

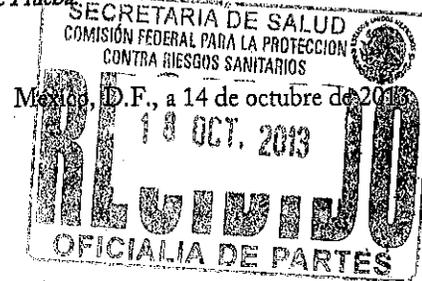


COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

Of. No. COFEME/13/2894

Acuse

Asunto: Se emite Dictamen Final sobre el anteproyecto denominado *Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SSA1/SCFI-2012. Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones Sanitarias. Denominación Comercial. Métodos de Prueba*



LIC. MIKEL ANDONI ARRIOLA PEÑALOSA
Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
Secretaría de Salud
Presente

Me refiero al anteproyecto denominado *Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SSA1/SCFI-2012. Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones Sanitarias. Denominación Comercial. Métodos de Prueba*, así como a su respectivo formulario de manifestación de impacto regulatorio (MIR), ambos instrumentos remitidos por la Secretaría de Salud (SSA), y recibidos en esta Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER), el día 10 de octubre de 2013, a través del portal de la MIR¹. Lo anterior, en respuesta al Dictamen Total (no final) emitido por esta Comisión el día 4 de abril de 2013, mediante oficio COFEME/13/1261. Asimismo, no se omite hacer mención de las versiones anteriores recibidas el 3 de octubre anterior por el mismo medio.

En virtud de lo anterior, se efectuó el proceso de revisión previsto en el Título Tercero A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA) por lo que, con fundamento en los los artículos 69-E, fracción II, 69-G, 69-H y 69-J de la misma, esta COFEMER tiene a bien emitir el siguiente:

DICTAMEN FINAL

I. Consideraciones generales.

Tal como se indicó en el Dictamen Total (no final), el 8 de noviembre de 2002 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la *Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios: Cacao, productos y derivados. I Cacao. II Chocolate. III Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial*, a través de la cual se establecieron las especificaciones sanitarias que deben cumplir el cacao, sus productos y derivados, así como los productos elaborados con ingredientes, procedimientos o aspecto semejante. Asimismo, estableció la denominación genérica y específica de dichos productos.

¹ www.cofemermir.gob.mx

2



En este sentido, a través de su oficio COFEME/13/1261, esta COFEMER observó que desde la emisión de la norma antes referida hasta el día de hoy han transcurrido más de 10 años sin que se hayan realizado actualizaciones y/o adecuaciones a la misma, por lo que la normatividad vigente no incorpora los elementos que, a nivel internacional, se han desarrollado en el ramo para garantizar la seguridad e inocuidad del consumo de estos productos. Bajo tal consideración, se observó que la SSA estimó pertinente emitir la presente norma, buscando actualizar los conceptos y límites previstos por la misma para el aprovechamiento del cacao, sus productos y derivados, respecto de la normatividad internacional vigente, a efecto de evitar los riesgos a la salud asociados al consumo dichos productos y fomentar la competitividad del mercado mexicano.

Asimismo, esta Comisión observó que dicha Dependencia incluyó la modificación de la Norma en el Programa Nacional de Normalización 2013, argumentando, para tal efecto, el siguiente objetivo, justificación y fundamento legal:

"Objetivo: Actualizar datos y denominaciones de acuerdo al Codex y a la norma española de cacao, con el propósito de contar con una norma de chocolate alineada con estándares internacionales.

Justificación: Es necesario revisar las definiciones que contiene la norma vigente, ya que algunas de ellas se contraponen con lo estipulado para la determinación de ingredientes.

Fundamento Legal: Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracción XII y XV, 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento, 3 fracciones IV y V del Acuerdo de Calidad Regulatoria y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía."

En consecuencia, desde el punto de vista de la mejora regulatoria, se consideró adecuado que la SSA promoviera la actualización del marco regulatorio vigente, atendiendo a la problemática descrita en la sección subsecuente, así como proponiéndose los objetivos planteados en la MIR; retomando los estándares internacionales vigentes como elementos esenciales en el cuidado de la salud alimentaria.

II. Objetivos regulatorios y problemática.

Respecto al presente apartado, esta Comisión indicó a través de su Dictamen Total (no final), con base en la información proporcionada por la SSA, que el objetivo del presente anteproyecto es el de "actualizar los conceptos y límites regulados de acuerdo a la normatividad internacional vigente" en relación a los productos objeto de la presente norma. Asimismo, por medio del dicho oficio se precisó que la propuesta regulatoria contiene nuevas disposiciones concernientes al contenido de aflatoxinas y grasas trans en los productos del cacao y similares, a fin de prevenir riesgos a la salud que se desprendan de la ingesta de dichas sustancias, así como modificar el cuerpo de la norma a efecto de hacerla más clara, concreta y sencilla en su manejo.

Particularmente, esa Dependencia precisó respecto de las sustancias señaladas en el párrafo anterior que, las aflatoxinas son micotoxinas que tras una prolongada exposición a estas en altos niveles pueden ocasionar necrosis, cirrosis, cáncer de hígado, carcinoma de hígado con hemorragia y daño agudo al hígado. Es en este tenor, que la SSA manifestó la importancia que reviste su regulación con el fin de prever y mitigar dichos daños potenciales. Asimismo, respecto de los Ácidos Grasos Trans (AGT) la SSA señaló que su consumo



COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

aumenta la concentración de lipoproteínas de baja densidad y disminuyen, al mismo tiempo, las lipoproteínas de alta densidad, aumentando el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, por lo que dichos ácidos se consideran particularmente peligrosos para el corazón y se asocian con el desarrollo de algunos cánceres, así como de diabetes tipo II. Bajo tales consideraciones, es que se ha propuesto normar el uso de dichas sustancias, a fin de mitigar los riesgos a la salud de la población asociados a su consumo.

A la luz de lo anterior, esa Dependencia manifestó que el principal motivo de emitir el presente anteproyecto es que la *"NOM-186 SSA1/SCFI-2002 actual ya no satisface las necesidades que exige el mercado a nivel mundial, las políticas comerciales y de salud nacionales, ni los parámetros definidos en el marco del Derecho Alimentario Internacional"*, por lo que el anteproyecto de mérito busca *"regular los procesos, definiciones, especificaciones sanitarias y comerciales según los estándares internacionales, tomando como referencia las directivas del parlamento europeo, y lo establecido por el CODEX Alimentarius² en esta materia"*.

En consecuencia, derivado de la información proporcionada por la SSA en la MIR, así como del análisis realizado por la COFEMER, se observó que la propuesta regulatoria persigue los siguientes objetivos:

- Establecer los límites de uso de ácidos grasos trans.
- Determinar dos límites para el uso de aflatoxinas, uno generalizado para los productos objeto de esta norma y el otro para productos adicionados con semillas y/o cereales.
- Incluir nuevos productos que actualmente ya son comercializados en el mercado, pero que aún no se encuentran previstos ni definidos en el marco regulatorio vigente.
- Armonizar el instrumento jurídico en trato respecto de la normatividad internacional.

Bajo tales consideraciones, la COFEMER consideró que esa Secretaría justificó los objetivos y situación que da origen a la regulación propuesta, por lo que estimó conveniente la emisión y formalización del anteproyecto de mérito, a fin de que, mediante su implementación se atienda la problemática antes descrita.

III. Alternativas a la regulación.

En lo que respecta al presente apartado, a través del oficio COFEME/13/1261, de fecha 4 de abril del año en curso se precisó que, conforme a la información contenida en la MIR, la SSA manifestó que no consideró otras alternativas regulatorias, toda vez que *"se trata de una norma que ya está vigente y que se vigila actualmente, [por lo que] la propuesta es sólo una modificación a dicha norma"*.

Asimismo, esa Secretaría señaló que la presente propuesta es la mejor alternativa regulatoria en virtud de que a través de su implementación, se busca brindar al consumidor un mejor producto, así como homologar la normatividad nacional respecto de los estándares internacionales y, en consecuencia, se mejore la

² El Codex Alimentarius es una colección reconocida internacionalmente de estándares, códigos de prácticas, guías y otras recomendaciones relativas a los alimentos, su producción y seguridad alimentaria bajo el objetivo de la protección del consumidor. Oficialmente este código es mantenido al día por la Comisión del Codex Alimentarius, un cuerpo conjunto con la Food and Agriculture Organization (FAO) organismo perteneciente a las Naciones Unidas y a la Organización Mundial de la Salud.



COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

competitividad de los productos del cacao, el chocolate, productos similares y derivados del cacao, a nivel internacional.

Por su parte, esta Comisión manifestó la importancia de que, en el diseño de cualquier regulación, sean valoradas las diversas alternativas regulatorias que puedan existir para la atención de un problema, de forma que el anteproyecto propuesto represente la mejor alternativa posible en términos de eficiencia y competitividad del sector salud. En este tenor, esta Comisión recomendó a la SSA que, en la elaboración de futuras regulaciones considere todas las alternativas posibles, de forma que se analicen los costos y beneficios de su implementación, a fin de evidenciar que el anteproyecto representa la opción que genera la mejor relación beneficio-costos y el máximo beneficio para la sociedad.

IV. Impacto de la Regulación.

1. Disposiciones y/o Obligaciones.

Respecto al presente apartado, a través de su oficio Dictamen Total (no final), esta Comisión observó que esa Dependencia identificó y justificó el establecimiento de las disposiciones que a continuación se detallan:

- a) El establecimiento de un límite de aflatoxinas (numeral 6.8.1) que deberán observar los productos regulados por la modificación a la norma en comento.
- b) La determinación de un límite de ácidos grasos trans con el que deberán cumplir los productos sujetos a esta norma (numeral 6.9.5).
- c) El establecimiento de las características que deberán cumplir las grasas vegetales, distintas a la manteca de cacao, utilizadas en la elaboración de los productos objeto de la norma (numerales 6.9.1.1, 6.9.1.2, 6.9.1.3, 6.9.2 y 6.9.3).
- d) La determinación del grado máximo de humedad que deberá presentar el cacao (numeral 6.11).
- e) La restricción relativa al peso de las frutas en conserva, cereales y semillas oleaginosas adicionadas, respecto del peso total de los productos objeto de esta norma (numeral 9.2.2.4).

En relación a lo anterior, cabe señalar que, a decir de la SSA, el diseño de dichas disposiciones tiene como propósito incrementar la calidad, sanidad y seguridad de los productos y subproductos del cacao que se producen en México³.

³ Para una revisión pormenorizada de las justificaciones que, para cada caso proporcionó esa Secretaría, consultar el Dictamen Total (no final) de esta Comisión. Disponible en: <http://207.248.177.30/expediente/v99/COFEME.13.1261.pdf>

2



COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

2. Costos.

Sobre la presente sección, a través de su Dictamen Total (no final), la COFEMER indicó, conforme al análisis realizado, y de acuerdo a la información proporcionada por esa Secretaría, que derivado del cumplimiento de las disposiciones del anteproyecto, pudieran desprenderse costos del orden de los \$99,191,800 pesos, mismos que tendrían que ser erogados por única ocasión⁴, conforme a lo siguiente:

Tabla 1. Costos agregados de implementación del anteproyecto.

	Concepto	Monto
1	Costo total por reformulación de productos (AGT)	\$3,900,000
2	Costo total derivado de un posible incremento en precios	\$87,491,800
3	Costo total reformulación de productos (grado de humedad)	\$3,900,000
4	Costo total por las adecuaciones al etiquetado	\$3,900,000
	Costo total por la implementación del anteproyecto	\$99,191,800

Fuente: Elaboración propia con información de la SSA

De lo anterior, cabe señalar que para la estimación de los costos que pudieran desprenderse de los conceptos descritos en los numerales 1 y 2, se consideraron un total de 26 establecimientos afectados por la determinación de un límite de AGT en sus productos (un total de 130 que deberán modificarse con un costo de \$30,000 pesos por cada uno). Asimismo, se estimó que como consecuencia de la adecuación de sus procesos de producción por dicha reformulación, los productos pudieran observar un incremento en su precio venta del 5% en promedio (considerando que el valor de ventas asciende a \$3,499,672,000 de pesos).

Por su parte, en relación a los rubros contenidos en los numerales 3 y 4, la SSA estimó que para cumplir con el grado máximo de humedad que deberá presentar el cacao sería necesario modificar 130 productos con un costo \$30,000 pesos por cada uno. Como consecuencia de lo anterior, esa Dependencia también consideró los costos que deberán afrontar los particulares por adecuar el etiquetado de los productos afectados (130) por el cumplimiento de las disposiciones antes descritas.

3. Beneficios.

En contraparte, tal como se precisó en el Dictamen Total (no final), con número COFEME/13/1261, la SSA estimó que como consecuencia de la implementación del anteproyecto de mérito pudieran presentarse beneficios cercanos a los \$156,042,550.32 pesos anuales⁵; ello, de acuerdo a lo detallado a continuación:

⁴ Para una revisión pormenorizada del análisis de costos realizado, consultar el Dictamen Total (no final) de esta Comisión. Disponible en la liga arriba referida.
⁵ Para una revisión pormenorizada del análisis de beneficios realizado, consultar el Dictamen Total (no final) de esta Comisión. Disponible en: <http://207.248.177.30/expediente/v99/COFEME.13.1261.pdf>.

2



Tabla 2. Valor promedio de las exportaciones de la industria chocolatera y sus derivados (2007-2011).

Promedio total estimado en pesos ⁶	\$5,201,418,344.00
Incremento del 3% en las exportaciones	\$156,042,550.32

Fuente: SSA a partir de datos obtenidos del Grupo de Trabajo de Estadísticas de Comercio Exterior, integrado por el Banco de México, INEGI, Servicio de Administración Tributaria y la Secretaría de Economía.

De lo anterior, esa Secretaría manifestó que al homologar los conceptos y límites regulados por la norma a los estándares internacionales, será posible esperar un incremento del 3% en las exportaciones de la industria chocolatera, respecto del promedio de exportaciones observado en el periodo 2007-2011, lo cual representa beneficios equivalentes a los \$156,042,550.32 pesos anuales.

Aunado a lo anterior, esa Dependencia que con la emisión de la propuesta regulatoria también será posible observar beneficios derivados de:

- Un mejor control en la calidad de los productos y los posibles contaminantes presentes en los mismos, que pudieran representar riesgos potenciales para la salud de los consumidores.
- Una reducción en los riesgos asociados al consumo de aflatoxinas.
- Una reducción en los riesgos asociados al consumo de Ácidos Grasos Trans (AGT).

Bajo tales consideraciones, a través del Dictamen Total (no final) se estimó que conforme a la información proporcionada por esa Secretaría, tras la formalización del anteproyecto se pudieran presentar costos de implementación cercanos a los \$99,191,800 pesos y, a su vez, generar beneficios potenciales de hasta \$156,042,550 pesos, por lo que se determinó que la presente propuesta regulatoria será social y económicamente viable, toda vez que los beneficios serán 1.57 veces superiores a los costos que implicará su cumplimiento, dando así cumplimiento a los objetivos de mejora regulatoria plasmados en el Título Tercero A de la LFPA.

V. Consideraciones particulares sobre el anteproyecto

Conforme a lo establecido en el artículo 69-E de la LFPA, a propósito de coadyuvar con esa Dependencia en la formulación de regulaciones más eficientes, esta Comisión sugirió a la SSA, a través de su Dictamen Total (no final), valorar los comentarios que se muestran a continuación, junto con las consideraciones que, para cada caso, proporcionó esa Dependencia:

1. Brindar mayor información respecto a la inclusión de un límite máximo de aflatoxinas (20 µg/kg), toda vez que esa Secretaría manifestó que "actualmente el campo de nuestro país, y el de su mercado de abastecimiento, presenta granos de cacao generalmente muy por debajo del límite propuesto, por lo que no representa mayor preocupación en el marco del Derecho Alimentario Internacional, en lo que respecta específicamente a esta toxina en el cacao" (numeral 6.8.1).

⁶ Tipo de cambio equivalente a \$12.91 publicado por el Banco de México, el 27 de Septiembre de 2012.

2

SE

SECRETARÍA DE ECONOMÍA



COFEMER
Comisión Federal
de Mejora Regulatoria

COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

Al respecto, por medio del documento *30150.177.59.3.Anexo Dictamen total apartado V sept13.docx*, anexo a la MIR recibida el 3 de octubre de 2013, la SSA precisó que *"actualmente la presencia de este contaminante en el grano de cacao fácilmente alcanza el límite propuesto de 15µg/kg, no sucede lo mismo con algunos cereales y semillas en las que debido a las características propias de estos productos, así como, de las condiciones en que se manejan post-cosecha es más difícil alcanzar ese nivel, en ese sentido y en virtud de que la norma específica de cereales la NOM-247-SSA1-2008⁷ (...), establece⁸ un límite de aflatoxinas en los cereales de 20µg/kg, para los productos que los incluyan se ha homologado este límite".* En este sentido, es que esa Secretaría considera necesario *"manejar dos límites para aflatoxinas en los productos objeto de la norma, 15µg/kg para los elaborados con derivados de cacao como principal materia prima y de 20µg/kg para los productos adicionados con cereales o semillas".*

2. Proporcionar mayor información que sustente, el límite de AGT's (no mayor a 5% de la grasa total del producto), que pueden contener los productos sujetos a la propuesta regulatoria; ello, toda vez que, conforme a la consulta pública realizada en esta Comisión, se advirtió que la ingesta de AGT's derivado del consumo de dichos productos pudiera no ser representativo.

Sobre el particular, mediante el documento *30150.177.59.3.Anexo Dictamen total apartado V sept13.docx*, anexo a la MIR recibida el 3 de octubre, dicha Secretaría indicó lo siguiente:

- *"La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO) conjuntamente con la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomiendan reducir el consumo de AGT's a una ingesta máxima del 1% del valor energético total, cantidad que para un adulto sano con actividad física moderada puede representar 20kcal o 2.2 g de AGT. Sin embargo, se debe considerar que este requerimiento es individual en función del peso, edad, actividad física entre otros factores, por lo que en los niños este requerimiento es mucho menor, siendo éste el grupo de población que mayormente consume estos productos".*
- La Organización Panamericana de la Salud sugiere, entre otras medidas, que los AGT deben limitarse, a través de medidas regulatorias, a menos de 2% de la grasa total presente en los aceites vegetales y las margarinas blandas, y a menos de 5% en los otros alimentos.
- En México, no se cuenta con legislación que regule el uso y/o contenido de AGT en los alimentos y únicamente los productos de panificación que se comercializan preenvasados están obligados a declarar en las etiquetas la presencia de estos. En este sentido, la SSA señaló que *"resulta de suma importancia regular su contenido en todos aquellos alimentos que contribuyen a su consumo como es el chocolate y derivados, productos en lo que el contenido de grasa puede llegar a ser hasta del 85%".*

⁷ Para productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba

⁸ Numeral 5.2.1.3, inciso v)

2



COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

- Finalmente, esa Secretaría precisó que "de acuerdo a los datos presentados durante la consulta del anteproyecto en la página web de la COFEMER, el consumo per cápita en México es de 2.1 g al día, sin embargo, también reportan que solo se consume chocolate en 2,436,071 hogares en México", por lo que si se consideran "los datos que el mismo INEGI reporta que cada hogar está compuesto por 3.9 personas, tendríamos que estos productos son consumidos por aproximadamente 9.5 millones de mexicanos por lo tanto su consumo promedio es muy superior al reportado llegando a alcanzar un consumo aproximado de 260g por día", advirtiéndose que "aun considerando un contenido de grasa conservador promedio del 20%, el consumo de grasas provenientes de estos producto sería de 52g/día cantidad que representa casi el 25% del aporte calórico de referencia de 2000 kcal y pudiendo aportar esta única fuente una cantidad de AGT mucho mayor a la cantidad sugerida".

Por su parte, esta Comisión observa que en los últimos años a nivel internacional se han adoptado diversas políticas públicas, a fin de regular de forma transversal el nivel de AGT's que pueden utilizarse en la fabricación de productos de consumo final. En este sentido, se advierte que la regulación de este tipo de sustancias se ciernen desde el etiquetado, hasta el límite permisible de AGT's que podrán contener los alimentos procesados, tal como se detalla a continuación:

Tendencias mundiales en la regulación de productos con grasas transgénicas			
Países y regiones que por mandato de ley establecen en el etiquetado información nutricional y la información de AGT's.	Países y regiones que por mandato de ley establecen en el etiquetado información nutricional y de forma voluntaria la información de AGT's.	Países y regiones que de forma voluntaria establecen en el etiquetado información nutricional y la información de AGT's no se encuentra regulada.	Países que regulan el contenido de AGT's en los aceites y grasas. (Regulación en los ingredientes y NO en el producto final).
<ul style="list-style-type: none"> • Canadá • Estados Unidos • Paraguay • Chile • Argentina • Uruguay • Brasil • Corea del Sur • Taiwán • Hong Kong • Nueva Zelanda • Australia 	<ul style="list-style-type: none"> • Israel • India • Cuba • China • Malasia 	<ul style="list-style-type: none"> • Japón 	<ul style="list-style-type: none"> • Dinamarca • Suiza • Austria

Fuente: Elaboración propia.

De forma particular, se observa que en países como Inglaterra, Escocia, Irlanda del Norte y Gales, se han implementado regulaciones específicas sobre la fabricación de productos derivados del cacao, como en el caso del presente anteproyecto, a fin de garantizar que en su composición no existe un alto contenido de AGT's. Específicamente, en dichos países el contenido de grasas vegetales⁹, no debe ser superior al 5% del total de los productos de consumo final.

⁹ Mismas que pueden llegar a contener AGT's.

2

SE

SECRETARÍA DE ECONOMÍA



COFEMER
Comisión Federal
de Mejora Regulatoria

COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

De igual forma, se advierte que los fabricantes de productos a base de chocolate de Nueva Zelanda, han reducido las concentraciones de AGT's en estos, para ubicarse en cantidades menores al 2% respecto del producto final, mientras que, en Dinamarca se limita el nivel de grasas transgénicas a no más de 2gr por cada 100gr de grasas o aceites en el producto final.

Por otra parte, en los Estados Unidos y Canadá se observa que aquellos alimentos que contienen <0.5gr/porción, se definen como libres AGT's, mientras que los alimentos que contienen >4gr de grasas saturadas (independientemente del contenido de AGT's), no pueden llevar una declaración de alimento saludable¹⁰.

En este sentido, se observa que la regulación y el establecimiento de límites permisibles de AGT's en los productos derivados de cacao, previsto por la propuesta regulatoria, se encuentra alineado a las políticas observadas a nivel mundial en la materia. En virtud de lo expuesto con antelación, esta Comisión considera que la SSA brindó respuesta a los comentarios vertidos a través del Dictamen Total (no final) con fecha de 4 de abril de 2013 y número COFEME/13/1261.

VI. Consulta Pública.

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 69-K de la LFPA, por conducto de su Dictamen Total (no final) este órgano desconcentrado manifestó haber hecho público el anteproyecto de mérito desde el momento en que se recibió a través de su portal electrónico, señalando a tal efecto que, hasta la fecha de emisión de dicho escrito, se recibieron comentarios de parte de la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA), la Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A.C. (ASCHOCO), Claudia Marcela Salazar Arzate y del Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo, A.C. (CONMEXICO), a fin de que este pudieran ser evaluados y, en su caso incorporados a la regulación en trato o, en su defecto, se brindara una justificación puntual de las razones por las que no consideró pertinentes su incorporación.

Al respecto, esta Comisión observa que en atención a algunos de los comentarios recibidos por parte de la ASCHOCO, CANACINTRA y CONMEXICO, esa Secretaría consideró pertinente incorporar el numeral 9.2.1.8 a la norma en trato, a través del cual se precisa una definición para el chocolate relleno. Asimismo, se advierte que, para el caso de aquellas sugerencias que no se han estimado procedentes, a través del documento 30150.177.59.3.Anexo Dictamen total apartado V sept.13.docx, anexo a la MIR recibida el 3 de octubre del año en curso, esa Secretaría justificó su posicionamiento respectivo, a los comentarios referidos en el párrafo anterior, dando así cumplimiento a lo señalado en el artículo 69-J de la LFPA.

Sin perjuicio a lo anterior, cabe señalar que el 22 de mayo del presente año se recibieron nuevos comentarios de parte del Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo A.C. (CONMEXICO), los cuales pueden ser consultados en la liga electrónica que se muestra a continuación:

http://207.248.177.30/regulaciones/scd_expediente_3.asp?ID=02/1178/080213

¹⁰ Ello, con excepción del Estado de California, Estados Unidos, en donde se advierte que desde 2010, se prohíbe en todos los restaurantes el uso de aceites, mantecas y margarinas que contengan AGT's "artificiales" para untar o para freír, con excepción de las rosquillas fritas, hasta que en 2011, también se prohibió el contenido de AGT's en las rosquillas y demás repostería.

8



COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
COORDINACIÓN GENERAL DE MEJORA REGULATORIA SECTORIAL

Lo anterior, a efecto de que esa Dependencia los valore y, en su caso, incorpore a la regulación, previo a la publicación del anteproyecto definitivo en el DOF.

Por todo lo expresado con antelación, esta COFEMER resuelve emitir el presente Dictamen Final, respecto a lo previsto en el artículo 69-L, segundo párrafo de la LFPA y, en consecuencia, la SSA puede proceder con las formalidades necesarias para la publicación del referido anteproyecto en el DOF.

Lo anterior se notifica con fundamento en los preceptos jurídicos mencionados, así como en los artículos 7, fracción I, 9, fracción XI y último párrafo, y 10, fracción VI, del Reglamento Interior de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, así como en el artículo primero, fracción I, del Acuerdo por el que se delegan facultades del Titular de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria a los funcionarios que se indican, publicado en el DOF el 26 de julio de 2010.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

Atentamente
El Coordinador General

JULIO CÉSAR ROCHA LÓPEZ

FIAR/USLB

30/07/2013 10:00:21