaluación de la conformidad 9.8.1 ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección 9.8.2 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad – Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), publicada su Declaratoria de Vigencia el 6 de junio de 2014.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

10. Concordancia con Normas Internacionales Este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana es modificado (MOD) con respecto a las normas Codex siguientes - CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991. Norma General para el Etiquetado de los Productos preenvasados, y sus respectivas enmiendas. - CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991. Directrices generales sobre declaraciones de propiedades, y sus respectivas enmiendas. - CAC/GL 2-1985, Rev. 2018. Directrices sobre Etiquetado Nutricional, y sus respectivas enmiendas. - CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables, y sus respectivas enmiendas.	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>
11. Bibliografía [...] ARTICULOS TRANSITORIOS PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los XXX días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. SEGUNDO: Para aquellos alimentos o bebidas no alcohólicas preenvasados cuyo etiquetado no pueda modificarse	<i>Sin necesidad de propuesta</i>	<i>No aplica</i>

para ostentar la información requerida por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 al momento de su entrada en vigor, las empresas interesadas pueden solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan.	La solicitud puede presentarse a partir de la fecha de publicación de la presente modificación en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.	La Dirección General de Normas y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios resolverán en forma coordinada las solicitudes que se presenten.