



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

**Oficialía Mayor
Dirección General de Programación,
Organización y Presupuesto**

Oficio No. 712.02.1740

Asunto: Se solicita dictamen de anteproyectos y
MIR's.

México, D. F., a 3 de septiembre de 2002.

LIC. CARLOS ARCE MACÍAS

Director General de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria

Presente

En atención al oficio número DGN.312.01.02.498, enviado por la Dirección General de Normas, me permito enviar a usted los anteproyectos que a continuación se indican y las manifestaciones de impacto regulatorio correspondientes, para su análisis y dictamen, mismos que fueron enviados por correo electrónico "Group Wise" a la cuenta "brojas":

- Anteproyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-150-SCFI-2002 "Autotransportes-Rines para llantas de automóviles y camiones ligeros-Especificaciones y métodos de prueba".
- Anteproyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-158-SCFI-2002 "Jamón-Denominación, Especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba".

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

Atentamente
El Director General

Ing. Luis M. Hermosillo Sosa



C.c.p. **Lic. Pablo Gómez Domínguez.-** Oficial Mayor.
C.P. Miguel Aguilar Romo.- Director General de Normas.

DGN.312.01.02.498

Estado de México, 2002-08-20

Ing. Luis M. Hermosillo Sosa,
Director General de Programación,
Organización y Presupuesto,
Secretaría de Economía,
Presente.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 23 del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, me permito enviarle las Manifestaciones de Impacto Regulatorio y los anteproyectos correspondientes a las normas oficiales mexicanas a continuación listadas, con el fin de que la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) emita su dictamen correspondiente:

1. Anteproyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-150-SCFI-2002 "Autotransportes- Rines para llantas de automóviles y camiones ligeros- Especificaciones de seguridad y métodos de prueba"
2. Anteproyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-158-SCFI-2002 "Jamón- Denominación, Especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba".

Aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo y quedo a sus órdenes para cualquier aclaración a lo antes expresado.



Atentamente
El Director General de Normas

Miguel Aguilar Romo



C.c.p. Dr. Carlos Arce Macías.- Director General de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria.- Secretaría de Economía.
Lic. Alejandra Vargas Arrache.- Directora de Normalización.- Secretaría de Economía.
Lic. Luis Fernando Vázquez Olivera.- Director de Certificación.- Secretaría de Economía.

Av. Puente de Tecamachalco 6, piso 2, Sección Fuentes, Lomas de Tecamachalco, 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México.
9-93-00 ext. 4111, fax 5729-94-84; DGN en Internet: www.economia-normas.gob.mx

RCG/RSM
AVA/E

DGN.312.04.02.488

MANIFESTACIÓN DE IMPACTO REGULATORIO

ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA (NOM)

PROY-NOM-158-SCFI-2002

“JAMÓN-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS,
INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA”

DEPENDENCIA RESPONSABLE
DEL ANTEPROYECTO:

SECRETARÍA DE ECONOMÍA.

TÍTULO DEL ANTEPROYECTO:

“Jamón- Denominación, especificaciones
físicoquímicas, información comercial y métodos
de prueba”.

UNIDAD RESPONSABLE:

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

RESPONSABLE TÉCNICO:

ALEJANDRA VARGAS ARRACHE.
Directora de Normalización.

FECHA DE ENTREGA A LA SE:

20 de agosto del 2002.

RESUMEN DEL ANTEPROYECTO:

El presente anteproyecto de norma oficial establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de jamón, que se comercializan dentro del territorio nacional, así como las especificaciones físicoquímicas que debe reunir

DGN.312.04.02.488

ese producto para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben ostentar sus envases, con el objeto de proporcionar la información comercial veraz y adecuada para que el consumidor nacional tenga la certeza y confianza de los productos que adquiere y consume.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS



MIGUEL AGUILAR ROMO

DGN.312.04.02.488

1.- PROPÓSITO DE LA REGULACIÓN PROPUESTA.

a) Introducción:

El presente anteproyecto de norma tiene como finalidad contar con una normatividad adecuada con el fin de regular las denominaciones comerciales, especificaciones fisicoquímicas del jamón, así como señalar los requisitos de información comercial correspondientes y establecer los métodos de prueba mediante los cuales se verifique que el citado producto satisface dichas especificaciones.

En la actualidad, las diferentes denominaciones comerciales del jamón no cuentan con una clasificación de tipo y grado único de calidad de acuerdo a sus especificaciones fisicoquímicas que permita distinguirlo de aquellos que, por sus características, no pueden ser considerados como tal, lo cual representa un riesgo en la salud de las personas en virtud del engaño al que pueden ser inducidos al momento de adquirir y consumir cualquiera de los productos mencionados.

En los últimos años el consumo nacional aparente de jamón ha observado una tendencia positiva y aunque en 1995 la industria de las carnes frías resintió los efectos de la crisis, a partir de 1996 se observó una recuperación que se ha mantenido constante.

La producción nacional de jamón cubre importantes segmentos del mercado, las empresas distribuidoras de jamón llegan a realizar importaciones para complementar el abasto nacional.

El monto de estas importaciones nunca ha sido muy significativo, aún así a partir de 1995 se comenzaron a registrar decrementos del orden del 42%.

Es importante señalar que en lo referente a los insumos necesarios para la producción de jamones, la industria empacadora nacional realiza importaciones de pastas y trozos de ave. El proceso de apertura comercial en nuestro país ha favorecido un ingreso cada vez mayor de pastas y trozos de pavo, tan sólo en 1997 ingresaron al país poco más de 150 mil toneladas de este tipo de insumos.

Lo antes expuesto explica la diversificación en el mercado de jamones y la expansión en las variedades de tipo económico y preferentes, además de un mercado cada vez mayor de jamón de pavo.

DGN.312.04.02.488

b) Definición del problema:

El problema en la falta de denominación comercial del jamón, se ha manifestado por la presencia en el mercado de productos análogos o imitaciones de éste que se ostentan como tal, provocando confusión y engaño grave en el consumo de estos productos. Con el presente anteproyecto de norma oficial mexicana, se pretende una ordenación del mercado de jamón así como proteger al consumidor para que pueda elegir informadamente en la adquisición y consumo de los productos referidos.

Aunque a nivel internacional el jamón es únicamente aquel que es elaborado con la pierna trasera del cerdo, es una realidad que actualmente en el mercado se encuentra presente el jamón de pavo y de otras especies, los cuales no se encontraban regulados, por lo que existe una necesidad de determinar las características y especificaciones físico-químicas que deben de contener estos productos.

En los últimos años en nuestro país se ha incrementado el gusto generalizado por el consumo de carnes frías. El consumo per cápita de jamones de todos tipos pasó de 1.18 kg. en 1990 a 1.46 kg. en 1997.¹

En 1989 los hogares mexicanos destinaron 1.01% de su gasto corriente total para la compra de carnes frías, de éstas el jamón representó el 37.7% del gasto; para 1994 este gasto aumentó 1.17%, incrementándose el consumo de jamón a 41.12%. En 1996 el gasto en este producto disminuyó ubicándose en 39.09%, sin embargo no fue inferior al obtenido en el año de 1989.²

Cabe mencionar, que alrededor del 70% de la producción nacional de jamón de todos tipos se consume especialmente en 8 estados de la República Mexicana, de los cuales el Distrito Federal y la Zona Metropolitana, Jalisco, Chihuahua, Nuevo León y Baja California absorben el 60% del total, representando el 40% de la población del país.

Estos datos nos permiten saber que el producto en comento es consumido en nuestro país por todas las clases sociales por lo que la información que proporcione la etiqueta debe ser veraz y oportuna ya que el mismo contribuye a la nutrición de nuestra población.

Aunado a lo anterior, el incremento de la comercialización y expansión de estos productos, ha fomentado un mayor número de productores, importadores y comercializadores de embutidos, entre los cuales encontramos al jamón, que son vendidos de acuerdo a sus propios criterios y, frecuentemente, proporcionan información errónea, o bien, dolosamente alterada que no señala las especificaciones físico - químicas necesarias para

¹ Datos del INEGI, SECOFI (Sistema de información de Comercio Exterior) y CONAPO.
INEGI, Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares, 1989, 1994, 1996.

DGN.312.04.02.488

ser determinado como jamón. Dicha práctica atenta contra aquellos que comercializan los productos referidos con características físico-químicas que corresponden a lo que internacionalmente es aceptado por los productores y comercializadores del sector de los embutidos. Por otra parte, al no contar con los requisitos mínimos de información comercial los consumidores desconocen la composición y procedencia de esos productos.

Asimismo, se ve menoscabada la certidumbre del consumidor final, en aquellas ocasiones en que no se respetan las especificaciones físico-químicas para la debida producción de jamón, lo cual podría provocar riesgos en la salud de las personas y engaños en el consumidor.

c) Fundamento jurídico y antecedentes regulatorios:

c.1

La presente norma oficial mexicana encuentra su fundamento legal en los artículos 34, fracción XIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAP); 39, fracción V, 40, fracciones I, VIII y XII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 10, 19, fracción VIII de la Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC), y 24 del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía (RISE), disposiciones que, en su conjunto, establecen la responsabilidad del gobierno federal, a través de la Secretaría de Economía, de expedir las normas oficiales mexicanas que señalen las especificaciones y requisitos de información comercial que deban ostentar los productos cuando estos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas, así como la nomenclatura, expresiones, abreviaturas, símbolos, diagramas o dibujos que deban emplearse en el lenguaje técnico comercial.

c.2

Actualmente no existe regulación vigente alguna de carácter **obligatorio** que prevea las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de jamón con base en sus especificaciones físicoquímicas que deben cubrir. Por lo anterior, es claro que la falta de ordenamientos jurídicos vinculatorios ocasiona que sean ofrecidos al consumidor productos que induzcan al error, o bien, pudieran llegar a causar un daño. Sin embargo, es importante señalar como antecedente la existencia de los siguientes proyectos de normas oficiales mexicanas, normas oficiales mexicanas y normas mexicanas: **NOM-002-SCFI-1993** "Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993; **NOM-008-SCFI-1993** "Sistema General de unidades de Medida", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1993; **NOM-030-SCFI-1993** "Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.", publicada en el Diario Oficial de



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA



DGN.312.04.02.488

la Federación el 29 de octubre de 1993; **NOM-051-SCFI-1994** "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996; **NOM-122-SSA-1994** "Productos cárnicos curados y cocidos, y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias.", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 1995;

Los proyectos y normas citadas tienen por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias y métodos de prueba que debe cumplir el jamón. Sin embargo, **las anteriores no establecen las denominaciones comerciales** de los diferentes tipos de jamón así como la calidad mínima y la veracidad de la información comercial de los mencionados en atención a sus especificaciones fisicoquímicas y que les confieren sus características nutrimentales propias, lo cual es razón suficiente para considerar una norma oficial mexicana como el mecanismo idóneo para hacer frente a dicha problemática.

2.- ALTERNATIVAS CONSIDERADAS Y SOLUCIÓN PROPUESTA

a) Alternativas consideradas:

Se consideró para resolver la problemática planteada modificar la Norma Mexicana NMX-F-123-S-1982, "Alimentos- Jamón Cocido- Especificaciones." Sin embargo considerando que lo que se busca proteger es el objetivo legítimo de informar al consumidor de manera veraz se optó por elevar ésta a la categoría de Norma Oficial Mexicana.

Asimismo, se evaluó la posibilidad de utilizar solamente la denominación jamón para aquellos productos elaborados con carne de cerdo, única y exclusivamente, a efecto de evitar cualquier tipo de confusión con los ingredientes del producto, sin embargo es una realidad que existe jamón de otras especies en nuestro país como el pavo, por lo que se determinó que se debían regular e incluirse en la norma.

La Norma Oficial Mexicana (NOM) se consideró como la mejor opción con el fin de incluir las denominaciones comerciales de jamón, clasificando las mismas con el objeto de evitar prácticas irregulares de comercialización relativas a este producto, ya que se procesan y expenden productos con adulteraciones y con falsas especificaciones, que además de ser un engaño al consumidor, alteran los niveles de precios en deterioro del producto y aparentan un falso control de la inflación. Asimismo, esta NOM tiene por objeto establecer las especificaciones del producto denominado "Jamón" para proteger al consumidor, regularizar y homogeneizar los productos nacionales e importados que se comercializan en territorio nacional.

Es importante señalar que en ésta NOM se incluye la definición y clasificación para el "Jamón de Pavo" que no se encontraba regulado en nuestro país. Además, se excluyen las mezclas de carne (embutidos de jamón).

DGN.312.04.02.488

El uso de la denominación comercial del producto implica una responsabilidad de parte del fabricante del mismo, ya que se debe garantizar al consumidor que lo que esta comprando es un producto auténtico y que reúne las características y especificaciones que lo identifican con ese nombre, evitando así el engaño que con frecuencia se presenta al adquirir un producto pensando que se trata de otro.

Por lo tanto, el objetivo principal de la denominación comercial es proteger al consumidor final al garantizarle que los productos que adquiere son auténticos y que cumplen con las especificaciones que le confiere esa denominación.

En consecuencia, es inadmisibles pasar por alto la necesidad de contar con una normatividad que permita proteger la salud, así como el dar una información veraz al consumidor, en base a reglas jurídicas claras y precisas que prevengan la adquisición de productos que puedan conducir a los riesgos antes mencionados.

b) Solución propuesta:

La regulación que se propone se orienta a definir las denominaciones comerciales y especificaciones fisicoquímicas de jamón, para ordenar el mercado nacional de los mismos asegurando su correcta denominación y, de esta manera, proteger al consumidor en su adquisición y consumo.

De lo anterior, se desprende la necesidad de regular a través de una norma oficial mexicana la veracidad de la información comercial y especificaciones físico-químicas del jamón para proveer de certeza jurídica a los productores nacionales y proteger la salud de los consumidores evitando que incurran en un engaño al momento de adquirirlos o consumirlos.

Por las razones expuestas se elaboró este anteproyecto de norma oficial mexicana.

PROBLEMAS ESPECÍFICOS	SOLUCIONES PROPUESTAS	ARTÍCULOS QUE REGLAMENTAN DE LOS ORDENAMIENTOS SUPERIORES
Necesidad de contar con	Anteproyecto de norma	El anteproyecto desarrolla

DGN.312.04.02.488

una norma oficial mexicana eficaz que establezca la denominación comercial de los diferentes tipos de jamón de acuerdo a sus especificaciones físicoquímicas así como sus métodos de prueba y la información comercial que deben presentar los envases que los contienen.	oficial mexicana: NOM - 000 - SCFI-2001 "Jamón- Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba".	los artículos 39, fracción V, 40, fracciones I, VIII y XII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 10 y 19, fracción VIII de la LFPC.
---	--	--

3.- INSTRUMENTACIÓN Y APLICACIÓN

3.1 Campo de aplicación:

El presente anteproyecto de norma oficial mexicana, es aplicable a los diferentes tipos de jamón, que se comercializan dentro del territorio nacional, los cuales deben corresponder a las denominaciones comerciales establecidas en el proyecto de norma, atendiendo a su composición físicoquímica particular.

3.2 Vigilancia:

La vigilancia del cumplimiento con lo establecido en esta norma oficial mexicana se realizará a través de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor en el campo de sus respectivas atribuciones.

Asimismo, las personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN, podrán evaluar la conformidad con la misma.

3.3

El incumplimiento a lo dispuesto por la norma oficial mexicana que, se pretende expedir será sancionado por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) en base a las actas de verificación y a los dictámenes que, en su caso, emitan las unidades de verificación acreditadas y aprobadas para evaluar la conformidad con dicha norma. Ello, con fundamento en lo dispuesto por la LFMN y la LFPC.

DGN.312.04.02.488

Las sanciones aplicables en caso de incumplimiento, de conformidad con el artículo 112 de la LFMN en relación con el artículo 115 del mismo ordenamiento, serán las siguientes:

- I. Multa;
- II. Clausura temporal o definitiva;
- III. Arresto hasta por treinta y seis horas;
- IV. ~~Suspensión o revocación de la autorización, aprobación o registro según corresponda,~~ y
- V. Suspensión o cancelación del documento donde consten los resultados de la evaluación de conformidad, así como de la autorización del uso de contraseña y marcas registradas.

Adicionalmente, el artículo 57 de la LFMN establece que cuando los productos sujetos al cumplimiento de determinada norma oficial mexicana, no reúnan las especificaciones correspondientes, la autoridad competente (en este caso la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a lo establecido en el anteproyecto de norma) prohibirá de inmediato su comercialización, inmovilizándolos antes de su venta o uso hasta en tanto los satisfagan. De no ser esto posible, se tomarán las providencias necesarias para que no se usen o destinen al fin para el que fueron producidos.

Si el producto que no cumple con la norma oficial mexicana se encuentra en el mercado, los comerciantes tendrán la obligación de abstenerse de su enajenación a partir de la fecha en que se les notifique la resolución o se publique la misma en el Diario Oficial de la Federación.

4.- COSTOS, GRUPOS AFECTADOS POR LA PROPUESTA Y BENEFICIOS ESPERADOS.

De acuerdo a la información proporcionada por los sectores participantes para la elaboración del presente anteproyecto de norma oficial mexicana, se determinó que su impacto directo sobre la economía nacional sería mínimo, ya que el incremento tanto en los costos de producción como en el precio final del producto para su comercialización no se verían afectados, únicamente implicaría no poder llamar "jamón" a los productos que no cumplan con las especificaciones citadas en la norma.

Año con año ha existido una tendencia de incremento en la producción de jamón, en la actualidad el segundo lugar en volumen de producción lo ocupa precisamente el jamón, representando el 32% del total de la producción de carnes frías y embutidos.

Asimismo, y para efecto de prevenir el incremento en el costo del jamón, se establecerá un período de transición para la entrada en vigor de la norma que nos ocupa, con el fin de que los inventarios de los envases de los sectores involucrados en su comercialización

DGN.312.04.02.488

agoten su existencia y cumplan con las nuevas disposiciones de diseño sin incurrir en gastos y pérdidas no programados.

4.1 Costos:

Los productores nacionales e importadores-dejamón, manifestaron durante las reuniones del grupo de trabajo que elaboró el anteproyecto, que el incremento a sus costos de producción y operación, y por tanto, el reflejo del mismo en el precio ofrecido al consumidor no se vera afectado de manera considerable, ya que los determinantes reales del precio de este producto están basados en el precio de la materia cárnica, lo cual puede representar alrededor del 65% en la estructura de costos, y éstos van de acuerdo a las diversas calidades de jamón, dicha calidad depende del contenido de proteína proveniente de la carne libre de grasa (entre menos grasa la calidad del jamón es superior). De acuerdo con lo anterior el jamón se clasifica de la siguiente forma:

Clasificación	% PLG 1/ Mínimo	% Grasa Máximo	% Humedad Máximo	% de ligadores 2/ Máximo		
				Proteína adicionada 3/	Carragenina (Gomas) 4/	Fécula
Prime, Extra o Extrafino	18	6	75	0	1,5	0
Fino	16	6	76	0	1,5	0
Comercial	14	8	76	2	1,5	5
Económico	12	10	76	2	1,5	10
Popular	12	10	76	2	1,5	10

Esta amplia variedad de jamones ha generado que la competencia en el mercado de estos productos ofrezcan al consumidor precios más accesibles y mayores opciones frente a otros productos derivados de la carne de cerdo. Cabe agregar que esta amplia gama de jamones no garantiza que todas las marcas cubran el mismo nivel de calidad de acuerdo con su clasificación. De lo anterior se desprende el razonamiento de que a nivel producción no deberían hacerse cambios en cuanto al proceso de elaboración del jamón pues se mantendrán con la NOM las especificaciones que de hecho rigen las calidades de jamón, lo único que se agregaría sería el costo por la evaluación de la conformidad, cuestión fácilmente absorbible sin que se cause un impacto representativo en el precio de este producto, pues el costo por la verificación será aproximadamente de \$2,500.00³ pesos semestrales.

³ Costo establecido para la evaluación de la conformidad de la leche en base a su norma oficial mexicana, que por sus características y pruebas será muy parecido.

DGN.312.04.02.488

Por otro lado, la Procuraduría Federal del Consumidor y la Dirección General de Normas no requerirán de incrementos en su partida presupuestal para vigilar el cumplimiento con la regulación propuesta, dado que ya se encuentra dentro de sus atribuciones la vigilancia de las normas oficiales mexicanas relativas a la información comercial de los productos y de que ya se cuenta **actualmente** con diversas unidades de verificación acreditadas y aprobadas por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y esta Secretaría **respectivamente**, las cuales pueden realizar la evaluación de la conformidad, **mismos que** ya cuentan con la infraestructura suficiente para realizar las pruebas que señala el anteproyecto de norma oficial mexicana que nos ocupa, y de entre los cuales se destacan los siguientes:

- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (NORMEX);
- Consejo para el Fomento de la Calidad de la leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC);
- Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A.C. (IMNC);
- Calidad Mexicana Certificada, A.C. (CALMECAC);
- Societé Generalé de Surveillance (SGS);
- Almacenadora Interamericana, S.A.;
- Laboratorio Nacional de Salud Pública (SSA);
- Laboratorio Fermi, S.A. de C.V.;
- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Aguascalientes, y
- Unidad de Investigación Químico Biológica (PROFECO).

4.2 Fuente de información:

La información expresada anteriormente, fue proporcionada por el grupo de trabajo que elaboró el presente anteproyecto de norma, por la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) y así como por lo señalado en la norma mexicana NMX-F-123-S-1982, "Alimentos- Jamón Cocido- Especificaciones." y el Code of Federal Regulations relativo al jamón y jamón de pavo de los Estados Unidos de América.

4.3 Grupos afectados por la propuesta:

En consideración al objeto que persigue la norma oficial mexicana que se pretende expedir, los principales sectores afectados por la propuesta serían aquellos que no cumplen con las especificaciones fisicoquímicas que les confieren su correcta denominación induciendo a engaño al consumidor en el momento de su adquisición o

4.4 Beneficios:

1. Se contará con un instrumento que establezca claramente las especificaciones fisicoquímicas que permitan ostentar las denominaciones comerciales adecuadas de jamón.
2. Los consumidores finales de este producto, se verán beneficiados con la expedición y con la consecuente entrada en vigor de la ~~multicitada~~ norma oficial mexicana ya que al existir una denominación comercial veraz y especificaciones físico-químicas para estos productos, evitarán incurrir en un engaño al momento de adquirirlos y consumirlos.
3. Aunado a lo anterior, la norma en cuestión proporcionará seguridad y certeza jurídica a los productores y comerciantes, sirviendo como un instrumento que respalde sus procesos de producción, etiquetado y comercialización.
4. Se disminuirá la comercialización de jamón análogo que constituye una fuerte competencia desleal en la producción y comercialización nacional.
5. Se conocerán las cualidades de un producto auténtico.
6. Evitar el engaño al consumidor final.
7. Incrementar el prestigio del producto auténtico.
8. Evitar la competencia desleal.

**.ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-000-SCFI-2002,
JAMÓN-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN
COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**

1 OBJETIVO

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de "JAMÓN", que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones físicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener los envases que los contienen.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a la totalidad de los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, bajo la denominación "JAMÓN".

3 REFERENCIAS

Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:

NOM-002-SCFI-1993	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.
NOM-007-ZOO-1994	Campaña Nacional contra la Enfermedad de Aujeszky, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de septiembre de 1994.
NOM-008-SCFI-1993	Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1993.
NOM-030-SCFI-1993	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.
NOM-051-SCFI-1994	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996.
NOM-023-ZOO-1995	Identificación de especie animal en músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves por la prueba de inmunodifusión en gel, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de septiembre de 1995.

NOM-037-ZOO-1995	Campaña Nacional contra la Fiebre Porcina Clásica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1996.
NOM-122-SSA-1994	Productos cárnicos curados y cocidos, y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 1995.
NMX-F-083-1986	Alimentos - Determinación de Humedad en productos alimenticios. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de julio de 1986.
NMX-F-089-S-1978	Determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de noviembre de 1978.
NMX-F-428-1982	Alimentos - Determinación de humedad (Método rápido de la termobalanza). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de octubre de 1982.
NMX-F-490-1999-NORMEX	Alimentos - Aceites y grasas - Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C ₆ por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos - Determinación de Proteínas en Alimentos – Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2002.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 1: Información general y aplicaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 2: Método de muestreo, tablas y gráficas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 3: Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de julio de 1987.
PROY-NOM-194-SSA1/ZOO/2000	Bienes y Servicios. Especificaciones sanitarias y zoosanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio. Especificaciones sanitarias de productos

4 DEFINICIONES

Para efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplican las definiciones establecidas en la NOM-051-SCFI (ver 3 Referencias), así como las que se indican a continuación:

4.1 Centro térmico

Área en torno al centro geométrico de la pieza donde se unen los ejes longitudinal y transversal.

4.2 Cocción

Proceso por medio del cual se someten los productos a la acción del calor húmedo o seco hasta que alcancen una temperatura de 68,9°C.

4.3 Congelación

Proceso por el cual se mantiene la temperatura de la materia prima en base a la cual se elaboran los productos objeto de la presente propuesta entre - 1°C y - 18°C en forma constante.

4.4 Curación

Proceso por medio del cual se agregan por vía seca o húmeda sales como cloruro de sodio, nitritos, nitratos y otros aditivos para alimentos autorizado la autoridad responsable, con el propósito de conservar la calidad sanitaria de los productos objeto de esta propuesta.

4.5 Maduración

Conjunto de procesos microbiológicos, químicos, físicos, bioquímicos y enzimáticos que tienen lugar en la fabricación de jamones curados y madurados, en los que se controla la temperatura, humedad y ventilación.

4.6 Ahumado

Proceso mediante el cual se somete la carne, una vez curada y cocida, al humo de aserrín de maderas duras (roble, fresco y olmo) y otras no resinosas aprobadas por autoridad competente.

4.7 Trozos o recortes

Trozos o recortes de masas musculares de la pierna trasera del cerdo o del pernil de pavo, con dimensión menor a 1,5 cm.

4.8 Jamón de cerdo

Producto cárnico curado y/o cocido y/o ahumado y/o madurado elaborado con carne (masas musculares integrales de las piernas traseras del cerdo) de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie *Suis*, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente propuesta.

4.9 Jamón de Pavo

Producto cárnico curado y cocido y/o ahumado, elaborado con carne (masas musculares integrales de los perniles) de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie *Meliagris*, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente propuesta.

4.10 Refrigeración

Proceso por el cual se mantiene la temperatura de los productos a los que se refiere la presente propuesta entre 2°C y 4°C en forma constante.

4.11 Métodos de prueba

Todos aquellos métodos sensoriales, físicos y/o analíticos utilizados en el laboratorio: para comprobar que un producto satisface las características físico-químicas, microbiológicas de contaminantes, adulteración u otras, que resulten necesarios para evitar la generación de daño a la salud o engaño al consumidor.

4.12 Proteína Libre de Grasa (PLG)

Se refiere al contenido de proteína cárnica libre de grasa presente en el producto terminado.

5 SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

PLG	Proteína Libre de Grasa
°C	grados Celsius

6 DENOMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN COMERCIAL

Para los efectos de la presente norma, los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados, tanto de origen nacional como de importación, que se expendan al público consumidor dentro del territorio nacional bajo la denominación genérica "JAMÓN", se clasifican, dependiendo de la especie animal con que se elaboran, de la siguiente manera:

6.1 Denominación comercial

Los jamones se denominarán comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1

TABLA 1.- Denominación comercial de jamones

Denominación comercial	Definición,
Jamón de cerdo curado y madurado	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (Suis), sujetos a los procesos de curación y maduración.
Jamón de cerdo curado y cocido	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (Suis), sujetos a los procesos de curación y cocción.
Jamón de cerdo cocido	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (Suis), sujetos únicamente al proceso de cocción.
Jamón de cerdo curado, cocido y ahumado	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (Suis), sujetos a los procesos de curación, cocción y ahumado.
Jamón de cerdo troceado y moldeado (fiambre)	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (Suis), resultantes del proceso de moldeado de trozos y recortes, sujetos a los procesos de curación y cocción y cuando la cantidad de trozos represente más del 15% del peso de los ingredientes del jamón en el momento de la formulación.
Jamón de pavo curado y cocido	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de carne de muslo de pavo (Meliagridis), sujetos a los procesos de curación y cocción.
Jamón de pavo curado, cocido y ahumado	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de muslo de pavo (Meliagridis), sujetos a los procesos de curación, cocción y ahumado.
Jamón de pavo troceado y moldeado	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de muslo de pavo (Meliagridis), resultantes del proceso de moldeado de trozos y recortes, sujetos a los procesos de curación y cocción y cuando la cantidad de trozos represente más del 15% del peso de los ingredientes del jamón en el momento de la formulación.

6.2 Clasificación comercial

Para los efectos de asegurar la correcta comercialización de los productos objeto de la presente norma, y de acuerdo con los distintos grados de calidad que los productos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados denominados Jamones que existen en el mercado, bajo el de contenido de Proteína Libre de Grasa (PLG), los mismos deberán cumplir las especificaciones de la tabla 2:

TABLA 2.- Especificaciones técnicas de los jamones

Clasificación	% PLG 1/ Mínimo	% Grasa Máximo	% Humedad Máximo	% de ligadores 2/ Máximo		
				Proteína adicionada 3/	Carragenina (Gomas) 4/	Fécula
Prime, Extra o Extrafino	18	6	75	0	1,5	0
Fino	16	6	76	0	1,5	0
Comercial	14	8	76	2	1,5	5
Económico	12	10	76	2	1,5	10
Popular	12	10	76	2	1,5	10

NOTAS:

- 1/ Proteína cárnica libre de grasa
- 2/ Los ligadores citados podrán emplearse mezclados, a condición de que el porcentaje total de dicha mezcla no rebase el máximo permitido para uno de ellos
- 3/ Proteína vegetal o Proteína animal
- 4/ Permitida solo para evitar el desuerado o sinéresis en producto terminado

7 MUESTREO

El muestreo de los productos objeto de la presente norma, se sujetará a lo establecido al efecto tanto en la Ley General de Salud y su Reglamento vigente, así como en la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Asimismo, la forma de muestreo también puede ser establecida de común acuerdo entre las partes involucradas, recomendándose el uso de la siguientes normas mexicanas: NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y NMX-Z-012/3 (ver 3 Referencias).

8 MÉTODOS DE PRUEBA

Para los efectos de llevar a cabo la verificación de las especificaciones físico-químicas que se establecen en el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas y normas mexicanas vigentes que se indican en el Capítulo 3 de Referencias, como se indican a continuación:

DETERMINACION	METODO	REFERENCIA
% Humedad	Estufa o termo balanza	NMX-F-083-1986 NMX-F-428-1982
% Grasa	Soxhlet	NMX-F-089-S-1978
% Proteína	Kjeldahl	NMX-F-608-NORMEX-2002
% de Proteína adicionada	Elisa (cualitativo) Cualitativo	-----
Identificación de especie animal en músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves	Inmuno-difusión en gel Determinación de ácidos grasos por cromatografía de gases	NOM-023-ZOO-1995 NMX-F-490-1999-NORMEX
% Fécula	Cualitativo - Volumétrico	-----

9 ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

9.1 Etiquetado y embalaje

Las etiquetas de los productos objeto de esta norma deben de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI, NOM-030-SCFI, NOM-051-SCFI y, en su caso, la NOM-086-SSA1 (ver 3 Referencias), deben indicar lo siguiente:

Denominación del producto' de acuerdo a lo establecido en los incisos 6.1 y 6.2 (Vrg. Jamón de pavo curado y cocido extrafino);
Nombre, marca o símbolo del fabricante, y
 La leyenda "Consérvese en refrigeración".

9.2 Envase

Los productos objeto de la aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y que no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad.

10 COMERCIALIZACIÓN

Durante la comercialización del producto debe mantenerse una identificación clara del mismo, a fin de que el consumidor pueda distinguir con claridad si se trata de jamones o de carnes frías o similares.

11 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

La evaluación de la conformidad del producto, objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el **Diario Oficial de la Federación** como norma definitiva, se debe llevar a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

12 VIGILANCIA

La vigilancia de la correcta aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que éste sea publicado en el **Diario Oficial de la Federación** como norma definitiva, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

13 BIBLIOGRAFÍA

Ley Federal de Protección al Consumidor, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992.

Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de Julio de 1992 y Reformas a la misma del 20 de Mayo de 1997.

Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y Reformas a la misma el 14 de junio de 1991.

Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999.

NOM-008-SCFI-1993

Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1993.

NMX-F-123-S-1982

Alimentos - Jamón Cocido – Especificaciones, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 24 de diciembre de 1982.

CODEX STAN 96-1981

Norma Codex para el Jamón curado cocido.

Code of Federal Regulations (CFR)

Animals and animal products No. 9, Cap. III, Parte 200, revisado en Enero de 1991.

14

CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Este proyecto de norma oficial mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.