

Contacto CONAMER

PF6M-CPR-B000195867

De: Simon Barquera <sbarquera@insp.mx>
Enviado el: miércoles, 11 de diciembre de 2019 10:27 a. m.
Para: César Osvaldo Orozco Arce; Rebeca Rodríguez Moreno; rfs@cofepris.gob.mx; Mario.velasco@economia.gob.mx; Contacto CONAMER
CC: Juan Rivera Dommarco; Ana Cecilia Munguía Serrano; Claudia Leticia Nieto Orozco; Carlos Alfredo Cruz Casarrubias
Asunto: EXTRA URGENTE ERROR Postura Institucional (INSP) a la consulta pública del Proyecto De Modificación A La Norma Oficial Mexicana Nom-051-Scfi/Ssa1-2010,
Datos adjuntos: Plantilla INSP 081219.docx
Importancia: Alta

A quien corresponda:

El pasado domingo 8 de diciembre del presente año envié la postura del Instituto Nacional de Salud Pública (encuentran el correo debajo que antecede a éste). Sin embargo en la plataforma de CONAMER se encuentra mi nombre mal escrito, así como no se encuentran adjuntados los comentarios que emití a la **consulta pública 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.**

Como parte de un proceso de transparencia pública solicito corrijan el error a la brevedad. Asimismo, adjunto nuevamnete la plantilla con los comentarios. Es de suma urgencia atender esta solicitud.

Aquí el ERROR:
Información de comentario:

*Tipo de documento: [Comentario de particulares\(B000195650\)](#)
Fecha de emisión: 09/12/2019
Remitente: Simon **Barqueda***

Atentamente,
Simón Barquera

DR. SIMÓN BARQUERA
DIRECTOR

Centro de Investigación en Nutrición y Salud.
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA

Av. Universidad No. 655. Col. Sta. Ma. Ahuacatitlán,
Cuernavaca, Mor. - Mexico. CP. 62508

Tel. +777 329-3017 Fax +777 311-2219
twitter: @sbarquera
http://www.insp.mx
www.orcid.org/0000-0003-1854-4615

Dra. Ana Estudillo San Martín
Secretaria Particular

coordinacion.cinys@insp.mx
+52 (55) 5487 1000 ext. 4123



De: Simon Barquera

Enviado: domingo, 08 de diciembre de 2019 07:51 p.m.

Para: cesar.orozco@economia.gob.mx; rebeca.rodriguez@economia.gob.mx; rfs@cofepris.gob.mx;
Mario.velasco@economia.gob.mx; contacto@conamer.gob.mx

CC: Juan Rivera Dommarco; Ana Cecilia Munguia Serrano; Claudia Leticia Nieto Orozco; casarrubiasnt@gmail.com

Asunto: Postura Institucional (INSP) a la consulta pública del Proyecto De Modificación A La Norma Oficial Mexicana Nom-051-Scfi/Ssa1-2010,

Lic. Alfonso Guati Rojo
Director General de Normas

Raúl Romero Anaya
Director de Operación e Instrumentos Normativos

José Alonso Novelo Baeza
Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

A quien corresponda:

En representación del Instituto Nacional de Salud Pública, adjunto a este correo los comentarios y postura institucional a la consulta pública del Proyecto De Modificación A La Norma Oficial Mexicana Nom-051-Scfi/Ssa1-2010, Especificaciones Generales De Etiquetado Para Alimentos Y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial Y Sanitaria.

Atentamente,

DR. SIMÓN BARQUERA
DIRECTOR

Centro de Investigación en Nutrición y Salud.
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA

Av. Universidad No. 655. Col. Sta. Ma. Ahuacatitlán,
Cuernavaca, Mor. - Mexico. CP. 62508

Tel. +777 329-3017 Fax +777 311-2219

twitter: @sbarquera

http://www.insp.mx

www.orcid.org/0000-0003-1854-4615

Dra. Ana Estudillo San Martín
Secretaria Particular

coordinacion.cinys@insp.mx
+52 (55) 5487 1000 ext. 4123



1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN

INSP	1	único párrafo	ed	Armonizar con el Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud en materia de etiquetado, artículo 212 y 215 VI; aprobada el 22 de octubre de 2019 y publicada el 08/11/2019 en el DOF.	Esta Modificación de la 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 el cual debe advertir de manera veraz, clara, rápida y simple sobre el contenido de nutrimentos críticos que representen riesgos para su salud en un consumo excesivo.
INSP	Bis 3.4		te	Incluir definiciones de adolescentes de acuerdo a la Ley para la protección de los derechos de niñas, niños y adolescentes.	Bis 3.4 Adolescentes grupo etario entre 12 años cumplidos y 18 años incumplidos, considerando ambos sexos.
INSP	3.21	único párrafo	ed	Armonizar con el Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud en materia de etiquetado, artículo 215 VI; aprobada el 22 de octubre de 2019 y publicada el 08/11/2019 en el DOF. La autoridad sanitaria tiene la facultad de incluir los ingredientes o nutrimentos que considere un riesgo para la población.	3.21 Sistema de etiquetado frontal <i>Sistema de información simplificada en el área frontal de exhibición del envase, el cual debe advertir de manera veraz, clara, rápida y simple sobre el contenido que exceda los niveles máximos de contenido energético, azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas, sodio y los nutrimentos críticos, ingredientes y las demás que determine la Secretaría.</i>
INSP	3.35	único párrafo	ed	Armonizar con la definición de adolescentes y se separen los mayores de 12 años	3.35 niños

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

Plantilla para comentarios de la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Fecha 2019-08-16	Documento: ANTEPROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2019
---------------------	--

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
					grupo etario de más de 36 meses y 12 años incompletos de edad, considerando ambos sexos.
INSP	3.45	único párrafo	ed te	Para reforzar la fiscalización y cumplimiento se recomienda hacer todos los puntos de la cadena de producción y comercialización responsables por el producto. De modo que los que transportan y comercializan también estén involucrados en la vigilancia de la aplicación de las normas para que no sufran las sanciones aplicables.	3.45 responsable de producto persona física o moral que importe, que transporte, que comercialice o que elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.
INSP	3.49	único párrafo	ed	Sugerimos ajustar la superficie de exhibición principal para evitar que todos los elementos puedan ser ostentados en alguna parte diferente a la frontal de los productos preenvasados.	3.49 superficie principal de exhibición es aquella área visible al consumidor y donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto, entre otros, y sus dimensiones se calculan conforme a la NOM-030-SCFI-2006, mencionada en el apartado de referencias.
INSP	4.1.4	único párrafo	te	El Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), de acuerdo con una base de 18,558 productos a la venta en México, encontró que 145 productos contienen un aval de alguna asociación de salud, de ellos 60.7% se clasificaron como no saludables de acuerdo con el perfil de nutrientes del anteproyecto de NOM 051. Los productos que cuentan con algún nutrimento crítico en exceso son: en calorías (13.1%), azúcares (14.3%), grasas saturadas (18.2%), sodio (60%) nutrimentos de interés en el desarrollo de	Sin modificación <i>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 esta Modificación 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 recomendados, respaldados por sociedades o por asociaciones profesionales.</i>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>enfermedades crónicas o complicaciones como diabetes mellitus; Las principales asociaciones que avalan estos productos no saludables son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asociación Mexicana de Diabetes (42.8%) - Federación Mexicana de Diabetes (23.4%) - Colegio Mexicano de obesidad y Nutrición (12.4%) <p>La mayoría de los productos que cuentan con el respaldo de alguna organización corresponden a la categoría de “ultra-procesados”, especialmente bebidas endulzadas con edulcorantes (33.8%) y snacks dulces (24.8%).</p> <p>El producto Danonino es recomendado por la Asociación Mexicana de Pediatría y es excesivo en azúcares y grasas saturadas, por lo que es inconsistente que un producto dirigido a niños utilice un aval del ámbito de salud cuando excede las recomendaciones internacionales de dieta para este grupo de edad.</p> <p>El producto Bimbo Silueta con Fibra portó la leyenda “Avalado por la Federación Mexicana de Diabetes” cuando excede en sodio. Las personas que viven con Diabetes Mellitus 2 tienen un alto riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares y son aún</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>mayores en personas que también padecen de hipertensión.</p> <p>El exceso consumo de sodio contribuye en el desarrollo de hipertensión incrementando el volumen intravascular y al disminuir la efectividad de los medicamentos antihipertensivos.</p> <p>Desde 2010 la American Diabetes Association recomienda una dieta restringida en sodio (< 1,500mg/día) en personas con riesgo cardiovascular incluidas las personas con Diabetes tipo 2.</p> <p>Por otro lado, se observó que los productos con avales o certificaciones se acompañan de otros mensajes en el empaque relacionados con el contenido de calorías, azúcar o grasa, beneficios de su consumo y recomendaciones a grupos (por ejemplo, “apto para diabéticos”). Al igual que la declaración de propiedades, los productos con avales o certificaciones relacionados con el ámbito de salud pueden generar percepciones equivocadas sobre la calidad general del producto, haciendo que parezcan más saludables sin considerar el aporte de calorías y otros nutrimentos críticos.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Este tipo de eventualidades se han abordado en otras regiones del mundo como la Unión Europea y Nueva Zelanda, donde existen regulaciones específicas para cualquier declaración relacionada con la salud, donde se consideran avales o certificaciones (health claims). Estas regulaciones condicionan su uso, con base a una serie de requerimientos expresados en un perfil de nutrimentos.</p> <p>La propuesta expresada para la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 es consistente con las recomendaciones para el uso de etiquetas en el empaque frontal. La evidencia muestra que los consumidores optan por mensajes más cortos y simples además de gráficos para poder realizar elecciones y no debe existir más de un tipo de etiquetado frontal; la utilización de mensajes relacionados con la salud o avales por asociaciones son considerados como una forma de este tipo de etiquetados, por tal motivo, es consistente que solo puedan portarse cuando el producto no exceda los límites propuestos por el perfil de nutrientes.</p> <p>De acuerdo con La ley Federal de protección al consumidor, en su artículo 32 señala que la información relativa a productos que se difundan en cualquier medio, deberán ser veraces,</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>comprobables, claros y exentos de imágenes y marcas engañosas que induzcan a la confusión y error del consumidor. Así mismo especifica que <i>“queda prohibido incluir toda leyenda o información que indique que han sido avalados, aprobados, recomendados o certificados por 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”</i>, Por lo que utilizar avales de salud en productos que exceden los límites establecidos de nutrimentos críticos (se clasifiquen como no saludables) es una forma de engaño y abuso al consumidor.</p> <p>Condicionar su uso con base al perfil de nutrientes es una forma de garantizar el cumplimiento de la ley Federal de Protección al consumidor.</p> <p>Provenzano LF, Stark S, Steenkiste A, Piraino B, Sevvick MA. Dietary Sodium Intake in Type 2 Diabetes. <i>Clin Diabetes</i>. 2014;32(3):106-112.</p> <p>Kabakov E, Norymberg C, Osher E, Koffler M, Tordjman K, Greenman Y, Stern N: Prevalence of hypertension in type 2 diabetes mellitus: impact of the tightening definition of high blood pressure and association with confounding risk factors. <i>J Cardiometab Syndr</i> 1:95–101, 2006.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

Plantilla para comentarios de la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Fecha 2019-08-16	Documento: ANTEPROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2019
---------------------	--

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Marin R, Gorostidi M, Tranche S, Rodriguez-Manas L, Abellan J: Hypertension prevalence and control in type 2 diabetes: a primary care-based study. <i>Am J Hypertens</i> 15:192A, 2002.</p> <p>Moore WV, Frederikson D, Brenner A, Childs B, Tatpati O, Hoffman JM, Guthrie R: Prevalence of hypertension in patients with type II diabetes in referral versus primary care clinics. <i>J Diabetes Complications</i> 12:302–306, 1998.</p> <p>Suh DC, Kim CM, Choi IS, Plauschinat CA, Barone JA: Trends in blood pressure control and treatment among type 2 diabetes with comorbid hypertension in the United States: 1988–2004. <i>J Hypertens</i> 27:1908–1916, 2009.</p> <p>Salanitro AH, Roumie CL: Blood pressure management in patients with diabetes. <i>Clinical Diabetes</i> 28:107–114, 2010.</p> <p>Pimenta E, Gaddam KK, Oparil S, Aban I, Husain S, Dell'Italia LJ, Calhoun DA: Effects of dietary sodium reduction on blood pressure in subjects with resistant hypertension: results from a randomized trial. <i>Hypertension</i> 54:475–481, 2009.</p> <p>Kaur A, Scarborough P, Rayner M. A systematic review, and meta-analyses, of the impact of health-related claims on dietary choices. <i>Int J Behav Nutr Phys Act.</i> 2017;14(1):93. doi:10.1186/s12966-017-0548-1</p> <p>Pinto VRA, Freitas TB de O, Dantas MI de S, et al. Influence of package and health-related claims on perception and sensory acceptability of snack bars. <i>Food Res Int.</i> 2017;101:103-113. doi:10.1016/j.foodres.2017.08.062</p> <p>OfficialJournal of the European Union. Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of December 2006 on nutrition and health claims made on foods. https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:EN:PDF. Published 20016. Accessed September 8, 2019.</p> <p>Australian Government. Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.2.7 - Nutrition, Health and Related Claims.</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

Plantilla para comentarios de la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Fecha 2019-08-16	Documento: ANTEPROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2019
---------------------	--

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>https://www.legislation.gov.au/Details/F2016C00082. Published 2013. Accessed September 8, 2019.</p> <p>Campos S, Doxey J, Hammond D. Nutrition labels on pre-packaged foods: a systematic review. <i>Public Health Nutr.</i> 2011;14(8):1496-1506. doi:10.1017/S1368980010003290</p> <p>Cowburn G, Stockley L. Consumer understanding and use of nutrition labelling: a systematic review. <i>Public Health Nutr.</i> 2005;8(1):21-28.</p> <p>Cruz-Casarrubias et.al. Use of health and nutritional endorsements in unhealthy food and beverages in Mexico: opportunities to provide more accurate information. <i>Salud Pública Mex</i>, en proceso de publicación.</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN

INSP	4.1.5	único párrafo	te	<p>La evidencia científica sobre la caracterización de la publicidad muestra que los alimentos y bebidas generalmente promocionados a los niños y adolescentes, son de baja o nula calidad nutricional por ser altos en grasa, sal y azúcar, entre los cuales se encuentran: los cereales azucarados, las bebidas azucaradas, las botanas dulces o saladas y la comida rápida, todos estos dañinos a la salud. Además, está comprobado que la publicidad de estos productos tiene un efecto en la población infantil, sobre su desarrollo cognitivo, en la familia y en el medio social y sobre sus preferencias y consumo afectando también su composición corporal.</p> <p>Por otra parte, los empaques son considerados como el medio más próximo a los consumidores en el cual se utilizan estrategias específicas para su promoción. Los estudios demuestran que la población infantil aumenta su ingesta significativamente en 30.4 kcal durante el momento de exposición a la publicidad de alimentos y bebidas (como sucede en el caso de los empaques).</p> <p>Otros estudios han mostrado que los niños tienen mayor preferencia hacia productos que contienen personajes en el empaque, ya que los perciben más palatables.</p> <p>En estudios donde se ha evaluado la calidad nutrimental de los alimentos y bebidas dirigidos a población infantil, se reportó que 97.1% de los productos promocionados fueron no saludables, especialmente para el caso de bebidas</p>	<p>4.1.5 En la etiqueta o dentro del envase de los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que incluyan algún sello de advertencia no deberán utilizar dibujos animados, figuras infantiles, celebridades, deportistas o figuras atléticas y personajes que son populares en otros medios de comunicación, mascotas, animales u otros personajes que representan una marca; regalos, concursos, ofertas relacionadas con el precio o el contenido, juegos visual-espaciales, juguetes, elementos coleccionables; formas inusuales o atractivas del envase, avales deportivos, anuncios de redes sociales del producto; lenguaje o expresiones propias de niños y adolescentes así como situaciones que representen su vida cotidiana: escuela, recreo o juegos infantiles; que induzcan directa o indirectamente al consumo del producto y sean dirigidos a niños y adolescentes.</p>
------	-------	---------------	----	--	---

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional
 2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial
 NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
INSP	4.2.2.1.3.	único párrafo	Te	<p>La Unión Europea y algunos otros países establecen en sus normativas de etiquetado frontal un límite del 2% del alimento para exceptuar la declaración de ingredientes compuestos.</p> <p>Por lo que se sugiere modificar el 5% por el 2% de contenido en el alimento, como límite para la excepción de declaración de ingredientes compuestos.</p> <p>Se sugiere establecer en la norma que cuando no sea posible proporcionar información, a través del etiquetado, sobre la presencia de un alérgeno el producto no se podrá comercializar.</p> <p>Official Journal of the European Union. DIRECTIVE 2003/89/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs (Text with EEA relevance). 2003. https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:308:0015:0018:EN:PDF.</p> <p>Encolombia. Rotulado o Etiquetado de Alimentos, Lista de Ingredientes. https://encolombia.com/economia/agroindustria/rotulado-alimentos-ensados/lista-ingredientes/.</p>	<p>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 2 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.</p>
	4.2.2.1.8	Primer párrafo, inciso a	te	El requisito de agrupar los azúcares en la lista de ingredientes está destinado a ayudar a los consumidores a comprender su proporción relativa en los alimentos en comparación con	<p>Sin modificación</p> <p>4.2.2.1.8 Los azúcares se deben declarar conforme a lo siguiente:</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>otros ingredientes, así como a identificar fuentes desconocidas de azúcares en sus alimentos.</p> <p>Es posible que la mayoría de los mexicanos no reconozcan los ingredientes con nombres comunes como jarabe de agave, maltosa, isomaltosa, dextrosa y concentrado de jugo de manzana como ingredientes a base de azúcares.</p> <p>En los casos en que un producto contenga una gran cantidad de estos ingredientes, la agrupación colocaría los ingredientes a base de azúcares al comienzo de la lista de ingredientes. De esta manera, la proporción relativa de ingredientes a base de azúcares en el producto se indicará más claramente.</p> <p>La agrupación permitirá identificar fuentes de azúcares como el jarabe de maíz de alta fructosa (HFCS). El consumo de fructosa ha aumentado en las últimas décadas. El principal contribuyente son las bebidas azucaradas. La alta ingesta de fructosa tiene un impacto a nivel intestinal y hepático, asociándose a patologías como Intolerancia a la fructosa de causa genética, hígado graso no alcohólico, alteraciones en la sensibilidad a la insulina, diabetes mellitus tipo 2</p>	<p>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,</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>y mala absorción de fructosa causante de síntomas gastrointestinales.</p> <p>El consumo de bebidas gaseosas con HFCS, ha demostrado estar asociado al desarrollo de insulinoresistencia (IR), hígado graso no alcohólico, diabetes mellitus, obesidad y enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Canadian Food Inspection Agency. List of ingredients and allergens, Manner of declaring. Government of Canada. http://www.inspection.gc.ca/food/requirements-and-guidance/labelling/industry/list-of-ingredients-and-allergens/eng/1383612857522/1383612932341?chap=2#s6c2. Published 2019.</p> <p>Riveros MJ, Parada A, Pettinelli P. Consumo de fructosa y sus implicaciones para la salud; malabsorción de fructosa e hígado graso no alcohólico. <i>Nutr Hosp.</i> 2014. doi:10.3305/NH.2014.29.3.7178</p> <p>Stanhope KL, Medici V, Bremer AA, et al. A dose-response study of consuming high-fructose corn syrup-sweetened beverages on lipid/lipoprotein risk factors for cardiovascular disease in young adults. <i>Am J Clin Nutr.</i> 2015;101(6):1144-1154. doi:10.3945/ajcn.114.100461</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
INSP	4.2.9	4.2.9.1 4.2.9.2	Te	<p>El consumidor tiene derecho a ser informado si producto preenvasado no contiene ingredientes permitidos u opcionales por la ley. El incluir la leyenda de imitación le da al consumidor información pertinente para tomar decisiones alimentarias basadas en el contenido de ingredientes del producto.</p> <p>Sobal J, Bisogni CA. Constructing food choice decisions. <i>Annals of Behavioral Medicine</i>. 2009. doi:10.1007/s12160-009-9124-5</p>	<p>Sin modificación</p> <p>4.2.9 Productos sustitutos</p> <p>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).</p> <p>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).</p>
INSP	4.5.2	Inciso c	Te	<p>Los añadidos se refieren a todo tipo de monosacáridos o disacáridos que se agregan a los alimentos por el fabricante, cocineros o consumidores. Tienen relevancia en el ámbito de la salud pública por su contribución a la densidad calórica de la dieta y el desarrollo de enfermedades como caries, obesidad y diabetes tanto en niños como adultos.</p> <p>Los azúcares añadidos son químicamente indistinguibles del total de azúcares, pero existen algoritmos para calcularlos, así como los fabricantes de alimentos pueden usar las</p>	<p>Sin modificación</p> <p>4.5.2 Declaración nutrimental</p> <p>Se deben declarar los nutrimentos siguientes, excepto en el producto preenvasado regulado por otros ordenamientos jurídicos aplicables:</p> <p>c) la cantidad de hidratos de carbono disponibles, indicando la cantidad correspondiente a azúcares y a azúcares añadidos.</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>formulaciones de sus productos patentados para proporcionar niveles de azúcar añadida precisa y actualizada.</p> <p>Con azúcares añadidos en la etiqueta nutricional, la responsabilidad recaería sobre los manufactureros, para mantener suficientes registros para corroborar la cantidad de azúcares añadidos declarados. Además, que sería la forma más accesible y confiable para que los consumidores obtenga esta importante información.</p> <p>Dicha información ayudaría a los consumidores a seleccionar alimentos y bebidas para reducir la ingesta de azúcares añadidos y disminuir el riesgo de muchos efectos adversos para la salud.</p> <p>También hay beneficios sustanciales a nivel de población, el declararlos promueve la reformulación para que sean bajos en azúcares añadidos, ya que los fabricantes se esfuerzan por obtener una ventaja sobre su competencia. De acuerdo con las Naciones Unidas, la reformulación considera un enfoque de "mejor compra" para reducir la ingesta de nutrientes que aumentan el riesgo de enfermedades crónicas, y</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>es un enfoque equitativo porque beneficia a toda la población.</p> <p>Al no incluir azúcares añadidos en las etiquetas, será difícil monitorear tendencias de consumo nacional a lo largo del tiempo y para evaluar los esfuerzos de reformulación de la industria.</p> <p>Desde 2016, la FDA realizó modificaciones al etiquetado nutrimental para que fuera congruente con la evidencia científica más reciente y el vínculo que existe entre la alimentación y ENT.</p> <p>La declaración de los azúcares añadidos en la tabla nutrimental es una práctica que ya se realiza en otros países como Estados Unidos y Canadá.</p> <p>Además, el declarar el contenido de azúcares añadidos en la tabla nutrimental permitirá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la cantidad puntual de este nutrimento crítico - Diferenciar el contenido de azúcares intrínsecos de los añadidos, principalmente en productos como leche y frutas que los contengan como ingredientes. 	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<ul style="list-style-type: none"> - Realizar evaluaciones sobre la reformulación de productos y la reducción de azúcares añadidos. - Identificar excesos de azúcares libres y comparar el contenido (de forma cuantitativa) de los mismos entre productos similares. <p>Organización Mundial de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <i>Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas.</i>; 2003. World Health Organization. <i>Guideline: Sugars Intake for Adults and Children.</i> Ginebra; 2014. Louie JCY, Moshtaghian H, Boylan S, et al. A systematic methodology to estimate added sugar content of foods. <i>Eur J Clin Nutr.</i> 2015;69(2):154-161. doi:10.1038/ejcn.2014.256 US Food and Drug Administration. <i>Food Labeling: Proposed Rule for Revision of the Nutrition and Supplement Facts Labels.</i> Washington DC United Nations Assembly. <i>Prevention and Control of Non-Communicable Diseases: Report of the Secretary-General [No. A/66/83].</i>; 2011. www.un.org. Bernstein JT, L'Abbé MR. Added sugars on nutrition labels: A way to support population health in Canada. <i>Cmaj.</i> 2016;188(15):E373-E374. doi:10.1503/cmaj.151081 Changes to the Nutrition Facts Label FDA. Food Standards Australia & New Zealand. International sugar labelling approaches Executive summary. 2017.</p>	
INSP	4.5.2	Inciso d	Te	De acuerdo con recomendaciones de la OPS sobre el consumo de grasas trans (<1% de la energía proveniente de grasas trans) se obtuvo a través de metanálisis de estudios de cohorte prospectivos que incluyeron un grupo de	Sin modificación 4.5.2 Declaración nutrimental

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>comparación con una ingesta de ácidos grasos trans superior al 1% de la ingesta total de energía encontró una asociación significativa entre la ingesta más baja de ácidos grasos trans y la disminución de la mortalidad por todas las causas (RR 0.81; IC del 95% : 0.68-0.96), mortalidad por Enfermedad cardiaca coronaria (RR 0.78; IC del 95%: 0.67-0.92) y eventos de ECC (RR: 0,83; 95% IC: 0.75-0.91).</p> <p>Actualmente la OPS/ OMS cuenta con un plan regional para eliminar las grasas trans producidas industrialmente del suministro mundial de alimentos, ya que eliminar las grasas trans es clave para proteger la salud y salvar vidas. De acuerdo con datos de la OMS la ingesta de grasas trans causa más de 500,000 muertes al año por enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Las grasas trans de producción industrial están contenidas en grasas vegetales endurecidas como la margarina y suelen estar presentes en alimentos horneados o fritos. Los fabricantes suelen usarlas porque tienen un tiempo de conservación más largo que otras grasas. Sin embargo se pueden usar alternativas más saludables que no afectan al sabor ni al costo de los alimentos.</p> <p>World Health Organization. Saturated fatty acid and trans-fatty acid intake for adults and children. 2018.</p>	<p>Se deben declarar los nutrimentos siguientes, excepto en el producto preenvasado regulado por otros ordenamientos jurídicos aplicables:</p> <p>d) la cantidad de grasas especificando la cantidad que corresponda a grasas saturadas y a grasas trans, no incluyendo las grasas trans presentes en ingredientes lácteos y cárnicos de manera natural.</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>https://extranet.who.int/dataform/upload/surveys/666752/files/Draft_WHO_SFA-TFA_guidelines_04052018_Public_Consultation(1).pdf.</p> <p>Pan American Health Organization. REPLACE Trans fat. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44910-hoja-informativa-paquete-accion-replace-eliminar-grasas-trans-910&category_slug=replace-grasas-trans-14-mayo-2018-9874&Itemid=270&lang=es. Published 2018.</p> <p>Pan American Health Organization. PLAN OF ACTION FOR THE ELIMINATION OF INDUSTRIALLY PRODUCED TRANS-FATTY ACIDS 2020-2025. 2019. https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&view=download&alias=49612-cd57-8-e-poa-trans-fatty&category_slug=cd57-en&Itemid=270&lang=en.</p>	
INSP	4.5.2.4	4.5.2.4.2 4.5.2.4.3 4.5.2.4.4	Te	<p>La presentación de información nutricional en función del tamaño de la porción es una estrategia que han adoptado varios países para promover una alimentación saludable. Sin embargo, la variación en el tamaño de la porción puede alterar los valores nutricionales informados en las etiquetas de los alimentos y comprometer las elecciones de alimentos realizadas por la población. De acuerdo con una revisión sistemática sobre la legislación actual de 12 países respecto al tamaño de porción y las implicaciones de la variación en tamaño de porción para la información nutricional de los alimentos envasados, se encontró una falta de estandarización entre porciones, una variación de 59% de tamaño de porción en alimentos del</p>	<p>4.5.2.4.2 La declaración del contenido energético (Calorías) debe expresarse en Cal (kJ) por 100 g, o por 100 ml y por porción en envases que contengan varias porciones de acuerdo con las cantidades de referencia de consumo habitual de la FDA y por envase total.</p> <p>4.5.2.4.2. Bis. En alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados cuyo contenido neto sea menor de 100g o 100ml podrán exentar la declaración por 100g o ml y solo se declarará el contenido por porción.</p> <p>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 y por porción en envases que contengan varias porciones o por envase cuando éste</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>mismo grupo, por lo que pueden comprometer el uso de la información nutricional. Además, los estudios indican que las compañías de alimentos varían los tamaños de las porciones como una estrategia de marketing para estimular las ventas al informar valores más bajos de energía y ciertos nutrimentos críticos como grasas trans y sodio, por lo que se recomienda que los productores no definan los tamaños de porción de acuerdo a sus intereses y objetivos de venta.</p> <p>De acuerdo con una revisión del INSP de una base de 18,558 productos a la venta en el mercado mexicano, se analizaron los grupos de alimentos de mayor consumo no recomendables en población mexicana (de acuerdo con ENSANUT MC 2016) y se encontró una variación promedio en el tamaño de porción del 51%, principalmente en: botanas saladas (105%), yogurt (15%), galletas dulces (60%), cereales para desayuno (32%) y dulces (122%).</p> <p>Lo que demuestra una falta de estandarización en los tamaños de porción que dificulta la interpretación del consumidor y la comparación entre productos del mismo grupos de alimentos.</p> <p>El uso de la información por porción real de consumo permite apoyar a los consumidores</p>	<p>contiene sólo una porción de acuerdo con las cantidades de referencia de consumo habitual de la FDA.</p> <p>4.5.2.4.3. Bis. En alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados cuyo contenido neto sea menor de 100g o 100ml podrán exentar la declaración por 100g o ml.</p> <p>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 y por porción en envases que contengan varias porciones o por envase cuando éste contiene sólo una porción de acuerdo con las cantidades de referencia de consumo habitual de la FDA.</p> <p>4.5.2.4.4. Bis. En alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados cuyo contenido neto sea menor de 100g o 100ml podrán exentar la declaración por 100g o ml.</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>sobre el contenido de energía y otros nutrimentos, mientras que la información por 100g es útil para hacer comparaciones directas de productos del mismo grupo de alimentos. Por lo que se recomienda declarar la información nutricional por 100 g o ml junto con el tamaño de la porción de acuerdo con las “Cantidades de referencia de consumo habitual, Lista de productos para cada categoría de producto: Orientación para la industria alimentaria” propuestas por la U.S. Food & Drug Administration (FDA) para definir las porciones de consumo y asegurar una información estandarizada y de fácil interpretación para el consumidor.</p> <p>Nielsen SJ. Patterns and Trends in Food Portion Sizes, 1977-1998. <i>JAMA</i>. 2003;289(4):450. doi:10.1001/jama.289.4.450 Pereira JL, Mendes A, Crispim SP, Marchioni DM, Fisberg RM. Association of Overweight with Food Portion Size among Adults of São Paulo – Brazil. Sichieri R, ed. <i>PLoS One</i>. 2016;11(10):e0164127. doi:10.1371/journal.pone.0164127 Kliemann N, Kraemer M, Scapin T, et al. Serving Size and Nutrition Labelling: Implications for Nutrition Information and Nutrition Claims on Packaged Foods. <i>Nutrients</i>. 2018;10(7):891. doi:10.3390/nu10070891 US Food and Drug Administration. <i>Reference Amounts Customarily Consumed: List of Products for Each Product Category: Guidance for Industry.</i>; 2018.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
INSP	4.5.3	Primer párrafo, inciso a)	te, ed	<p>Los jugos al considerarse azúcares libres (ya sea propios del jugo o azúcares añadidos) entran a la evaluación de EXCESO DE AZÚCARES Y EXCESO DE ENERGÍA incluso los jugos 100% naturales y sin azúcares añadidos, dado que por definición los azúcares contenidos en éstos jugos son azúcares libres y tienen en el organismo los mismos efectos adversos que los observado por el consumo excesivo de los azúcares añadidos.</p> <p>Los jugos de frutas tienen una contribución considerable en la dieta de los mexicanos, por lo que en 2008 se emitieron una serie de recomendaciones exclusivas para población mexicana, donde los jugos de frutas se consideraron dentro del grupo de bebidas con alto valor calórico y beneficios limitados por lo que se determinó que no es recomendable su consumo. Con dicha recomendación, se sustentó el incluir a los jugos y bebidas de fruta envasados sin azúcar añadido como uno de los grupos que deben advertir sobre el contenido de nutrimentos críticos en caso de exceder los límites recomendados.</p> <p>El Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS especifica que los países donde existe preocupación por la ingesta elevada de ciertos</p>	<p>4.5.3 Información nutrimental complementaria</p> <p>Debe incluirse la información nutrimental complementaria en la etiqueta de los productos preenvasados que:</p> <p>a) contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio; o en los jugos de frutas naturales y</p> <p>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.</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>alimentos mínimamente procesados e ingredientes culinarios, como leche entera, cortes de carne con grasa, jugos hechos exclusivamente de fruta, azúcar de mesa o sal de mesa, podrían abordar este asunto en sus guías alimentarias nacionales basadas en alimentos. Desde 2016, México se encuentra en alerta epidemiológica por las altas prevalencias de sobrepeso, obesidad y diabetes.</p> <p>La Asociación Americana de Diabetes recomienda evitar el consumo de bebidas azucaradas y jugos de fruta en personas para prevenir y controlar la diabetes.</p> <p>Existe evidencia que el consumo de jugos (tanto 100% naturales como los adicionados con azúcar) producen el mismo riesgo de muerte asociado al consumo de bebidas azucaradas. De acuerdo a un reciente estudio de cohorte realizado en EEUU, en el que se siguió la trayectoria de vida y riesgo acumulado de consumir jugos azucarados, bebidas azucaradas y jugos 100% naturales se observaron las mismas tendencias de riesgo de muerte por todas las causas y por enfermedad cardiovascular entre los mayores consumidores de jugos, bebidas azucaradas y jugos azucarados.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>La Postura de la Academia Americana de Pediatría la reducción en el consumo de jugos en niños y adolescentes por aportar una considerable cantidad de azúcar y energía y su relación con obesidad y caries.</p> <p>Rivera J, Hernandez O, Peralta M, Carlos S, Aguilar A, Popkin BM. Recomendaciones para la población mexicana; consumo de bebidas para una vida saludable. <i>Salud Publica Mex.</i> 2006. Organización Panamericana de la Salud. <i>Modelo de Perfil de Nutrientes.</i> Washington, DC.; 2016.</p> <p>American Diabetes Association. Standards of Medical Care in diabetes- 2019. <i>Diabetes Care.</i> 2019;42(1).</p> <p>Heyman MB, Abrams SA. Fruit Juice in Infants, Children, and Adolescents: Current Recommendations. <i>Pediatrics.</i> 2017. doi:10.1542/peds.2017-0967</p> <p>Collin LJ, Judd S, Safford M, Vaccarino V, Welsh JA. Association of Sugary Beverage Consumption With Mortality Risk in US Adults. <i>JAMA New Open.</i> 2019;2(5):e193121.doi:10.1001/jamanetworkopen.2019.3121</p>	
	4.5.2	Tabla 6	Te	<p>En diciembre del 2014, la OPS convocó a una consulta de expertos a fin de elaborar un Modelo de perfil de nutrientes que los Estados Miembros pudieran usar para la formulación de normas y reglamentos aplicables a alimentos y bebidas no alcohólicas hipercalóricos y de poco valor nutritivo. En el grupo de expertos participaron: Ricardo Uauy (presidente), Carlos A. Monteiro, Juan Rivera, Lorena Rodríguez, Dan Ramdath (vicepresidente) y Mike Rayner. En el proceso de</p>	<p>Sin modificación</p> <p>Tabla 6 – Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>elaboración del modelo participaron, en representación de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/ OMS), Enrique Jacoby, Chessa Lutter y Chizuru Nishida.</p> <p>Ricardo Uauy y Carlos A. Monteiro, fueron reconocidos con el Premio Abraham Horwitz de Excelencia en Liderazgo en Salud en las Américas que la OPS concede a científicos de la salud en nuestra región. Mike Rayner desarrolló el término “perfil de nutrientes”, Marcela Reyes (por la academia) y Lorena Rodríguez (en el gobierno de Chile) trabajaron en el Perfil de la OPS para hacer un perfil mejor, incluso que lo que ellas mismas lograron aplicar en Chile con todas las dificultades y en la ausencia de la Recomendación de OPS/OMS en la ocasión. Varias directrices de ingesta como la propia de azúcares libres no estaban disponibles.</p> <p>El Perfil de OPS se basó en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecidas por la OMS para prevenir la obesidad y las enfermedades no transmisibles (ENT), las cuales se definieron después de un examen riguroso de toda la evidencia actualizada relacionada con la ingesta de nutrientes críticos para los resultados de salud pública.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>El modelo clasifica un alimento o bebida entre los que contienen una cantidad excesiva de uno o más nutrimentos críticos si el contenido relativo de dicho nutrimento o nutrimentos es mayor que el nivel máximo correspondiente recomendado en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecidas por la OMS sobre azúcares, grasas y sodio.</p> <p>La inclusión de productos procesados y ultraprocesados en la dieta debe ser limitada, ya que contienen una alta cantidad de sodio, azúcares libres, grasa saturada, y grasas trans. El que el perfil tenga una “base energética” permite tener un control de los límites de nutrimentos críticos que implican un riesgo para la salud.</p> <p>Las metas de ingesta de nutrientes tienen como finalidad guiar la ingesta alimentaria diaria global, en vez del consumo de determinados alimentos. Sin embargo, como el consumo de productos alimenticios que contienen una cantidad excesiva de uno o más nutrientes críticos aumenta la probabilidad de que la alimentación exceda las metas nutricionales recomendadas, No todas las calorías son iguales, como resalta la evidencia y las recomendaciones de la OMS. Mismo que el consumo del total de calorías esté</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>dentro del requerimiento energético, si la proporción de las calorías de cada nutriente no se encuentra equilibrada acorde las recomendaciones de OMS habrá repercusiones negativas para la salud. Por ejemplo, una dieta con 1500 calorías equilibradas acorde la recomendación de OMS, no tiene el mismo efecto que una dieta en la cual las 1500 calorías son provenientes de azúcares libres; o si un niño o niña en edad escolar consume un refresco de cola de 355ml, excederá el requerimiento de energía por azúcares añadidos en 80% y un preescolar 138%, desequilibrando completamente su dieta, asimismo la dieta de un adulto en un 32%.</p> <p>Productos que aportan calorías desequilibradas en la forma de exceso de azúcares libres, grasas saturadas, grasas trans, no permiten que la población alcance las metas de una alimentación saludable y debemos de considerar la grave situación que sufre México en la que 1 de cada 3 niños y 7 de cada 10 mexicanos padece obesidad, además de encontrarnos en alerta epidemiológica por las altas prevalencias de diabetes.</p> <p>Organización Panamericana de la Salud. <i>Modelo de Perfil de Nutrientes</i>. Washington, DC.; 2016. Organización Mundial de la Salud, Food and Agriculture</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

Plantilla para comentarios de la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Fecha 2019-08-16	Documento: ANTEPROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2019
---------------------	--

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Organization of the United Nations. DIETA, NUTRICIÓN Y PREVENCIÓN DE ENFERMEADES CRÓNICAS. OMS, Serie de Informes Técnicos 916. who.int. https://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_RS_916_spa.pdf. Published 2003.</p> <p>World Health Organization. Sugars intake for adults and children. Agro Food Industry Hi-Tech. doi:978 92 4 154902 8</p> <p>Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Grasas y ácidos grasos en nutrición humana. Consulta de expertos. Roma: FAO; 2010. Estudio FAO Alimentación y Nutrición 91. FAO. http://www.fao.org/3/i1953s/i1953s.pdf. Published 2010.</p> <p>Organization World Health. WHO Sodium intake for adults and children. <i>World Heal Organ</i>. 2012.</p> <p>Shamah T, Cuevas L, Gaona E. <i>Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016: Informe Final de Resultados</i>.; 2016.</p> <p>CENAPRECE. Declaratoria de Emergencia Epidemiológica EE-4-2016.</p> <p>CENAPRECE. Ratificación de la declaratoria de emergencia epidemiológica EE-5-2018 para todas las entidades federativas de México ante la magnitud y trascendencia de los casos de sobrepeso y obesidad, para fortalecer y apuntalar las acciones de la estrategia nacional. 2018. http://www.cenaprece.salud.gob.mx/programas/interior/emergencias/descargas/pdf/1371.pdf.</p> <p>CENAPRECE. Declaratoria de Emergencia Epidemiologica EE-3-2016. 2016.</p> <p>CENAPRECE. Ratificación de la declaratoria de emergencia epidemiológica EE-6-2018 para todas las entidades federativas de México ante la magnitud y trascendencia de los casos de diabetes mellitus, para fortalecer y apuntalar las acciones de la estrategia nacional. 2018.</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
INSP	4.5.3	Tabla 6 Leyenda a usar en sodio	Te	<p>Conocemos que los términos ‘sal’ y ‘sodio’ se usan de forma intercambiable, aunque no son exactamente lo mismo. El sodio es un mineral presente de modo natural en los alimentos o que se añade durante la fabricación. La sal es una combinación de dos minerales: sodio (na) y cloro (cl). Sin embargo, cerca de un 90% del sodio que consumimos se encuentra en forma de sal.</p> <p>Por tal razón, la Organización Mundial de la Salud (OMS), recomienda la ingesta de este nutriente crítico para ambos términos: consumo de sal <5 grs/día, mientras que el consumo de sodio <2 grs/día.</p> <p><i>“Si bien no toda la sal es sodio y todo el sodio es sal”, este concepto (SAL) permitirá homogenizar diferentes conceptos que se utilizan para este nutriente crítico. Es decir, desarrollar generalizaciones entorno a los diferentes tipos de sodio utilizando la palabra “Sal”. Esto se ha realizado en anteriores ocasiones, el ejemplo más común corresponde a los estudios de la carga mundial de la enfermedad donde el indicador de ingesta de azúcares libres se atribuye como “consumo de bebidas azucaradas”.</i></p>	<p>Modificar Leyenda a usar en Sodio a “EXCESO SAL”</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>En México, el consumo de sodio sobrepasa lo recomendado por la OMS, ya que se ha probado que el consumo de este nutriente se encuentra alrededor de 3400 mg. Esto puede ser debido a la urbanización, así como a los cambios en la alimentación que ha mostrado la población mexicana.</p> <p>Un estudio realizado en población mexicana para conocer los conocimientos, actitudes y prácticas respecto al consumo de sal y sodio, mostró que el 95% de estos no conocen cual es la relación entre sal y sodio. Por otro lado, cuando se les preguntó sobre qué etiquetado prefieren el 93% preferían las etiquetas a manera de advertencias y que 87% prefirió la palabra “Sal” en lugar de “Sodio” ya que es un término más familiar por su uso común.</p> <p>De acuerdo con lo anterior, es de suma importancia alfabetizar a la población en su propio lenguaje. El término “sal” en lugar de sodio permitirá que la población comprenda y tome decisiones informadas y así contribuya a la mejora de la salud y la prevención de la aparición de hipertensión arterial, así como enfermedades cardiovasculares.</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Diferentes países han contado la experiencia de utilizar el término Sal en el formato o diseño de la etiqueta a pesar de que su perfil nutrimental o criterios nutrimentales utilice sodio. Uno de los países es Ecuador, ya que optó por tres nutrientes críticos entre ellos sodio. En este etiquetado se considero el término de "Sal" basado en un estudio cualitativo sobre <i>conocimientos, percepciones y comportamientos relacionados con el consumo de sal, la salud y el etiquetado nutricional</i>, donde los participantes reportaron desconocer que era el sodio y que los alimentos procesados contienen sal.</p> <p>Otro de los países es Reino Unido, en donde utilizan el mismo sistema de etiquetado a manera de semáforo. Este etiquetado al igual que Ecuador, agregó el concepto de "sal" dentro de su formato de la etiqueta. Sin embargo, este país consideró que para que la población comprenda fácilmente el etiquetado, es apropiado usar "el término sal en lugar del término correspondiente del nutriente de sodio".</p> <p>World Health Organization (WHO). <i>The SHAKE Technical Package for Salt Reduction</i>. Geneva, Switzerland.; 2016. Organización Mundial de la Salud. <i>Ingesta de Sodio En Adultos y Niños</i>. Geneva Switzerland; 2013. Flores M, Campos-Nonato I, Mendoza K, Vargas-Meza J, Correa-Rotter R, Barquera S. <i>Sodium and Potassium Estimated from Urine Sample According to ENSANUT MC 2016</i>.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Marrón-Ponce JA, Tolentino-Mayo L, Hernández-F M, Batis C. Trends in ultra-processed food purchases from 1984 to 2016 in Mexican households. <i>Nutrients</i>. 2019;11(1):1-15. doi:10.3390/nu11010045</p> <p>Nieto C, Tolentino-Mayo L, Medina C, Monterrubio-Flores E, Denova-Gutiérrez E, Barquera S. Sodium content of processed foods available in the Mexican market. <i>Nutrients</i>. 2018;10(12). doi:10.3390/nu10122008</p> <p>Vargas-Meza J, Pedroza-Tobías A, Campos-Nonato I, Fernandes-Nilson E, Jauregui A, Barquera S. Retos del etiquetado frontal de alimentos para lograr la reducción del consumo de sodio (sal). <i>Salud Publica Mex</i>. 2019;61(5):1. doi:Retos del etiquetado frontal de alimentos para lograr la reducción del consumo de sodio (sal)</p> <p>Díaz A, Veliz P, Rivas G, et al. Etiquetado de alimentos en Ecuador: implementación, resultados y acciones pendientes Investigación original. <i>Rev Panam Salud Publica Pan Am J Public Heal</i>. 2017;41(2):8.</p> <p>Sánchez G, Peña L, Varela S, et al. Knowledge, perceptions, and behavior related to salt consumption, health, and nutritional labeling in Argentina, Costa Rica, and Ecuador. <i>Rev Panam Salud Publica</i>. 2012;32(4):259-264.</p> <p>Department of health. Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets.</p> <p>Diario Oficial de la Unión Europea. Reglament 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. 2011;2011:34.</p>	
INSP	4.5.3.4	4.5.3.4.1 Figuras de Sellos octagonales	Te	En un estudio con representatividad nacional, los mexicanos evaluaron cinco diferentes tipos de etiquetados de alimentos. Los participantes evaluaron los etiquetados en cuanto a	Sin modificación

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>entendimiento (facil/muy facil de entender) vs. (difícil/muy difícil de entender). Comparado con la tabla nutrimental posterior los participantes reportaron mayor entendimiento para el etiquetado de advertencia (octágonos) y menor entendimiento para el resto de etiquetados.</p> <p>Un estudio con consumidores mexicanos de bajos y medianos ingresos para explorar la comprensión subjetiva de diferentes sistemas de etiquetado frontal que actualmente se usan en México y en otros países. Se evaluaron las Guías Diarias de Alimentación (GDA) de México, el semáforo múltiple de Ecuador, el etiquetado de advertencia de Chile (en negro y en rojo), el etiquetado de nutrición de 5 colores (5-CNL) de Francia, el Índice de Estrellas Saludables de Australia y la etiqueta de opción saludable de Estados Unidos. Se realizaron grupos focales con adolescentes (13-15 años), adultos jóvenes (21-23 años), madres y padres de niños de 3-12 años y adultos mayores (55-70 años).</p> <p>Los resultados confirman estudios previos que indican que, aunque una gran parte de la población <u>conoce</u> el sistema de etiquetado GDA, rara vez lo utiliza durante la compra de alimentos porque es muy complicado</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>interpretarlo. Otros sistemas de etiquetado, como el Índice de Estrellas Saludables, las etiquetas de advertencia y el semáforo múltiple fueron mejor comprendidos, pero sólo las etiquetas de advertencia fueron capaces de alertar a los consumidores sobre el contenido de nutrientes críticos en los productos, los cuales podrían representar un riesgo para la salud.</p> <p>Diversos estudios en población mexicana han mostrado que el etiquetado de GDA no es útil para fomentar elecciones saludables debido a su baja comprensión. Por eso actualmente el país se encuentra en la implementación de un nuevo etiquetado para reemplazar el sistema actual por uno que sirva y se comprenda mejor para disminuir el consumo de azúcar, sal y sodio entre la población mexicana. El estudio resalta el potencial de las etiquetas de advertencia para disminuir el consumo de ingredientes críticos en consumidores mexicanos de bajos y medianos ingresos, un grupo de población con mayor consumo de alimentos con baja calidad nutricional.</p> <p>Nieto C, Jáuregui A, Contreras-Manzano A, et al. Understanding and use of food labeling systems among Whites and Latinos in the United States and among Mexicans: Results from the International Food Policy Study, 2017. <i>Int J</i></p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN ¹	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p><i>Behav Nutr Phys Act.</i> 2019;16(1):87. doi:10.1186/s12966-019-0842-1</p> <p>Vargas-Meza J, Jáuregui A, Pacheco- Miranda S, Contreras-Manzano A, Barquera S. (2019) Front-of-pack nutritional labels: Understanding by low- and middle-income Mexican consumers. <i>PLoS ONE</i> 14(11): e0225268. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0225268</p>	
INSP	4.5.3.4	4.5.3.4.1 Sello de advertencia“ EXCESO SODIO”	Te	<p>Conocemos que los términos ‘sal’ y ‘sodio’ se usan de forma intercambiable, aunque no son exactamente lo mismo. El sodio es un mineral presente de modo natural en los alimentos o que se añade durante la fabricación. La sal es una combinación de dos minerales: sodio (na) y cloro (cl). Sin embargo, cerca de un 90% del sodio que consumimos se encuentra en forma de sal.</p> <p>Por tal razón, la Organización Mundial de la Salud (OMS), recomienda la ingesta de este nutriente crítico para ambos términos: consumo de sal <5 grs/día, mientras que el consumo de sodio <2 grs/día.</p> <p>“Si bien no toda la sal es sodio y todo el sodio es sal”, este concepto (SAL) permitirá homogenizar diferentes conceptos que se utilizan para este nutriente crítico. Es decir, desarrollar generalizaciones entorno a los diferentes tipos de sodio utilizando la palabra “Sal”. Esto se ha realizado en anteriores ocasiones, el ejemplo más</p>	<p>Modificar</p> <p>“EXCESO SAL”</p> 

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>común corresponde a los estudios de la carga mundial de la enfermedad donde el indicador de ingesta de azúcares libres se atribuye como “consumo de bebidas azucaradas”.</p> <p>En México, el consumo de sodio sobrepasa lo recomendado por la OMS, ya que se ha probado que el consumo de este nutriente se encuentra alrededor de 3400 mg. Esto puede ser debido a la urbanización, así como a los cambios en la alimentación que ha mostrado la población mexicana.</p> <p>Un estudio realizado en población mexicana para conocer los conocimientos, actitudes y prácticas respecto al consumo de sal y sodio, mostró que el 95% de estos no conocen cual es la relación entre sal y sodio. Por otro lado, cuando se les preguntó sobre qué etiquetado prefieren el 93% preferían las etiquetas a manera de advertencias y que 87% prefirió la palabra “Sal” en lugar de “Sodio” ya que es un término más familiar por su uso común.</p> <p>De acuerdo con lo anterior, es de suma importancia alfabetizar a la población en su propio lenguaje. El término “sal” en lugar de sodio permitirá que la población comprenda y</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>tome decisiones informadas y así contribuya a la mejora de la salud y la prevención de la aparición de hipertensión arterial, así como enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Diferentes países han contado la experiencia de utilizar el término Sal en el formato o diseño de la etiqueta a pesar de que su perfil nutrimental o criterios nutrimentales utilice sodio. Uno de los países es Ecuador, ya que optó por tres nutrientes críticos entre ellos sodio. En este etiquetado se considero el término de “Sal” basado en un estudio cualitativo sobre <i>conocimientos, percepciones y comportamientos relacionados con el consumo de sal, la salud y el etiquetado nutricional</i>, donde los participantes reportaron desconocer que era el sodio y que los alimentos procesados contienen sal.</p> <p>Otro de los países es Reino Unido, en donde utilizan el mismo sistema de etiquetado a manera de semáforo. Este etiquetado al igual que Ecuador, agregó el concepto de “sal” dentro de su formato de la etiqueta. Sin embargo, este país consideró que para que la población comprenda fácilmente el etiquetado, es apropiado usar "el término sal en lugar del término correspondiente del nutriente de sodio".</p> <p>Además, se agregó dicho nutriente dentro de su criterio nutrimental por 100 g ó 100 ml de</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>producto, considerando la ingesta diaria sal 6 g para adultos. También se modificaron los términos de claims como “Bajo en sal”, “Muy bajo en Sal”, “Libre de sal”, “Reducido en Sal”.</p> <p>World Health Organization (WHO). <i>The SHAKE Technical Package for Salt Reduction</i>. Geneva, Switzerland.; 2016. Organización Mundial de la Salud. <i>Ingesta de Sodio En Adultos y Niños</i>. Geneva Switzerland; 2013. Flores M, Campos-Nonato I, Mendoza K, Vargas-Meza J, Correa-Rotter R, Barquera S. <i>Sodium and Potassium Estimated from Urine Sample According to ENSANUT MC 2016</i>. Marrón-Ponce JA, Tolentino-Mayo L, Hernández-F M, Batis C. Trends in ultra-processed food purchases from 1984 to 2016 in Mexican households. <i>Nutrients</i>. 2019;11(1):1-15. doi:10.3390/nu11010045 Nieto C, Tolentino-Mayo L, Medina C, Monterrubio-Flores E, Denova-Gutiérrez E, Barquera S. Sodium content of processed foods available in the Mexican market. <i>Nutrients</i>. 2018;10(12). doi:10.3390/nu10122008 Vargas-Meza J, Pedroza-Tobías A, Campos-Nonato I, Fernandes-Nilson E, Jauregui A, Barquera S. Retos del etiquetado frontal de alimentos para lograr la reducción del consumo de sodio (sal). <i>Salud Publica Mex</i>. 2019;61(5):1. Díaz A, Veliz P, Rivas G, et al. Etiquetado de alimentos en Ecuador: implementación, resultados y acciones pendientes Investigación original. <i>Rev Panam Salud Publica Pan Am J Public Healt</i>. 2017;41(2):8. Sánchez G, Peña L, Varea S, et al. Knowledge, perceptions, and behavior related to salt consumption, health, and nutritional labeling in Argentina, Costa Rica, and Ecuador. <i>Rev Panam Salud Publica</i>. 2012;32(4):259-264. Department of health. Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				outlets. Diario Oficial de la Unión Europea. Reglament 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. 2011;2011:34.	
INSP	4.5.3.4	4.5.3.4.2	Te	<p>Existe evidencia que en el mercado mexicano el 60% de las bebidas dirigidas a niños y niñas contienen edulcorantes no calóricos o polialcoholes, a pesar de que su consumo NO está recomendado en menores de edad porque fomentan la habituación al sabor dulce, es dudosa su inocuidad en relación al metabolismo de la glucosa, y en algunos estudios en adultos se han asociado con mayor riesgo de enfermedades crónicas por lo que hacen falta más estudios en población infantil que evalúen a largo plazo los efectos de los edulcorantes en los consumidores, así como determinar los límites máximos de ingesta recomendada en ésta población por tipo de edulcorante.</p> <p>Debido a que los niños tienen un menor peso y tamaño corporal que los adultos, y tienen un elevado consumo de bebidas endulzadas con edulcorantes no calóricos, son la población con mayor exposición y consumo de estos aditivos por día. En consecuencia, las y los niños tienen un mayor riesgo de desarrollar consecuencias negativas por el consumo de edulcorantes. Adicionalmente, en México una cantidad cada</p>	<p>Sin modificación</p> <p>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”.</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>vez mayor de productos aún dirigidos y publicitados a niñas y niños contienen edulcorantes no calóricos sin que esto se notifique en la etiqueta frontal, particularmente en cereales de caja, confitería, gelatinas, aguas saborizadas y bebidas lácteas, que son productos altamente consumidos por este grupo de edad.</p> <p>De acuerdo con la OPS la justificación de la inclusión de los edulcorantes en el criterio es la habitación al sabor dulce, lo que promueve la ingesta de alimentos y bebidas dulces, principalmente los que contienen azúcar. Esta observación es particularmente importante en la población infantil porque se consolidan hábitos de consumo para toda la vida; esta preocupación se explica debido a que los edulcorantes proporcionan un mayor sabor dulce que el azúcar. Por su parte, una revisión sistemática que recientemente llevada a cabo por la OMS, concluye que no se pueden excluir riesgos potenciales por el consumo de estas sustancias.</p> <p>En niños la evidencia es escasa sobre los efectos en el control de peso y a largo plazo del consumo de edulcorantes.</p> <p>Dentro de los efectos metabólicos, existe evidencia sobre el consumo de sucralosa</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>(Splenda por su nombre comercial) y efectos en la disminución en la sensibilidad a la insulina. Asimismo, la sacarina es de los edulcorantes más antiguos añadidos a los alimentos y se ha demostrado que incrementa la concentración de glucosa sanguínea y altera la microbiota intestinal en los consumidores aumentando el riesgo de desarrollar resistencia a la insulina.</p> <p>Hasta el momento, existe evidencia inconsistente sobre sus efectos en la salud en ensayos clínicos y estudios observacionales. La principal limitación se debe al tiempo de exposición, por lo que se desconocen los efectos a largo plazo.</p> <p>En México, el Hospital Infantil de México Federico Gómez recomienda evitar el consumo de edulcorantes sobre todo en niños pequeños, ya que sus efectos a mediano y largo plazo son desconocidos. Adicionalmente, se encuentran a favor de la implementación del etiquetado frontal de advertencia en alimentos y bebidas con información sobre el contenido de edulcorantes, la limitación de publicidad de alimentos dirigida al público infantil.</p> <p>En 2018 American Heart Association (AHA) y American Diabetes Association (ADA) expresaron</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>las necesidades de investigación sobre los efectos de las bebidas con edulcorantes en el equilibrio energético y la salud cardiometabólica, así mismo, existe una escasez de evidencia sobre los posibles efectos adversos de las bebidas con edulcorantes en relación con los beneficios potenciales, por lo que recomendaron desaconsejar el consumo prolongado de bebidas con edulcorantes por parte de los niños. En 2019, la AHA publicó un estudio de cohorte en mujeres donde examinaron la asociación entre el consumo de bebidas con edulcorantes artificiales (355ml) y enfermedad cardiaca coronaria, accidente cerebrovascular y subtipos. Los resultados mostraron que las mujeres que consumían el nivel más alto de bebidas con edulcorantes artificiales (>2 veces al día) aumentaban el riesgo de desarrollar accidente cerebrovascular, particularmente la oclusión de arterias pequeñas, enfermedad coronaria y mortalidad por todas las causas.</p> <p>Organizaciones como la American Dietetic Association en 2009, la American Academy of Pediatrics en 2010, Association of United Kingdom Dietitians en 2016 declararon que los edulcorantes no son seguros para niños y está prohibido añadirlos en alimentos y bebidas</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>dirigidos a menores de 3 años; la Science Advisory From the American Heart Association en 2018 señaló el riesgo aumentado de desarrollar Diabetes Mellitus tipo II, Síndrome metabólico y enfermedad cardiovascular, por lo que se han pronunciado a favor de evitar y mantener con cautela el consumo de los edulcorantes en los niños. Adicionalmente, La Academia Americana de Pediatría ha expresado que el uso de edulcorantes artificiales no calóricos en niños no ha sido adecuadamente estudiado y por ende no deben constituir una parte significativa de la dieta de un niño.</p> <p>Existe evidencia en los que se ha observado que los estudios patrocinados por la industria de edulcorantes artificiales tiene más probabilidades de tener resultados favorables que las revisiones no patrocinadas por ellos. Asimismo, los estudios realizados por autores que tienen conflicto de interés financiero con la industria alimentaria (revelado en el artículo o no) tienen más probabilidades de tener conclusiones favorables que las revisiones realizadas por los autores sin conflictos de intereses.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Por último, existe evidencia del efecto negativo del consumo de edulcorantes en mujeres embarazadas. La sacarina, la sucralosa, y el acesulfame K son detectables en la leche materna y no se recomienda su consumo en mujeres embarazadas debido a los efectos desconocidos a largo plazo. El consumo de edulcorantes no calóricos también se relaciona con un índice de masa corporal más alto en embarazadas y en sus hijos por lo que no debería ser una alternativa para controlar el peso corporal. Recientemente las guías de la American Diabetes Association modificaron su redacción acerca de los edulcorantes no calóricos, mencionando que en general no se debe de alentar el consumo de edulcorantes no calóricos. Las autoridades sanitarias tienen el deber de proteger a población vulnerable como embarazadas, adolescentes y niños. Por las razones antes mencionadas es muy pertinente una advertencia del contenido de edulcorantes no calóricos y artificiales en alimentos.</p> <p>Zhu Y, Olsen SF, Mendola P, et al. Maternal consumption of artificially sweetened beverages during pregnancy, and offspring growth through 7 years of age: A prospective cohort study. <i>Int J Epidemiol.</i> 2017. doi:10.1093/ije/dyx095</p> <p>Azad MB, Sharma AK, De Souza RJ, et al. Association between artificially sweetened beverage consumption during</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

Plantilla para comentarios de la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Fecha 2019-08-16	Documento: ANTEPROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2019
---------------------	--

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>pregnancy and infant body mass index. <i>JAMA Pediatr.</i> 2016. doi:10.1001/jamapediatrics.2016.0301</p> <p>Cruz-Casarrubias C, Tolentino-Mayo L, Nieto C, Théodore FL, Monterrubio-Flores E. Advertising Strategies used on the packages of sugar sweetened beverages and their nutritional quality. <i>Pediatric Obesity</i> (En proceso de publicación).</p> <p>Rivera J, Hernandez O, Peralta M, Carlos S, Aguilar A, Popkin BM. Recomendaciones para la población mexicana; consumo de bebidas para una vida saludable. <i>Salud Publica Mex.</i> 2006.</p> <p>Swithers SE. Artificial sweeteners are not the answer to childhood obesity. <i>Appetite.</i> 2015. doi:10.1016/j.appet.2015.03.027</p> <p>Mennella JA. Ontogeny of taste preferences: Basic biology and implications for health1-5. <i>Am J Clin Nutr.</i> 2014. doi:10.3945/ajcn.113.067694</p> <p>Sylvetsky AC, Conway EM, Malhotra S, Rother KI. Development of Sweet Taste Perception: Implications for Artificial Sweetener Use. In: ; 2017:87-99. doi:10.1159/000475733</p> <p>Toews I, Lohner S, Küllenberg de Gaudry D, Sommer H, Meerpohl JJ. Association between intake of non-sugar sweeteners and health outcomes: systematic review and meta-analyses of randomised and non-randomised controlled trials and observational studies. <i>BMJ.</i> January 2019:k4718. doi:10.1136/bmj.k4718</p> <p>Sylvetsky A, Rother KI, Brown R. Artificial Sweetener Use Among Children: Epidemiology, Recommendations, Metabolic Outcomes, and Future Directions. <i>Pediatr Clin North Am.</i> 2011;58(6):1467-1480. doi:10.1016/j.pcl.2011.09.007</p> <p>Mishra A, Ahmed K, Froghi S, Dasgupta P. Systematic review of the relationship between artificial sweetener consumption and cancer in humans: analysis of 599,741 participants. <i>Int J Clin Pract.</i> 2015;69(12):1418-1426. doi:10.1111/ijcp.12703</p> <p>Foreyt J, Kleinman R, Brown RJ, Lindstrom R. The Use of Low-</p>	

1 **MCCNN** = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 **Tipo de comentario:** **ge** = general **te** = técnico **ed** = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Calorie Sweeteners by Children: Implications for Weight Management. <i>J Nutr.</i> 2012;142(6):1155S-1162S. doi:10.3945/jn.111.149609</p> <p>Pepino MY, Tiemann CD, Patterson BW, Wice BM, Klein S. Sucralose Affects Glycemic and Hormonal Responses to an Oral Glucose Load. <i>Diabetes Care.</i> 2013;36(9):2530-2535. doi:10.2337/dc12-2221</p> <p>Suez J, Korem T, Zeevi D, et al. Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. <i>Nature.</i> 2014. doi:10.1038/nature13793</p> <p>Fowler SP, Williams K, Resendez RG, Hunt KJ, Hazuda HP, Stern MP. Fueling the Obesity Epidemic? Artificially Sweetened Beverage Use and Long-term Weight Gain. <i>Obesity.</i> 2008;16(8):1894-1900. doi:10.1038/oby.2008.284</p> <p>Pereira MA. Diet beverages and the risk of obesity, diabetes, and cardiovascular disease: a review of the evidence. <i>Nutr Rev.</i> 2013;71(7):433-440. doi:10.1111/nure.12038</p> <p>Soffritti M, Padovani M, Tibaldi E, Falcioni L, Manservigi F, Belpoggi F. The carcinogenic effects of aspartame: The urgent need for regulatory re-evaluation. <i>Am J Ind Med.</i> 2014;57(4):383-397. doi:10.1002/ajim.22296</p> <p>Romo-Romo A, Aguilar-Salinas CA, Brito-Cordova GX, Diaz RAG, Valentin DV, Almeda-Valdes P. Effects of the non-nutritive sweeteners on glucose metabolism and appetite regulating hormones: Systematic review of observational prospective studies and clinical Trials. <i>PLoS One.</i> 2016. doi:10.1371/journal.pone.0161264</p> <p>Johnson RK, Lichtenstein AH, Anderson CAM, et al. Low-Calorie Sweetened Beverages and Cardiometabolic Health: A Science Advisory From the American Heart Association. <i>Circulation.</i> 2018;138(9). doi:10.1161/CIR.0000000000000569</p> <p>Mossavar-Rahmani Y, Kamensky V, Manson JE, et al. Artificially Sweetened Beverages and Stroke, Coronary Heart Disease, and All-Cause Mortality in the Women's Health</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Initiative. <i>Stroke</i>. 2019;50(3):555-562. doi:10.1161/STROKEAHA.118.023100</p> <p>Suez J, Korem T, Zeevi D, et al. Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. <i>Nature</i>. 2014;514(7521):181-186. doi:10.1038/nature13793</p> <p>Mandrioli D, Kearns CE, Bero LA. Relationship between Research Outcomes and Risk of Bias, Study Sponsorship, and Author Financial Conflicts of Interest in Reviews of the Effects of Artificially Sweetened Beverages on Weight Outcomes: A Systematic Review of Reviews. Cox D, ed. <i>PLoS One</i>. 2016;11(9):e0162198. doi:10.1371/journal.pone.0162198</p>	
INSP	4.5.3.4	4.5.3.4.3	Te	<p>Se sugiere prevenir la reducción de tamaño de empaques con base a la experiencia peruana. De acuerdo con el Manual de Advertencias Publicitarias, los empaques de menos de 50 cm² estarían exceptuados de llevar los octógonos con las advertencias. Por lo que, algunas compañías de alimentos redujeron el tamaño de sus productos para librarse de sellos de advertencia.</p> <p>El Peruano. Aprueban Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA. <i>Normas Leg.</i> 2018:58-63. https://busquedas.elperuano.pe/download/url/aprueban-manual-de-advertencias-publicitarias-en-el-marco-de-decreto-supremo-n-012-2018-sa-1660606-1. Gestión Perú. Alimentación saludable: ¿Empresas reducen tamaño de empaques para eliminar octógonos? gestion.pe. https://gestion.pe/economia/empresas/alimentacion-saludable-empresas-reducen-tamano-empaques-eliminar-</p>	<p>Modificar</p> <p>4.5.3.4.3 Los productos cuya superficie principal de exhibición sea $\leq 10 \text{ cm}^2$ 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).</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>octogonos-262264-noticia/. Published 2019. Accessed November 4, 2019.</p> <p>Mercadonegro. ¿Casino redujo su tamaño de empaque para eliminar octógonos? mercadonegro.pe. https://www.mercadonegro.pe/marketing/casino-redujo-su-tamano-de-empaque-para-eliminar-octogonos/. Published 2019. Accessed November 4, 2019.</p>	
INSP	4.5.3.4	4.5.3.4.5	Te	<p>Se sugiere prevenir la reducción de tamaño de empaques con base a la experiencia peruana. De acuerdo con el Manual de Advertencias Publicitarias, los empaques de menos de 50 cm² estarían exceptuados de llevar los octógonos con las advertencias. Por lo que, algunas compañías de alimentos redujeron el tamaño de sus productos para librarse de sellos de advertencia.</p> <p>El Peruano. Aprueban Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA. <i>Normas Leg.</i> 2018:58-63. https://busquedas.elperuano.pe/download/url/aprueban-manual-de-advertencias-publicitarias-en-el-marco-de-decreto-supremo-n-012-2018-sa-1660606-1.</p> <p>Gestión Perú. Alimentación saludable: ¿Empresas reducen tamaño de empaques para eliminar octógonos? gestion.pe. https://gestion.pe/economia/empresas/alimentacion-saludable-empresas-reducen-tamano-empaquas-eliminar-octogonos-262264-noticia/. Published 2019. Accessed November 4, 2019.</p> <p>Mercadonegro. ¿Casino redujo su tamaño de empaque para eliminar octógonos? mercadonegro.pe.</p>	<p>Modificar</p> <p>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 ≤ 10 cm², 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).</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				https://www.mercadonegro.pe/marketing/casino-redujo-su-tamano-de-empaque-para-eliminar-octogonos/ . Published 2019. Accessed November 4, 2019.	
INSP	6.3	Párrafo único	te	<p>Las declaraciones nutrimentales y de salud constituyen una forma de presentar información a los consumidores sobre el contenido de energía o nutrimentos de diferentes maneras (verbal, numérica o gráfica). Se resaltan atributos como la reducción o eliminación de los componentes no saludables como azúcar añadida, grasa saturada o sodio, la adición o el aumento de los que podrían considerarse con beneficios para la salud (proteínas, fibra y vitaminas) y los beneficios sobre su consumo.</p> <p>El principal problema deriva del efecto “health halo”, es decir, los consumidores perciben como “saludables” a los productos con este tipo de declaraciones sin valorar el contenido del resto de nutrimentos que pueden ser excesivos. Existe evidencia sobre el uso de estos mensajes y el efecto que logra en los consumidores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Juegan un papel importante en la decisión de compra por parte de los consumidores, los cuales prefieren productos con este tipo de información - Los mensajes de nutrición o salud en el empaque generan una percepción favorable en 	<p>Sin modificar</p> <p>6.3 Declaraciones nutrimentales y saludables</p> <p>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.</p> <p>Las declaraciones de propiedades que se definen a continuación están permitidas en los términos señalados en cada caso.</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>los consumidores sobre la calidad general del producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Existen productos no saludables (como refrescos, cereales para desayuno y embutidos) que reducen, adicionan o resaltan el contenido de algún componente nutrimental con la finalidad de utilizar declaraciones nutrimentales - Es decir, el uso de estos descriptores también involucran fines comerciales <p>En México, se observó que 68% de los cereales de caja se clasificaron como no saludables de acuerdo a estándares de calidad nutrimental y contenían declaraciones nutrimentales en la etiqueta. Estas declaraciones pueden contraponerse con la información declarada en los sellos nutrimentales, pues un producto podría ofertarse como saludable cuando no lo es.</p> <p>Actualmente, la regulación para declaraciones nutrimentales es limitada y establece criterios específicos para utilizar ciertos descriptivos (sin, reducido en, muy bajo en, bajo en). La regulación de estas y otras declaraciones ya se realiza en otros países como Chile y Nueva Zelanda, donde se aprueba el uso de estos mensajes siempre y cuando cumplan con el perfil nutrimental; La</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>propuesta de modificación de la NOM-051 se ajusta con estas experiencias.</p> <p>Por lo tanto, condicionar el uso de declaraciones saludables y nutrimentales en la presencia de sellos de advertencia contribuye a: 1) Evitar la confusión en los consumidores sobre la nutrimental de un producto dada la presencia de declaraciones y sellos nutrimentales y 2) Resaltar la calidad nutrimental de los productos considerados como saludables.</p> <p>Chandon P. How package design and packaged-based marketing claims lead to overeating. <i>Appl Econ Perspect Policy</i>. 2013;35(1):7-31. doi:10.1093/aapp/pps028</p> <p>Kaur A, Scarborough P, Rayner M. A systematic review, and meta-analyses, of the impact of health-related claims on dietary choices. <i>Int J Behav Nutr Phys Act</i>. 2017;14(1):93. doi:10.1186/s12966-017-0548-1</p> <p>Silayoi P, Speece M. Packaging and purchase decisions: An exploratory study on the impact of involvement level and time pressure. <i>Br Food J</i>. 2004;106(8):607-628.</p> <p>Verrill L, Wood D, Cates S, Lando A, Zhang Y. Vitamin-Fortified Snack Food May Lead Consumers to Make Poor Dietary Decisions. <i>J Acad Nutr Diet</i>. 2017;117(3):376-385. doi:10.1016/j.jand.2016.10.008</p> <p>Nieto C, Rincon-Gallardo Patiño S, Tolentino-Mayo L, Carriedo A, Barquera S. Characterization of Breakfast Cereals Available in the Mexican Market: Sodium and Sugar Content. <i>Nutrients</i>. 2017;9(8):884. doi:10.3390/nu9080884</p> <p>Health. Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.2.7 - Nutrition, Health and Related Claims.</p>	

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. Ley 20606 Sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.	
INSP	7.1.3	Único párrafo	Te	<p>Modificar a sello de advertencia para mejorar visibilidad</p> <p>El efecto de la cafeína se ha probado perjudicial en niños escolares y adolescentes. En un estudio transversal se observó que los niños se mostraron con mayor probabilidad a insomnio, inquietud e incluso taquicardia cuando consumían cualquier cantidad de cafeína. Además, varios productos de los cuales se reporta un consumo habitual en niños contienen cierta cantidad de cafeína añadida la cual no se encuentra declarada de manera precautoria en el empaque frontal. En cuanto a los adultos una proporción creciente padece presión arterial alta por lo que no es recomendación consumir cafeína. Adicionalmente México es de los primeros consumidores per cápita de refresco, los refrescos de cola contienen aproximadamente 130 mg de cafeína en 600 ml.</p> <p>Temple JL. Caffeine use in children: What we know, what we have left to learn, and why we should worry. <i>Neurosci Biobehav Rev.</i> 2009;33(6):793-806. doi:10.1016/j.neubiorev.2009.01.001</p> <p>Warzak WJ, Evans S, Flores MT, Gross AC, Stoolman S. Caffeine consumption in young children. <i>J Pediatr.</i> 2011;158(3):508-509. doi:10.1016/j.jpeds.2010.11.022</p>	<p>Modificar a sello de advertencia</p> <p>Cuando el producto preenvasado contenga cafeína adicionada dentro de la lista de ingredientes en cualquier cantidad, se debe incluir el sello de advertencia "CONTIENE CAFEÍNA, EVITAR EN NIÑOS", la cual forma parte del sistema de etiquetado frontal, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo).</p> 

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>Rakic V, Burke V, Beilin LJ. Effects of coffee on ambulatory blood pressure in older men and women: A randomized controlled trial. <i>Hypertension</i>. 1999;33(3):869-873. doi:10.1161/01.HYP.33.3.869</p> <p>Winkelmayer WC, Stampfer MJ, Willett WC, Curhan GC. Habitual caffeine intake and the risk of hypertension in women. <i>J Am Med Assoc</i>. 2005;294(18):2330-2335. doi:10.1001/jama.294.18.2330</p> <p>Stern D, Piernas C, Barquera S, Rivera JA, Popkin BM. Caloric Beverages Were Major Sources of Energy among Children and Adults in Mexico, 1999–2012. <i>J Nutr</i>. 2014;949-956. doi:10.3945/jn.114.190652.949</p>	
	Apendice A A.3	Tabla A1 Tamaño de sellos	ed te	<p>En la fila $\leq 20\text{ cm}^2$ se debe reducir a $\leq 10\text{ cm}^2$</p> <p>Se sugiere prevenir la reducción de tamaño de empaques con base a la experiencia peruana. De acuerdo con el Manual de Advertencias Publicitarias, los empaques de menos de 50 cm^2 están exceptuados de llevar los octógonos con las advertencias. Por lo que, algunas compañías de alimentos redujeron el tamaño de sus productos para librarse de sellos de advertencia.</p> <p>En la fila de $\geq 300\text{ cm}^2$ el tamaño de 3.5×3.5: consideramos que la dimensión de estos sellos puede perderse en cereales de caja (generalmente dirigidas a menores de edad) que son $\geq 400\text{ cm}^2$</p> <p>El área de superficie $\geq 300\text{ cm}^2$ corresponde a un empaque aproximado mayor o igual de 17.4 cm^2 (de forma cuadrangular); esta dimensión</p>	<p>Tabla A1-Tamaño de los sellos</p> <p>Área de la superficie principal de exhibición: $<10\text{ cm}^2$ y</p> <p>Tamaño de cada sello f : 1 x 1 cm</p> <p>Área de la superficie principal de exhibición: <i>de</i> 10 cm^2 y menor de 30 cm^2</p> <p>Área de la superficie principal de exhibición: <i>de</i> 300 cm^2 y menor de 400 cm^2</p> <p>Tamaño de cada sello f : 3.5 x 3.5 cm</p> <p>Área de la superficie principal de exhibición: $\geq 400\text{ cm}^2$</p> <p>Tamaño de cada sello f : 4 x 4 cm</p>

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN 1	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
				<p>contiene a los empaques de mayor volumen que se pueden comercializar, por lo que el tamaño de un sello de 3.5 cm podría perder visibilidad.</p> <p>El Peruano. Aprueban Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA. <i>Normas Leg.</i> 2018:58-63. https://busquedas.elperuano.pe/download/url/aprueban-manual-de-advertencias-publicitarias-en-el-marco-de-decreto-supremo-n-012-2018-sa-1660606-1.</p> <p>Gestión Perú. Alimentación saludable: ¿Empresas reducen tamaño de empaques para eliminar octógonos? https://gestion.pe/economia/empresas/alimentacion-saludable-empresas-reducen-tamano-empaques-eliminar-octogonos-262264-noticia/. Published 2019. Accessed November 4, 2019.</p> <p>Mercadonegro. ¿Casino redujo su tamaño de empaque para eliminar octógonos? https://www.mercadonegro.pe/marketing/casino-redujo-su-tamano-de-empaque-para-eliminar-octogonos/. Published 2019. Accessed November 4, 2019.</p>	
	Apendice A A.7	Inciso b Uso de 3 sellos	ed	Considerar una segunda distribución para facilitar a la industria de alimentos su colocación.	b)Uso de tres sellos opción 1

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

1	2	(3)	4	5	(6)
MC CNN ¹	Capítulo No./ Subcapítulo No./ Anexo (ej. 3.1)	Párrafo/ Figura/Tabla/ Nota (ej. Tabla 1)	Tipo de comentario	Comentario (justificación para el cambio) por el MCCNN	Cambio propuesto por el MCCNN
					 <p>b) Uso de tres sellos opción 2</p> 

1 MCCNN = Miembro del Comité Consultivo de Normalización Nacional

2 Tipo de comentario: ge = general te = técnico

ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias