

PF6M-CPR-3000195023

DR. EMILIANO HERNANDEZ OCHOA
COMISIONADO NACIONAL DE MEJORA REGULATORIA
COMISIÓN NACIONAL DE MEJORA REGULATORIA
Blvd. Adolfo López Mateos 3025 piso 8, Col. Independencia Batán Norte,
C.P. 10400, Ciudad de México, México



Norma de Orta Arellano en nombre y representación de la sociedad denominada Ferrero de México S.A de C.V. (en adelante Ferrero de México) personalidad que acredito con la copia certificada de la escritura 19359 de fecha 30 de diciembre del 2017, otorgada ante la fe del licenciado Jorge Gerardo Gutiérrez Ortiz Monasterio Notario número 1 de Tequila Jalisco, me dirijo para lo siguiente:

Con fecha 04 de octubre de 2019 se publicaron las Mir de Alto Impacto con análisis de impacto en la competencia, análisis de Riesgos y análisis de impacto en el comercio exterior para 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 (<http://187.191.71.192/mirs/48142>), publicándose el Proyecto de Modificación a dicha Norma el once de octubre del año dos mil diecinueve en el Diario Oficial de la Federación en lo sucesivo referida como Modificación a NOM 051.

Dicho lo anterior, nos permitimos realizar los siguientes comentarios:

COMENTARIOS GENERALES:

Lo primero a mencionar es que, la justificación sobre la aplicación de las modificaciones es deficiente, puesto que de acuerdo Ley Federal de Metrología en su artículo 51, cuarto párrafo, las revisiones a las normas deberán ser revisadas cada 5 años, lo que supone que ese lapso de tiempo es el idóneo para medir la efectividad y aplicación de la misma.

"Art. 51...Las normas oficiales mexicanas deberán ser revisadas cada 5 años a partir de la fecha de su entrada en vigor, debiendo notificarse al secretariado técnico de la Comisión Nacional de Normalización los resultados de la revisión, dentro de los 60 días naturales posteriores a la terminación del período quinquenal correspondiente. De no hacerse la notificación, las normas perderán su vigencia y las dependencias que las hubieren expedido deberán publicar su cancelación en el Diario Oficial de la Federación. La Comisión podrá solicitar a la dependencia dicha cancelación..."

Siendo el caso en particular que la fecha de publicación de la actual NOM-051-SCFI/SSA1-2010 fue el 30 de junio de 2015 podemos determinar que al no haber transcurrido los 5 años previstos por la Ley antes, se estarían generando obligaciones y nuevas cargas económicas al sector industrial, sin ningún tipo de fundamento o justificación.

Para que las Modificaciones ahora propuestas estuvieran debidamente motivadas, debió haberse demostrado un aumento en las estadísticas de obesidad en la población mexicana en los últimos 4 (cuatro) años, es decir, desde que se implementó el etiquetado que regula la aún vigente Nom 051. Sin embargo, las estadísticas demuestran que en los últimos 4 años se han mantenido las estadísticas de obesidad lo cual es un indicio favorable, vislumbrando resultados positivos al término de cinco años.

Asimismo, resulta oportuno referenciar La Ley General de Mejora Regulatoria (LGMR), cuyo artículo séptimo a la letra establece:

“La política de mejora regulatoria se orientará en diferentes principios; entre ellos: generar mayores beneficios que costos, buscando así el máximo beneficio social; seguridad jurídica que propicie la certidumbre de derechos y obligaciones; la focalización a objetivos claros, concretos y bien definidos; la coherencia y armonización de las disposiciones que integran el marco regulatorio nacional; la promoción de la libre competencia y competencia económica, así como como del funcionamiento eficiente de los mercados; entre otros”

Las Modificaciones a la NOM 051 contravienen lo estipulado en el párrafo anterior ya que, no demuestra que su aplicación resulte en el máximo beneficio social, pero si los costos que generará son cuantificables, medibles y de grave impacto para el comercio.

Se solicita que las Modificaciones a la NOM 051 se apeguen a lo establecido por la Ley Federal de Metrología, ya que, de otra forma, y al violarse estas disposiciones, la industria se encontrará en un absoluto estado de indefensión realizando cuantiosas inversiones al arbitrio de las modificaciones a las Normas, sin tener certeza o seguridad sobre cuánto tiempo estarán vigentes, o bien, si su aplicación tuvo siquiera el impacto deseado.

COMENTARIOS A LA MIR:

COMENTARIOS AL APARTADO I.- DEFINICIÓN DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS GENERALES DE LA REGULACIÓN

Se indica: “Este Proyecto de Modificación de Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y de las bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal nutrimental de fácil

identificación y entendimiento para la población en general, a fin de advertir al consumidor sobre el contenido de nutrimentos críticos que representen riesgos para su salud..”

Lejos de lograr informar de forma clara y veraz al consumidor, el sistema propuesto por la NOM generaría gran incertidumbre en el consumidor por las siguientes razones:

- El consumidor buscará consumir productos con menos sellos aún y cuando esto signifique suprimir alimentos que pudieran ser necesarios para una dieta integral. Logrando esto, únicamente buscando el consumo de comida rápida o callejera cuyo valor nutrimental es muy bajo o con exceso de grasas, azúcares o sodio.
- El consumidor tendrá confusión en el momento en que compare un producto de 30 gr y de 100 gr., ya que contendrán los mismos sellos, y pensará que el producto más pequeño tiene una gran cantidad de calorías (siendo más dañino), ya que tienen el mismo número de sellos, ó de la misma manera, podrá ser motivado a consumir el producto de 100 gramos considerando que tendrá mayor satisfacción con la misma cantidad de nutrientes, consecuentemente aumentará la ingesta de nutriente, teniendo como resultado completamente lo opuesto a lo que se pretende tener como resultado con el cambio en la norma.
- El consumidor normalizará los sellos al punto en el que lejos de ser una advertencia sobre la cual reflexionar, perderán credibilidad.
- Considerará que por contar con menos sellos se trata de un alimento más saludable, lo cual podría resultar falso.
- En la lógica que se plantea, se educa al consumidor a suponer que si un alimento no tiene sellos entonces es saludable; sin que genere un criterio basado en la educación de una alimentación balanceada; esto es, considerará que los productos de comida rápida o callejera son más saludables, ya que carecerán de sellos, sin considerar que dichos productos tienen un valor nutrimental muy bajo o con exceso de grasas, azúcares o sodio. Adicionalmente los productos de la calle carecen inocuidad alimentaria prerrogativa de los productos industrializados y con esto, se podría aumentar el riesgo de enfermedades derivadas por contaminaciones como son; bacterial, viral, materiales pesados y moléculas cancerígenas derivadas del incorrecto tratamiento térmico de los alimentos. Todos y cada uno de los riesgos sanitarios comentados son prácticamente nulos de los productos industriales (saliendo más caro el remedio que la enfermedad).

El sistema de etiquetado frontal nutrimental propuesto en la norma proporciona información parcial al consumidor, al no analizar los productos en sus contenidos específicos. Una vez que los productos rebasen los parámetros establecidos deberán contener uno o varios sellos “Exceso ...”. Estos perfiles nutrimentales no son sólo técnicamente incorrectos, sino que también conllevan una problemática jurídica, la violación del principio de certeza e igualdad jurídica, toda vez que:

No describe al producto tal y como es, en cuanto al contenido energético, de grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sodio por porción de consumo, de acuerdo con los siguientes razonamientos:

Existen productos que cuentan con el mismo contenido energético, pero que su nivel de humedad es diferente. De acuerdo con los parámetros establecidos en la norma, este hecho les provocaría tener diferentes sellos. Por ejemplo: una pieza de tostada horneada de maíz con nopal aporta 30 kcal, mientras que una tortilla de maíz con nopal aporta 40 kcal por pieza. En este caso, solo la tostada tendría el sello de "Exceso calorías", aunque tenga menos calorías que la tortilla

Otro ejemplo se daría en alimentos iguales pero que se encuentran a la disposición del consumidor en porciones distintas, por ejemplo: unas "pepitas de calabaza" tendrían 3 sellos "Exceso calorías, Exceso grasas saturadas y Exceso sodio" ya sea en un envase de 28 g (con un aporte energético de 139 kcal) o bien en un envase de 17 g (con un aporte energético de 54 kcal).

Tendríamos también el caso de que los sellos se igualaran frente a productos que tengan una diferencia significativa en el aporte nutrimental y/o en calorías. Ejemplo: tanto una barra de 70 gramos de amaranto con chocolate (285 kcal por envase), como otra de 75 gramos de amaranto con chocolate (378 kcal por envase), ostentarían los mismos sellos: "Exceso calorías y Exceso azúcares." Esto significa que el sistema no reconoce la diferencia de 94 calorías de más entre una y otra.

Continuamos ejemplificando la gravedad del sistema propuesto con el siguiente supuesto:

Existen ocasiones en las que una misma marca comercializa un mismo producto con dos versiones, la versión regular y la versión "light". Por ejemplo: Un helado regular tiene 3.9 g de grasa saturada por porción y en su versión reducida contiene 1.8 g de grasa saturada, es decir, la versión reducida tiene un 46% menos de grasa saturada, sin embargo, ambas versiones llevarían un sello de "Exceso grasas saturadas".

Tenemos también el caso de alimentos cuya diferencia en el aporte calórico es abismal, pero aun así compartirían sellos, por ejemplo: una pastilla para el aliento de 11 calorías tendría el mismo sello de "Exceso calorías" que uno pastelito danés de 519 calorías. Esto simple y sencillamente se trata de un tratamiento indiscriminado entre productos con características distintas, generará confusión en el consumidor y dista mucho de considerarse como información clara y veraz.

Adicionalmente, los perfiles de nutrientes propuestos en las Modificaciones a la NOM están destinados a clasificar los alimentos como "saludables" o "menos saludables" sin embargo, creemos que el enfoque que se debería perseguir para cumplir con el objeto de informar al consumidor sería de acuerdo con lo siguiente;

1. Educar a la población sobre las mejores formas de tener una dieta balanceada, determinar los nutrientes y calorías necesarias para su cuerpo dependiendo su edad, género y actividad física.
2. Informar al consumidor a través de sus sellos de forma sencilla, fácil de comparar, fácil de entender, simple y de fácil interpretación los valores nutrimentales de un producto; en vez de usar un sistema que se enfoca en ponderar el exceso de un elemento nutricional, el cual podría representar un riesgo sí y solo sí se consumirá en exceso en la alimentación diaria; más no así en un solo producto.
3. La elección en el sistema propuesto como parámetro de evaluación de una cantidad de referencia de 100 g, en reconocimiento de la literatura científica, introduce una discriminación negativa en relación con determinados nutrientes. El parámetro es punitivo y discriminatorio a priori en comparación con la evidencia nutricional. Los productos en el mercado no se expenden en porciones fijas de 100 g, como es el caso concreto de los productos de chocolate. Consideremos un chocolate de 20g que representa aproximadamente el 20% de los valores presentados en la información nutrimental que, las Modificaciones a la Norma, se tendría que reportar en 100 g de producto. Los consumidores difícilmente consumirán 5 porciones individuales, es decir 100 g de chocolate en una ocasión de consumo.
4. La eficacia del sistema denominado "Etiquetas de Advertencia" (Warning Labels) pareciera demostrar la reducción del consumo de determinadas categorías de productos discriminados por el propio sistema, pero en realidad no ha mostrado efectos positivos sobre los parámetros que deberían haber mejorado (prevalencia de la obesidad), ya que no permite evaluar el producto y la cantidad consumida en relación con el fenómeno del consumo de productos o alimentos alternativos.

COMENTARIOS AL APARTADO II "DESCRIBA LA PROBLEMÁTICA O SITUACIÓN QUE DA ORIGEN A LA INTERVENCIÓN GUBERNAMENTAL A TRAVÉS DE LA REGULACIÓN PROPUESTA":

Señala el texto: *"En particular, existe una transición en la nutrición de México, influida por patrones de conducta cada vez más caracterizados por la occidentalización. De forma particular, se debe, primero, a un incremento de la disponibilidad de alimentos procesados adicionados con altas cantidades de grasas, azúcares y sal, que, además, son asequibles a precios bajos; segundo, consumo creciente de comida rápida; tercero, menor cantidad de alimentos preparados en casa por el menor tiempo disponible para ello; cuarto, una mayor exposición a publicidad de alimentos industrializados; quinto, una sensible disminución de la actividad física"*.

En primer lugar, la jerarquización de los factores es indiscriminada y carece de sustento.

Al efecto, cuando refiere que uno de los factores a considerar es el incremento en alimentos procesados adicionados con altas cantidades de grasas, azúcares y sal bien podría estarse refiriendo a alimentos que se venden en la vía pública, o inclusive a la comida rápida que, al final del día su naturaleza es la de "alimento procesado", también refiere que, otro factor es la menor cantidad de alimentos preparados en casa, sin considerar que un alimento casero podría en cualquier circunstancia contener altas cantidades de grasa, sales o azúcares; continua hablando de la exposición a publicidad de alimentos industrializados, sugiriendo que cualquier alimento industrializado tuviera valores nutrimentales negativos; cuando en realidad un alimento industrializado es cualquiera que sea comercializado en la industria, pudiendo ser también alimentos saludables, y por último se refiere a la disminución de actividad física, sin que este factor se referencie en las Modificaciones a la Norma.

Continúa el texto: "Otra causa del sobrepeso y la obesidad se manifiesta en el deterioro del poder adquisitivo, y como consecuencia, en empobrecimiento porque repercuten en disminución en la productividad laboral."

Al respecto no fundamenta las formas del deterioro del poder adquisitivo, siendo además que el objeto de las modificaciones a la Norma es en todo caso, la información clara y veraz para el consumidor, y no así la mejora en la economía de los mexicanos.

Continúa el texto: "En lo que respecta a las muertes por diabetes, en el año 2017 se registraron 106 mil 525 casos de los cuales 52 mil 309 corresponden a hombres y 54 mil 216 a mujeres. En este año, de forma desagregada, la mayor cantidad de decesos correspondió al grupo de edad de 65 años o más, registrando 35 mil 509 muertes en mujeres y 30 mil 96 en hombres. El segundo grupo corresponde a edades entre los 55 y 64 años, siendo más vulnerables los hombres que las mujeres al registrarse 12 mil 587 y 11 mil 376 respectivamente. Los siguientes grupos de edad registran más decesos en hombres que en mujeres. En general, los grupos de edad con mayor incidencia de esta enfermedad corresponden a edades cada vez más avanzadas."

La evolución que ha sufrido esta condición se ha caracterizado por una tasa creciente y constante. Mientras que en el año 2008 la tasa de defunciones por cada 10 mil habitantes se ubicaba en 6.9, para el año 2017 ya se ubicaba en el orden de 8.6 creciendo de forma sostenido en este periodo de tiempo, registrando un solo un breve descenso en el año 2011. Esta tendencia indica que los esfuerzos relacionados con esta condición no han resultado del todo exitosos"

El párrafo anterior justifica el incremento por una alimentación desbalanceada sin considerar los siguientes aspectos;

- Incremento del servicio de atención pública. Creando un mejor registro de las causas de defunciones en los años más recientes, comparado con el registro que se tenía anteriormente. Esto pudiendo impactar que, en la actualidad se tenga mayor información de las causas reales de las defunciones; esto es, con anterioridad, las causas que se daban como justificación de muertes, simplemente era por vejez, en la actualidad, el motivo de las causas de defunción se encuentran señaladas con más precisión, como ejemplo; diabetes, corazón, etc.

- De la misma manera, no se toma en consideración que, con la evolución del bienestar de la población se tiene una probabilidad de una vida mayor. Consecuentemente una sociedad que tiene mayor número de personas de la tercera edad, obviamente se tiene mayores problemas de defunción por temas de salud.

De la misma manera, se confirma la concentración de la problemática de diabetes en personas adultas y de la tercera edad y no necesariamente comprueba la consecuencia directa e indiscutible entre la alimentación y diabetes

COMENTARIOS AL APARTADO III.- IMPACTO DE LA REGULACIÓN.

A. ANÁLISIS DE RIESGOS

7. *Indique los riesgos que buscan ser mitigados o prevenidos con la aplicación de la regulación, como puede ser en materia de salud humana, animal o vegetal, seguridad, seguridad laboral, seguridad alimentaria, medio ambiente o protección a los consumidores. Asimismo, indique la población o industria potencialmente afectada y su magnitud, el tipo de riesgo, afectación o daño probable, el origen y área geográfica del riesgo, la probabilidad de ocurrencia del mismo y la categoría en que se ubica (aceptable, bajo, moderado, alto o catastrófico):*

COMENTARIOS:

En este apartado la autoridad plantea que las modificaciones a la normatividad pretenden mitigar riesgos relacionados en tres aspectos prioritarios; la salud humana, la productividad laboral y la protección al consumidor. Al respecto, debemos destacar que la descripción sobre la información nutrimental y sanitaria que de acuerdo con las modificaciones propuestas deben ser incluidas dentro del etiquetado, no representa un factor objetivo para determinar que existirá una mejora en ninguno de los tres aspectos, por ejemplo; respecto a los objetivos de mitigar riesgos en la salud humana y sobre la protección al consumidor, se debe tomar en consideración que la obesidad y los problemas de salud tienen elementos multifactoriales que no dependen de forma íntegra en los productos preenvasados, consideramos que, en este aspecto la autoridad debería tomar en consideración otros factores y su contribución en la

problemática de la obesidad y el sobrepeso, como podría ser por ejemplo; a los comerciantes de alimentos en la vía pública, toda vez que sus productos no cuentan con ningún tipo de etiquetado y en su mayoría proporcionan una contribución calórica importante con altos contenidos de grasa saturada, sodio y azúcares. Si bien es cierto que, generar un óptimo acceso a la información, como hasta el momento se ha realizado para los consumidores es de gran importancia, la autoridad debería tomar en consideración la implementación de medidas alternativas para el control y la prevención de la obesidad como es el fomento a la actividad física, disponibilidad de agua potable, campañas que promuevan el consumo de frutas y verduras, el control de porciones, entre otros. Resulta evidente que, el combate a la problemática de la obesidad y el sobrepeso no puede ser enfocado de manera simplista al etiquetado de alimentos preenvasados, sino que debe tener un claro enfoque dirigido a promover la educación en la población en general.

8. *Indique las acciones regulatorias, obligaciones, requisitos, especificaciones técnicas, certificaciones, esquemas de supervisión o inspección o cualquier otra medida aplicable a cada uno de los riesgos antes identificados, como consecuencia de la implementación de la regulación, así como algún indicador (estadísticas, estimaciones, etc.) que permita dimensionar la situación actual y medir su evolución en el tiempo. Asimismo, justifique la forma en que considera que estas acciones permitirán reducir, mitigar o atenuar el riesgo correspondiente:*

COMENTARIOS:

La autoridad enlista en las modificaciones a la norma los elementos que deberán contener los etiquetados de los productos preenvasados argumentando que los consumidores puedan establecer mejores criterios de compra y discriminen de mejor manera los bienes que, por su contenido expresado en el etiquetado, consideren mejores para su consumo. Al respecto reiteramos que, si bien es de gran relevancia proporcionar la información necesaria al público consumidor y hacer de su conocimiento los ingredientes y contenido nutrimental de los productos que adquiere y consume, es evidente que no es posible lograr la disminución de los índices de masa corporal únicamente mediante un sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, sino que en cualquier caso debería ser el resultado de múltiples líneas de acción simultáneas y con un claro enfoque en la educación de los consumidores.

9. *Señale, en su caso, el grupo o sector específico en el que existen riesgos que varían en magnitud de acuerdo con el sujeto, objeto o situación en el que se presentan:*

COMENTARIOS:

El principal objetivo de la modificación a la normatividad vigente es la de evitar información asimétrica en el público consumidor, sin embargo, consideramos que el sistema de etiquetado frontal para alimentos preenvasados estigmatiza ciertos productos tomando en consideración que, prácticamente la totalidad de los alimentos y bebidas preenvasados comercializados serán etiquetados con por lo menos un sello de advertencia, sin ser claros cuales son los parámetros de evaluación para el consumidor promedio. En ese sentido, los consumidores no podrán interpretar de forma correcta el sistema de sellos, generando una situación de información asimétrica, en lugar de evitarla. Lo anterior, generando desinformación y la imposibilidad para los consumidores de determinar cuál es la mejor opción para elegir entre los productos ofertados.

10. Indique la aparición de nuevos riesgos, como consecuencia a la aplicación de las medidas a ejecutar para mitigar los riesgos de la problemática inicial. En caso de que surjan nuevos riesgos, señale si son menores o mayores a los que se pretenden mitigar:

COMENTARIOS:

Las modificaciones propuestas a la normatividad se centran únicamente en los alimentos y bebidas preenvasados, excluyendo alimentos de alta aportación calórica que se comercializan informalmente en la vía pública. Lo que genera información sesgada y engañosa sobre el valor nutrimental de los mismos, estigmatizando los productos preenvasados sin atender de fondo el problema de educación nutrimental del público consumidor. Adicional a lo anterior, es de suma importancia destacar que, si uno de los objetivos primordiales es reducir el riesgo de salud en la población en general, fomentar el consumo de alimentos en expendios informales que podrían no cumplir con los requisitos mínimos de salubridad pudiendo generar un problema de mayores proporciones a los que se pretende evitar con el sistema de etiquetado frontal en alimentos y bebidas preenvasados.

B. ANÁLISIS DE CARGAS ADMINISTRATIVAS

11. ¿La regulación propuesta crea, modifica o elimina trámites?:

El apartado 9 de las modificaciones a la NOM prevén la instauración de un proceso de verificación por parte de la autoridad que audite la correcta aplicación de la norma. En consecuencia, este nuevo proceso administrativo trae aparejados gastos administrativos y de recurso humano para la industria, que anteriormente no se encontraban contemplados.

C. ANÁLISIS DE ACCIONES REGULATORIAS

12. Seleccione las disposiciones, obligaciones y/o acciones distintas a los trámites y a aquellas que restrinjan la competencia o promuevan la eficiencia en el mercado, así como a las que atienden o mitigan una situación de riesgo, que correspondan a la propuesta:

COMENTARIOS:

La información proporcionada en este apartado no atiende concretamente a las obligaciones o acciones que restrinjan la competencia inadecuada ó que, en su caso promuevan el desarrollo de un mercado más eficiente, sino que es una reiteración del campo de aplicación de las modificaciones a la normatividad. Sin embargo, de la descripción propuesta consideramos que el sistema de etiquetado frontal propuesto no atiende a eficientizar la industria sino por el contrario homologa los productos del mercado, no con el objetivo de crear condiciones equitativas, sino de crear una imagen negativa y unificadora sobre los alimentos y bebidas preenvasados, mismos que por su contenido y origen claramente son identificables y distintos. En las modificaciones propuestas a la regulación se establecen los mismos límites nutrimentales para todos los productos en el mercado, y de esta manera, se dificulta la elección del consumidor entre distintos productos que tengan exactamente el mismo número de sellos nutrimentales, pero, que sean productos esencialmente diferentes, con lo que lejos de lograrse información simétrica, se estaría generando confusión sin conseguir el objetivo principal de mitigar los riesgos.

D. ANÁLISIS DE IMPACTO EN LA COMPETENCIA

13. Justifique las Acciones Regulatorias que restringen o promueven la competencia o eficiencia del mercado:

COMENTARIOS

La eficiencia en el mercado es determinada por la posibilidad de los consumidores de comprender las diferencias entre un producto y otro y tomar una decisión en el mercado basado en las características del mismo. Esto genera una sana competencia en la industria, sin embargo, cuando los consumidores no son capaces de interpretar adecuadamente el etiquetado se genera una asimetría en la información. Adicionalmente, las Modificaciones a la NOM proponen ciertas restricciones al etiquetado como lo es, la eliminación de dibujos, personajes, celebridades entre otros causando así que, el consumidor se encuentre frente a productos que no identifica, teniendo que realizar una operación mental compleja para identificar el producto que busca, exponiéndose así a confusiones. Las modificaciones a la normatividad no cumplen con el objetivo de promover un mercado eficiente e informado debido a que el sistema frontal de etiquetado generaliza y unifica a los productos preenvasados.

A. ANÁLISIS DE IMPACTO EN EL COMERCIO EXTERIOR

14/18. *Identifique las acciones regulatorias del anteproyecto que tienen efectos en el comercio exterior:*

COMENTARIOS

Las modificaciones propuestas a la normatividad también imponen una carga económica y administrativa a las empresas extranjeras que comercializan sus productos dentro del territorio nacional, generando una afectación a la inversión extranjera directa, ya que, de manera general imponen una modificación al etiquetado para el cumplimiento de la norma y para generar un ámbito en el que los productores nacionales e importadores extranjeros puedan competir en igualdad de condiciones, sin embargo, es relevante destacar que la implementación de las modificaciones a la normatividad continuarán generando costos adicionales en producción que eventualmente se impactarán directamente en el público consumidor, afectando el objetivo prioritario de reducir riesgos respecto del poder adquisitivo de la población en general.

15. *¿La propuesta regulatoria tiene relación con uno o más de los compromisos internacionales suscritos por México en los diversos foros, acuerdos, convenciones u organismos internacionales de los que es parte, tales como: el Codex Alimentarius, la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), los regímenes internacionales de control de exportaciones (Wassenaar, Grupo de Australia, Suministradores Nucleares) la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), Organización Marítima Internacional (OMI), Tratados de Libre Comercio (TLC's), etc.?:*
- 16 *Indique si la propuesta regulatoria se elaboró considerando como base alguna(s) norma(s) internacional(es) relevantes -tales como: ISO, IEC, Codex Alimentarius, CIPF, OIE- o norma(s) extranjera(s) -tales como: EC, UL, ANSI, ASTM, DCI, JIS, etc.:*

COMENTARIOS

Si bien las modificaciones a la normatividad se basan en esencia y fundamento en el Codex Alimentarius CXS 1-1985, es muy importante destacar que, las disposiciones propuestas distan diametralmente en elementos fundamentales de la normatividad internacional, lo cual es, contrario a los principios de armonización normativa internacional, resultando no alineada a la norma del codex alimentarius. Atendiendo a la armonización de ambas normas, la autoridad debió tomar en consideración las disposiciones Codex Alimentarius en las que se distingue y particulariza cada producto dependiendo de su origen y contenido para crear un sistema de etiquetado eficiente.

19. - *Proporcione la estimación de los costos que supone la regulación para cada particular, grupo de particulares o industria:*

COMENTARIOS

Resulta erróneo argumentar que el impacto económico que genera las modificaciones a la normatividad se limita a aquellos relacionados únicamente con la modificación de la etiqueta, que, de cualquier manera, generan un esfuerzo operativo, administrativo, de equipamiento, materia prima y de recursos humanos muy significativo. Sino que se debe tomar en consideración el impacto que generará sobre la marca y la imagen del producto ante el público consumidor, generando no solo un gasto no contemplado, sino una posible pérdida en los índices de consumo que, no es posible cuantificar respecto del valor de los activos de propiedad intelectual y credibilidad de la marca ante el público. Adicionalmente, se debe tomar en consideración la carga económica que viene aparejada con la implementación de procedimientos de auditoría y verificación de procesos para el debido cumplimiento a la normatividad.

Se deberá también contabilizar el impacto económico que se tendrá por concepto de propiedad intelectual derivado de las restricciones en materia de uso de dibujos, personajes etc. (señalado en el numeral 4.1.5) , el impacto para las empresas y PYMES encargadas de los procesos publicitarios y de marketing, al verse imposibilitados de hacer uso de los recursos creativos para la vinculación entre las marcas y el consumidor, los costos asociados a la re- catalogación de productos en el mercado, el desplazamiento de inventarios, los costos de verificación y re evaluación de la norma, costos por paros y modificaciones a las líneas de producción, costos por capacitación de recurso humano sobre las nuevas disposiciones, así como aquellos costos que pudieran desprenderse en materia de comercio internacional derivado de las nuevas disposiciones que los productos importados deberán acreditar en punto de entrada para poder comercializar en el país.

20. - /21Proporcione la estimación de los beneficios que supone la regulación para cada particular, grupo de particulares o industria:

COMENTARIOS

La cuantificación propuesta respecto de los beneficios económicos que podría tener aparejado la modificación a la normatividad en esta materia es, simplemente una proyección estimativa y no es adecuado considerar como una cifra real, tomando en consideración que las consecuencias y cambios dentro de la dinámica de consumo del público general es multifactorial y no puede ser simplificada a la modificación del etiquetado frontal de determinados productos en el mercado.

G. OTROS IMPACTOS

22. ¿La propuesta de regulación contempla esquemas que impactan de manera diferenciada a sectores, industria o agentes económicos? (Por ejemplo, a las micro, pequeñas y medianas empresas):

COMENTARIOS

Consideramos que las modificaciones a la norma generan un sistema de información desigual, que no promueve un mercado eficiente o una competencia justa en la industria, toda vez que, se segmenta el mercado por una característica de producción como es, que un producto sea preenvasado o no; por su contenido, origen o valor nutrimental, generando confusión en el público consumidor y un impacto económico y de posicionamiento a las empresas integrantes de la industria alimentaria. Adicionalmente a lo anterior, debemos considerar que las claras diferencias que tienen estas modificaciones con la normatividad internacional ocasionan que, sea un modelo no probado y que los supuestos beneficios sociales y económicos sean estimativos y no comprobables.

CONSIDERACIONES SOBRE LOS OBJETIVOS GENERALES DE LA REGULACIÓN

El sistema propuesto en el proyecto de la NOM intenta generar etiquetas de advertencia que permitan a la población interpretar adecuadamente los contenidos nutrimentales críticos para que puedan tomar una decisión más acertada en cuanto a su consumo; sin embargo, su redacción y aplicación distan mucho de poder cumplir con el objetivo planteado, en particular en lo referente a:

A) FALTA DE EVIDENCIA CIENTIFICA

El modelo propuesto en el proyecto carece de un fundamento científico y contradice las directrices dietéticas de salud pública mexicanas e internacionales, tal y como se demostrará a lo largo del presente.

El perfil nutrimental de esta NOM contraviene el perfil el de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) por dos razones principales, el primero es que incluye el término de “calorías”, generando un nuevo perfil para el que no existe justificación científica alguna y en segundo lugar porque si bien se basa en el Modelo de Perfil de Nutrientes de la OPS, lo aplica a los alimentos de forma individual, cuando la razón de ser de ese modelo es la de establecer pautas para una dieta general diaria y sostenida a largo del tiempo.

Lo mismo sucede para el caso de los parámetros establecidos en los PNIG (Population Nutrient Intake Goals- PNIG) establecidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS), en donde se proponen metas de ingesta basadas en una dieta diaria de 2000 kcal, integradas por una alimentación balanceada y diversa que incluya diferentes grupos alimenticios necesarios para el mejor funcionamiento corporal.

Esta NOM incluso contradice Normas vigentes como lo es la NOM-043-SSA2-2012 que señala la importancia de la combinación y variación de diversos alimentos para lograr una dieta integral, incluyendo alimentos de tres grupos principales: verduras y frutas,

cereales y leguminosas y alimentos de origen animal, siendo que dentro de esos grupos se pueden encontrar alimentos con alto contenido en azúcares, grasas o sodio. Asimismo, contradice la NOM-086-SSA1-1994 cuyos parámetros de sodio y grasa establecidos son diferentes a los propuestos por la NOM 051.

LAS MODIFICACIONES PROPUESTAS A LA NOM PROVOCARÁN DESMOTIVACIÓN EN LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA

El sistema propuesto por la NOM desmotiva a la industria alimentaria a buscar la innovación y mejora nutrimental de sus productos, ya que aún y cuando las formulaciones de sus productos mejoren, no podrán hacerlo visible al consumidor puesto que la norma lo prohíbe.

IMPLICACIONES EN MATERIA DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Consideramos que la disposición 4.1.5 implica graves violaciones constitucionales y transgrede disposiciones de tratados internacionales, la Ley de la Propiedad Industrial (LPI) y la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA), al restringir el derecho del comerciante a utilizar elementos propios del lenguaje comercial habitual, y emplear elementos distintivos y que por Ley puede y debe utilizar.

La redacción propuesta en la NOM afectaría de forma directa los derechos de propiedad intelectual, derechos que existen en principio con dos objetivos principales; el primero de darle certeza al consumidor a través de la marca, que el producto o servicio que está adquiriendo cuenta con ciertos estándares de calidad y seguridad; mientras que por otro lado concede al comerciante la facultad del uso exclusivo sobre dichos signos para que formen parte de sus activos intangibles, además de generarle competitividad frente a terceros.

La limitación de la explotación de estos derechos no solo traería como consecuencia una gravísima afectación a la competencia económica, sino al propio consumidor, quien a través del tiempo ha generado un vínculo asociativo entre la marca y el producto, siendo la marca el instrumento principal para garantizar que se está obteniendo lo que el consumidor desea.

En efecto, de conformidad al artículo 87 de la Ley de la Propiedad Industrial, "cualquier persona, física o moral, podrá hacer uso de marcas en la industria, en el comercio o en los servicios que presten. Sin embargo, el derecho a su uso exclusivo se obtiene mediante su registro en el Instituto."

Por su parte, el artículo 128 del mismo ordenamiento, determina que “la marca deberá usarse en territorio nacional, tal como fue registrada o con modificaciones que no alteren su carácter distintivo. El titular de una marca deberá declarar ante el Instituto, acompañando el pago de la tarifa correspondiente el uso real y efectivo de la marca. Dicha declaración se deberá presentar durante los tres meses posteriores, contados a partir de que se cumpla el tercer año de haberse otorgado el registro. Si el titular no declara el uso, el registro caducará de pleno derecho.

Vinculando lo señalado por ambos preceptos, podemos concluir claramente que es un derecho del comerciante usar marcas en el comercio para distinguir sus productos o servicios, y que, de no hacerse uso del derecho correspondiente, la Ley lo sanciona con la pérdida del derecho.

La función de la marca, según lo declarado por el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial es la de distinguir productos o servicios, lo que claramente constituye una ventaja para los consumidores, al poder seleccionar, precisamente, el producto de su preferencia, sin caer en el error o el engaño. Privar a un empresario de la posibilidad de identificar sus productos empleando sus signos identificadores equivale a denostar el vínculo que la empresa ha forjado con sus clientes a lo largo del tiempo, por medio de sus marcas.

Adicional a la función de distinción, existen funciones de la marca que se verían comprometidas como lo sería la función de indicación de origen comercial, es decir la manera en la que la marca informa sobre la procedencia de los productos que distingue, incluyendo en esa función todo el bagaje que dicho origen referenciador incorpora, se dejaría en riesgo también la función de garantizar ciertas prestaciones específicas, ya que al restringir ciertos elementos visuales, como personajes o dibujos característicos el consumidor se enfrentaría al problema de no identificar de primera vista el producto que busca, violentándose así la función de garantía que tiene una marca, y el derecho del consumidor de adquirir lo que desea.

No sobra mencionar el detrimento que existiría sobre los activos intangibles y su función de publicidad, es decir, por una parte, la marca en sí misma, por su conformación como gráfico, posee un significado que genera un mensaje de una o varias ideas a los consumidores, y por otro lado, la publicidad a que es sometida una marca, le dota de significados adicionales que se convierten en su contenido; funciones que se verían completamente mermadas por esta disposición.

Se refuerzan estas ideas mencionando además la importancia de la marca en la fidelización de clientes y la acumulación de valor, siendo esta un activo de cualquier empresa, en muchas ocasiones el más importante en términos económicos; razón por la cual resultaría una grave afectación el riesgo que representa este numeral.

Es importante recordar que el artículo mencionado contempla como marca todo signo perceptible por los sentidos y susceptible de representarse de manera que permita determinar el objeto claro y preciso de la protección, que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Por su parte, debe atenderse también al contenido de los artículos 173 fracción III con relación al artículo 191 de la Ley Federal del Derecho de Autor, que en materia de protección de personajes reconoce como derecho del titular usarlos, y sanciona con la pérdida del derecho el no acreditar su empleo.

Al efecto, es importante también señalar que el uso de *“personajes, dibujos, celebridades, regalos, ofertas, juguetes o concursos, ofertas relacionadas con el precio o el contenido, juegos visual-espaciales o anuncios de redes sociales del producto”*, en el etiquetado no tiene una relación directa con el objeto de esta NOM. Es decir, no se puede establecer de facto que la prohibición de cualquiera de estos elementos tendrá un impacto benéfico en materia de salud.

La promulgación de una disposición como la analizada (regla 4.1.5 del proyecto de modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010), transgrede lo dispuesto por las citadas leyes (LPI y LFDA), constituyendo una violación que es atacable mediante juicio de amparo, al tratarse de disposiciones superiores jerárquicamente en el sistema de eficacia de las normas jurídicas que consagra la Constitución.

Asimismo, consideramos que las disposiciones comentadas violaran lo dispuesto en tratados internacionales como el TLCAN y ADPIC, que establecen el principio general de que las restricciones al comercio deben guardar el principio de proporcionalidad. Podemos considerar que la norma 4.1.5 es claramente desproporcionada en relación al supuesto efecto benéfico que pretende alcanzar, considerando además de que el sector de preenvasados no es el único sector de la industria alimenticia que utiliza personajes.

ARGUMENTOS GENERALES CONTRA RESTRICCIÓN DE AVALES

El texto del artículo 32 (último párrafo) de la Ley Federal de Protección al Consumidor establece: “Queda prohibido incluir en la información o publicidad en la que se comercialice un producto o servicio, toda leyenda o información que indique que han sido avalados, aprobados, recomendados o certificados por sociedades o asociaciones profesionales, cuando éstas carezcan de la documentación apropiada que soporte con evidencia científica, objetiva y fehaciente, las cualidades o propiedades del producto o servicio, o cualquier otro requisito señalado en las leyes aplicables para acreditar las mismas.”

Es claro que el texto propuesto como modificación a la NOM-051 desborda lo dispuesto en el ART. 32 de la LFPC, mismo que permite usar avals en los casos en los que exista documentación de soporte con evidencia científica, objetiva y fehaciente. Considerando que la norma iría más allá de lo dispuesto por el precepto legal aplicable, el mismo se debe considerar inconstitucional.

CONSIDERACIONES ECONÓMICAS

Según el artículo 2.2 del Acuerdo sobre obstáculos técnicos al comercio de la Organización Mundial del Comercio (OMC), los Miembros se asegurarán de que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional, en este sentido el impacto económico que significará el re etiquetado, tanto para nacionales como extranjeros colocará a México en una posición muy delicada desde un punto de vista de interacción comercial.

Vale mencionar como ejemplo la demanda que recibió Estados Unidos con el etiquetado 'Dolphin safe' y el Etiquetado del País de Origen (COOL, por sus siglas en inglés) por haber hecho cambios a sus reglas de etiquetado que violaron diversos puntos del acuerdo de obstáculos técnicos al comercio.

Es así, que el cumplimiento del etiquetado debería darse ser de manera horizontal con todos los socios comerciales, de lo contrario se generará una falta de competencia en el mercado mexicano, lo cual afectaría las ventas de cualquier empresa extranjera.

COMENTARIOS TÉCNICOS

Ante Proyecto NOM 051	Propuesta	Justificación
1. Objeto y campo de aplicación		
<p>1. Objetivo y campo de aplicación Este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional, así como determinar las características de</p>	<p>Se sugiere se añada la palabra “consumidor” para quedar como sigue:</p> <p><i>Este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado de fabricación</i></p>	<p>Con el objetivo de aclarar/especificar el sujeto a quién se comercializará el producto, se propone incluir en la redacción “consumidor”. Esto hace la redacción más clara, coadyuvando en su implementación y verificación a regulados y reguladores, respectivamente.</p>

<p>dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal para la población en general, a fin de informar al consumidor de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos que representen riesgos para su salud en un consumo excesivo.</p> <p>El presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana no se aplica a:</p>	<p><i>nacional o extranjera, comercializado al consumidor en territorio nacional, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal para la población en general, a fin de informar al consumidor de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos que representen riesgos para su salud en un consumo excesivo.</i></p> <p>El presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana no se aplica a:</p>	
<p>a) los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas y que no incluyan como referencia normativa a este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, o en alguna otra reglamentación federal vigente que explícitamente excluya de</p>		

su cumplimiento al presente ordenamiento;		
b) los alimentos y las bebidas no alcohólicas a granel;		
c) los alimentos y las bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta; y		
d) los demás productos que determine la autoridad competente, conforme a sus atribuciones.		
3. Términos, definiciones, símbolos y abreviaturas		
<p>3.4 alimento cualquier sustancia o producto sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.</p>	<p>3.4 alimento Se sugiere se añada la palabra "líquido" para quedar como sigue: <i>cualquier sustancia o producto sólido, semisólido, líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.</i></p>	<p>En primera instancia se reconoce que la definición propuesta corresponde a la contenida en la fracción I del artículo 215 de la Ley General de Salud, a saber: "I. Alimento: cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición." Por su parte, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, si bien no contiene una definición de "alimento", si enuncia los mismos, ejemplificando:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Vinagre (Fracción II, artículo 152) - Salsas (Fracción XIII, artículo 99) - Yogurt (Apartado III. 1.7 del Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) <p>Se ha seleccionado estos ejemplos con la intención de señalar la existencia de alimentos líquidos, no tan sólo en los estados físicos referidos en la Ley.</p> <p>Con el objetivo de que la presente norma de carácter técnica reconozca la realidad del mercado, y no dejar a la interpretación – tanto de regulados como de reguladores – la exclusión de “alimentos en estado líquido”, se sugiere incluir en la definición de la presente noma, la característica descriptiva de “líquido”.</p>
<p>3.5 azúcares todos los monosacáridos y los disacáridos presentes en un alimento o en una bebida no alcohólica.</p>		
<p>3.6 azúcares añadidos azúcares libres agregados a los alimentos y a las bebidas no</p>		<p>Se solicita aclarar el respaldo técnico y científico para esta categoría nutrimental, y las sustancias que quedan en el alcance de dicha definición.</p>

alcohólicas durante la elaboración industrial.		
3.7 azúcares libres monosacáridos y disacáridos metabolizables añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de frutas o vegetales.		Se solicita aclarar el respaldo técnico y científico para esta categoría nutrimental, y las sustancias que quedan en el alcance de dicha definición.
3.21 sistema de etiquetado frontal sistema de información situado en la superficie principal de exhibición, el cual muestra de manera veraz, clara, rápida y simple, cuando un producto preenvasado presenta un contenido en exceso de nutrimentos críticos y energía, así como los sellos o leyendas dirigidos para evitar su consumo en los niños.		
3.27 información nutrimental complementaria	Se solicita mantener la definición en los artículos 3.22, y 4.3.1 de la NOM 051 en su actual versión.	El artículo propuesto no se ajusta al marco regulatorio internacional (Directrices del Codex Alimentarius para sobre etiquetado nutricional) y confunde la

<p>Es la información destinada a interpretar la declaración nutrimental de forma específica, sobre los nutrimentos críticos presentes en un producto preenvasado.</p>	<p>es decir: Nom 051 vigente: 3.22: <i>Toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutrimentales de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado. Comprende dos aspectos:</i></p> <p>a) <i>La declaración nutrimental obligatoria.</i></p> <p>b) <i>La declaración nutrimental complementaria</i></p> <p>4.3.1 <i>Información nutrimental complementaria</i></p> <p><i>El uso de información nutrimental complementaria, escrita o gráfica, en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados es opcional y en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrimentos, excepto en los alimentos y bebidas no alcohólicas modificados en su composición, debiendo cumplir con la NOM 086 SSA1 (Ver referencias).</i></p>	<p>información nutrimental con supuestos métodos de interpretación de dicha información de etiquetado.</p>
---	---	--

<p>3.38 nutrimento crítico aquellos nutrimentos que cuando son ingeridos por arriba de valores nutrimentales de referencia son considerados como factores de riesgo asociados con enfermedades crónicas no transmisibles; estos son: azúcares libres, grasas saturadas, grasas trans y sodio.</p>	<p>Eliminar el párrafo</p>	<p>Define y acota el listado de nutrimentos definidos como críticos, lo cual es incorrecto. Adicionalmente se solicita se aclare el respaldo científico y técnico para calificar como “críticos” los nutrientes listados en la definición propuesta. Es imperante señalar que no existen nutrimentos críticos per se, sino que es su ingesta excesiva la que podría llegar a ser riesgosa, parámetros que varían de persona en persona. En caso de que los argumentos científicos a soporte nos sean concluyentes y significativos, se solicita eliminar el artículo.</p>
<p>3.39 porción cantidad de producto que se sugiere consumir o generalmente se consume en una ingestión, expresada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida.</p>		
<p>3.40 producto a granel producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.</p>	<p>3.40 producto a granel <i>producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta</i></p>	<p>La propuesta se retoma de la definición de “producto a granel” de la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones, apartado 3.13.</p> <p>Como puede observarse, la diferencia entre la propuesta del proyecto de norma, y la propuesta de la industria son elementos diferenciadores entre de</p>

		<p>los productos preenvasados de los productos a granel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “colocado en un envase de cualquier naturaleza”, - “contenido puede ser variable” <p>Estos elementos corresponden a una realidad, la inclusión en la norma de éstos, permitiría su mejor interpretación e implementación.</p>
<p>3.41 productos genuinos es aquél producto preenvasado que cumple con los ingredientes, procesos o especificaciones fisicoquímicas, según aplique y que están establecidas en una norma oficial mexicana o norma mexicana emitida por la Secretaría de Economía, con las siglas SCFI o en conjunto con otra dependencia competente.</p>	<p>Eliminar el párrafo</p>	<p>Considerando estas definiciones, se entiende que los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados se dividen en dos: genuinos y los sustitutos. Sobre el particular se comenta que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No existe referencia en un ordenamiento superior – Ley, Reglamento, Lineamiento, entre otros – sobre esta clasificación de productos (alimentos y bebidas no alcohólicas), por lo que se está violando el principio de legalidad.
<p>3.42 productos sustitutos es aquel producto preenvasado destinado a parecerse a un producto preenvasado con nombre común o a un producto genuino, por su textura, aroma, sabor u olor, y que se utiliza como un sustituto completo o parcial del producto preenvasado al</p>	<p>Eliminar el párrafo</p>	<p>La legalidad como principio y en su acepción jurídica más aceptada, establece que todo acto de los órganos del Estado debe encontrarse fundado y motivado por el derecho vigente; y se encuentra consagrado como derecho fundamental en el orden jurídico mexicano en los artículos 103 y 107 de nuestra Constitución.</p>

que pretende parecerse y que no pueden usar el nombre del producto genuino en la denominación del producto.

La Ley General de Mejora Regulatoria retoma este principio, y en su artículo 6º señala que “Los Sujetos Obligados, en la expedición de las Regulaciones, Trámites y Servicios deberán respetar los principios de legalidad, reserva de ley, jerarquía normativa y todos aquéllos que tiendan al cumplimiento de los objetivos de esta Ley”.

- De acuerdo con la definición se tiene que “genuinos” serán los productos que cumplan con una norma oficial mexicana o una norma mexicana. Bajo este razonamiento se identifican dos problemáticas:
 - o ¿Qué pasará con los productos que no cuentan con una norma?, ¿se entenderá que los mismos no son genuinos y por ende, “sustitutos”? Recordemos que las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas tienen que resolver/atender una necesidad, por lo que no todos los productos en el mercado necesitan/tienen una de las multicitadas normas. Por ejemplo, los frijoles enlatados, no tienen norma, porque no la necesitan. Los ingredientes y su proceso son básicos. Luego entonces, unos frijoles serían

		<p>considerados como producto sustituto de frijoles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tal y como están la definición de producto genuino, se permitiría que productos que NO cumplen con los ingredientes, procesos o especificaciones, incluso con procesos de inocuidad que ponen en riesgo la salud de la población pudieran denominarse “sustituto” de los que sí tienen norma: queso, leche, sustituto o de cualquier otro producto.
<p>3.46 sello de advertencia elemento gráfico en forma de octágono negro con un contorno blanco y con las especificaciones descritas en el Apéndice A (Normativo), usado en el etiquetado frontal nutrimental.</p>		<p>Obsérvese los comentarios del apartado 4.5.3</p>
<p>4.1.4 En la etiqueta de los alimentos y de las bebidas no alcohólicas que cumplan con lo establecido en 4.5.3 de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe incluirse en forma escrita, gráfica o descriptiva que dichos productos, su</p>	<p><i>Se solicite eliminar</i></p>	<p><u>Violación al principio de legalidad</u></p> <p>La presente disposición pretende eliminar el derecho de particulares sobre declarar que productos están recomendados, respaldados o aceptado por centros de investigación, asociaciones, organizaciones, entre</p>

<p>uso, sus ingredientes o cualquier otra característica están recomendados, respaldados por sociedades o por asociaciones profesionales.</p>		<p>otros.</p> <p>El uso de avales está sustentado en la Ley Federal de Protección al Consumidor, y es en este ordenamiento donde se establece sus condicionales de uso. De tal modo que, una norma oficial mexicana no puede ir más allá de lo dispuesto en la ley que regula los avales. De hacerlo, se estaría violando el derecho a la legalidad, que como se ha comentado en otros apartados, se encuentra consagrado en los artículos 103 y 107 de la nuestra Constitución</p> <p>Del mismo modo, el principio a la legalidad se encuentra referenciado en el artículo 6º de la Ley General de Mejora Regulatoria, al señalar que los sujetos obligados – como lo son la Secretaría de Economía y la Secretaría de Salud –, en la expedición de regulaciones (v.gr. NOM-051) deberá respetar, entre otros, el principio de legalidad. De emitirse esta disposición en sus términos este principio no se estaría salvaguardando.</p>
<p>4.1.5 En la etiqueta de los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que incluya algún sello no se deberán utilizar personajes, dibujos, celebridades, regalos, ofertas, juguetes o concursos, ofertas relacionadas con</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>Implica graves violaciones constitucionales y transgrede disposiciones de la Ley de la Propiedad Industrial (LPI) y la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA), al restringir el derecho del comerciante a utilizar elementos propios del lenguaje comercial habitual, y emplear elementos distintivos y</p>

el precio o el contenido, juegos visual-espaciales o anuncios de redes sociales del producto, que fomenten su consumo.

promocionales que por Ley todo comerciante puede y debe utilizar.

Es un derecho del comerciante usar marcas en el comercio para distinguir sus productos o servicios, y que, de no hacerse uso del derecho correspondiente, la Ley lo sanciona con la pérdida del derecho.

La función de la marca, según lo declarado por el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial es la de distinguir productos o servicios, lo que claramente constituye una ventaja para los consumidores, al poder seleccionar, precisamente, el producto de su preferencia, sin caer en el error o el engaño. Privar a un empresario de la posibilidad de identificar sus productos empleando sus signos identificadores equivale a denostar el vínculo que la empresa ha forjado con sus clientes a lo largo del tiempo, por medio de sus marcas.

Es importante recordar que el artículo mencionado contempla como marca todo signo perceptible por los sentidos y susceptible de representarse de manera que permita determinar el objeto claro y preciso de la protección, que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

En materia de marcas, la LPI reconoce como derecho del comerciante usar marcas en el comercio, y sanciona con la pérdida del registro el no usarlas.

		<p>En materia de personajes, la LFDA reconoce como derecho del titular usarlos, y sanciona con la pérdida del derecho el no acreditar su empleo.</p> <p>La promulgación de una disposición como la señalada en este numeral transgrede lo dispuesto por las citadas leyes, constituyendo una violación que es atacable mediante juicio de amparo, al tratarse de disposiciones superiores jerárquicamente en el sistema de eficacia de las normas jurídicas que consagra la Constitución.</p> <p>La promulgación de una disposición como la analizada - representaría una abierta violación a diversos derechos fundamentales consagrados por nuestra Constitución, en particular los atinentes a la libertad de trabajo y libertad de expresión.</p> <p>Asimismo, las disposiciones comentadas violaran lo dispuesto en tratados internacionales como el TLCAN y ADPIC, que establecen el principio general de que las restricciones al comercio deben guardar el principio de proporcionalidad.</p> <p>Podemos considerar que la norma 4.1.5 es claramente desproporcionada en relación al supuesto efecto benéfico que pretende alcanzar.</p>
--	--	--

<p>4.2 ...</p> <p>4.2.1.1. La denominación del producto preenvasado debe exhibirse en la parte central izquierda de la superficie principal de exhibición de la etiqueta, junto a la denominación deben estar las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca al error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas que incluyen, pero no se limitan:</p>	<p>Se solicita eliminar “parte central izquierda de la..”; la palabra “deben” y la palabra “necesaria” para leerse como sigue:</p> <p>4.2.1.1. La denominación del producto preenvasado debe exhibirse en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, junto a la denominación podrán estar las palabras o frases adicionales para evitar que se induzca al error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas que incluyen, pero no se limitan:</p>	<p>Respecto a <u>determinar la ubicación exacta de la denominación del producto</u>, se comenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se entiende el racional o la intencionalidad de la autoridad de determinar una ubicación tan específica para colocar la denominación del producto. - La autoridad no realiza una explicación y/o análisis sobre que esta disposición sea más costo-efectiva, o incluso necesaria o benéfica para el objeto de la NOM - No se observa una disposición superior que mandate el señalamiento específico de dónde colocar la denominación del producto, violentando entonces el principio a la legalidad. <p>Es derivado de lo anterior que se solicitan las modificaciones presentadas.</p> <p>En lo tocante a eliminar “necesarias”, la justificación corresponde a coadyuvar a dar claridad a la disposición eliminando los elementos subjetivos.</p>
<p>a) el tipo de medio de cobertura;</p>		

b) la forma de presentación o su condición;		
c) el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo: deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, entre otros.		
d) cualquier otro establecido en una Norma Oficial Mexicana de producto preenvasado.		
<p>Para el caso de los productos sustitutos, en la denominación del producto deben usar exclusivamente minúsculas, sin negritas y no usar el nombre del producto genuino, además de cumplir con lo establecido en este numeral.</p>	<p><i>Se solicita su eliminación</i></p>	<p>Considerando estas definiciones, se entiende que los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados se dividen en dos: genuinos y los sustitutos. Sobre el particular se comenta que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No existe referencia en un ordenamiento superior – Ley, Reglamento, Lineamiento, entre otros – sobre esta clasificación de productos (alimentos y bebidas no alcohólicas), por lo que se está violando el principio de legalidad. <p>La legalidad como principio y en su acepción jurídica más aceptada, establece que todo acto de los órganos del Estado debe encontrarse fundado y motivado por el derecho vigente; y se encuentra consagrado como derecho fundamental en el orden</p>

Jurídico mexicano en los artículos 103 y 107 de nuestra Constitución.

La Ley General de Mejora Regulatoria retoma este principio, y en su artículo 6º señala que “Los Sujetos Obligados, en la expedición de las Regulaciones, Trámites y Servicios deberán respetar los principios de legalidad, reserva de ley, jerarquía normativa y todos aquéllos que tiendan al cumplimiento de los objetivos de esta Ley”.

- De acuerdo con la definición se tiene que “genuinos” serán los productos que cumplan con una norma oficial mexicana o una norma mexicana. Bajo este razonamiento se identifican dos problemáticas:
 - o ¿Qué pasará con los productos que no cuentan con una norma?, ¿se entenderá que los mismos no son genuinos y por ende, “sustitutos”? Recordemos que las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas tienen que resolver/atender una necesidad, por lo que no todos los productos en el mercado necesitan/tienen una de las multicitadas normas. Por ejemplo, los frijoles enlatados, no tienen norma, porque no la necesitan. Los

		<p>ingredientes y su proceso son básicos. Luego entonces, unos frijoles serían considerados como producto sustituto de frijoles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Tal y como están la definición de producto genuino, se permitiría que productos que NO cumplen con los ingredientes, procesos o especificaciones, incluso con procesos de inocuidad que ponen en riesgo la salud de la población pudieran denominarse “sustituto” de los que sí tienen norma: queso, leche, sustituto o de cualquier otro producto.
<p>4.2.1.1.2. Además, para el caso de un producto original, el producto preenvasado que use los términos “tipo”, “estilo” o imitación”, previo al nombre del producto original, deben hacerlo de conformidad con lo establecido en el artículo 30 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario, esta adición forma parte de la denominación del producto y este uso no aplica para los productos</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p><u>Respecto al orden jurídico nacional</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - El término “producto original” no se encuentra definido en el apartado de definiciones de la norma. - El uso de términos “tipo”, “estilo” o “imitación” para algunos casos es contraria al artículo 213, fracción XXXII de la Ley de la Propiedad Industrial, que señala que: “Son infracciones administrativas: [...] Producir, almacenar, transportar, distribuir o

genuinos descritos en el mismo Reglamento y en el numeral 4.2.8. de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, ejemplo; para queso tipo manchego, la denominación del producto preenvasado es queso y el producto original es manchego, ambos elementos forman parte de la denominación del producto preenvasado.

vender productos idénticos o semejantes a los que se encuentren protegidos por una denominación de origen o indicación geográfica nacional protegida o extranjera reconocida por el Instituto, utilizando cualquier tipo de indicación o elemento que cree confusión en el consumidor sobre su origen o calidad, tales como "género", "tipo", "manera", "imitación", "producido en", "con fabricación en" u otras similares, y [...]. Este supuesto de infracción se encuadra en el ejemplo planteado en la nueva redacción de la norma: "queso tipo manchego".

- Ahora bien, supongamos que se considerara su aplicación, ésta se contrapone a lo dispuesto en otras normas oficiales de productos específicos, como por ejemplo la "NOM-121-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Quesos: Frescos, Madurados y Procesados. Especificaciones Sanitarias", la cual establece la denominación de productos como: manchego, gouda, holandés, entre muchos otros.

Desde la perspectiva internacional

- Se considera que esta disposición se contrapone con lo dispuesto a tratados de libre comercio firmados con México, particularmente sus capítulos relacionados a protección de denominaciones de origen, en la cual existen reglas para el uso de esos términos (tipo, estilo,

		<p>imitación y similares); como la exclusión para su uso. Evidentemente la disposición propuesta en el proyecto de NOM-051 es violatorio al texto negociado recientemente en el Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Dependiendo del producto afectado</u>, cada Estado podría invocar posibles violaciones a los siguientes artículos del Acuerdo sobre Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio: <ul style="list-style-type: none"> - Artículo 8 del Acuerdo sobre Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio de la OMC: <ul style="list-style-type: none"> “1. Los Miembros, al formular o modificar sus leyes y reglamentos, podrán adoptar las medidas necesarias para proteger la salud pública y la nutrición de la población, o para promover el interés público en sectores de importancia vital para su desarrollo socioeconómico y tecnológico, <u>siempre que esas medidas sean compatibles con lo dispuesto en el presente Acuerdo.</u> 2. Podrá ser necesario aplicar medidas apropiadas, siempre que sean compatibles con lo dispuesto en el presente Acuerdo, para prevenir el abuso de los derechos de propiedad
--	--	---

		<p>intelectual por sus titulares o el recurso a prácticas que limiten de manera injustificable el comercio o redunden en detrimento de la transferencia internacional de tecnología”.¹</p> <ul style="list-style-type: none">- Apartado 3 del artículo 24: “Al aplicar esta Sección, ningún Miembro reducirá la protección de las indicaciones geográficas que existía en él inmediatamente antes de la fecha de entrada en vigor del Acuerdo sobre la OMC”.- Artículo 24, apartado 5: “Cuando una marca de fábrica o de comercio haya sido solicitada o registrada de buena fe, o cuando los derechos a una marca de fábrica o de comercio se hayan adquirido mediante su uso de buena fe:<ul style="list-style-type: none">a) antes de la fecha de aplicación de estas disposiciones en ese Miembro, según lo establecido en la Parte VI; ob) antes de que la indicación geográfica estuviera protegida en su país de origen; <p>las medidas adoptadas para aplicar esta Sección no prejuzgarán la posibilidad de</p>
--	--	--

¹ https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/27-trips.pdf

		<ul style="list-style-type: none"> registro ni la validez del registro de una marca de fábrica o de comercio, ni el derecho a hacer uso de dicha marca, por el motivo de que ésta es idéntica o similar a una indicación geográfica”. - Además de las violaciones al ADPIC, se violen tratados de libre comercio con México, particularmente en sus capítulos de propiedad industria y/o intelectual.
4.2.2.1.8 Los azúcares se deben declarar conforme a lo siguiente:		
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,	Eliminar el párrafo	Ver comentarios apartados 3.6 y 3.7
b) en orden cuantitativo decreciente m/m según corresponda a la suma de todos los azúcares considerados en el inciso a),		
c) cuando existan ingredientes compuestos en los que formen parte	Eliminar el párrafo	

<p>varios azúcares, éstos también deberán agruparse conforme a lo establecido en los incisos a) y b),</p>		<p>Se solicita aclarar el respaldo técnico y científico para esta categoría nutrimental, y las sustancias que quedan en el alcance de dicha definición.</p>
<p>d) el genérico azúcar debe ir seguido de su origen, por ejemplo: azúcar de caña, azúcar de remolacha,</p>	<p>Eliminar el párrafo</p>	<p>Se solicita aclarar el respaldo técnico y científico para esta categoría nutrimental, y las sustancias que quedan en el alcance de dicha definición.</p>
<p>e) las micro y pequeñas empresas pueden hacer uso de la "o" para indicar el uso de dos azúcares de manera indistinta.</p>	<p>Eliminar el párrafo</p>	<p>Se solicita aclarar el respaldo técnico y científico para esta categoría nutrimental, y las sustancias que quedan en el alcance de dicha definición.</p>
<p>4.2.2.2. a 4.2.2.2.2. ...</p>		
<p>4.2.2.2.3 Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia, de conformidad con los ordenamientos jurídicos correspondientes.</p>		
<p>a) Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre:</p>		

<ul style="list-style-type: none"> • Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, • jarabes de glucosa a base de cebada. • Crustáceos y sus productos. • Huevos y sus derivados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada. • Crustáceos y sus productos. <i>Sin necesidad de propuesta</i> 	<p>Correcciones de forma. Se solicita eliminar los “saltos de renglón” en las disposiciones siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conjuntar el punto 1 y 2, para quedar como sigue: “Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada.” - Conjuntar los puntos de 6 y 7 del proyecto de la norma para quedar de la siguiente manera: Pescado y productos pesqueros. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides. - Conjuntar los puntos 9 y 10 para quedar con la siguiente redacción: Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitoesteroles y ésteres de fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de fitoestanol derivados de
<ul style="list-style-type: none"> • Pescado y productos pesqueros. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, • aromatizantes o preparados de carotenoides 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado y productos pesqueros. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides 	
<ul style="list-style-type: none"> • Cacahuete y sus productos. 	<p><i>Sin necesidad de propuesta</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitoesteroles y ésteres de • fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de 	<ul style="list-style-type: none"> • Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitoesteroles y ésteres de fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de 	

<p>fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de soya; lecitina de soya.</p>	<p>fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de soya; lecitina de soya.</p>	<p>fitoesteroles de aceite de soya; lecitina de soya.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leche y productos lácteos (lactosa incluida). Se exceptúan: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol. • Nueces de árboles y sus productos derivados, tales como las almendras (<i>Prunus amygdalus</i>) y nueces (especies del género <i>Juglans</i>), pero se aplica de modo general a todas las nueces producidas por árboles, incluidas las avellanas (<i>Corylus spp.</i>), pecanas (<i>Carya illinoensis</i>), nuez del Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), nuez de la india (<i>Anacardium occidentale</i>), castañas (<i>Castanae spp.</i>), nuez de macadamia (<i>Macadamia spp.</i>). • Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más. 	<p><i>Sin necesidad de propuesta</i></p>	
<p>b) Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alérgenos alimentarios) reconocidos en el listado correspondiente, el o los alérgenos</p>	<p>Se solicita se reformule para queda como sigue:</p> <p>b) Cuando el alimento, ingrediente o derivado sea o contenga alguno de los causantes de hipersensibilidad (alérgenos alimentarios) reconocidos</p>	<p>La redacción propuesta está en función de:</p>

<p>deberán declararse en la misma lista de ingredientes.</p> <p>i) con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales;</p> <p>ii) anteponiendo la palabra bajo el título "Contiene",</p> <p>iii) si el ingrediente es un derivado que contiene albúmina, caseína o gluten puede rotularse declarando su origen, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche.</p>	<p>en el listado correspondiente, el o los alérgenos deberán declararse en la misma lista de ingredientes.</p> <p>i) con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales;</p> <p>ii) anteponiendo la palabra bajo el título "Contiene", o análoga</p> <p>iii) si el ingrediente es un derivado que contiene albúmina, caseína o gluten puede bastará con rotularse declarando su origen, como el ejemplo siguiente: caseína (leche) o caseína de leche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los precedentes en la normatividad en materia de alimentos sobre la figura de la "analogía".² - La posibilidad de permitir a los particulares el uso de otro término – con el mismo significado – que el de "Contiene", como pueden ser "CONT:", "Incluye:", entre otros. - Aclarar la implementación de la norma.
<p>c) Si existe la posibilidad de contaminación durante el proceso de producción o elaboración hasta el envasado, por parte del fabricante, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, la siguiente frase: "Puede contener...", con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales,</p>	<p>c) Si existe la posibilidad de contaminación durante el proceso de producción o elaboración hasta el envasado, por parte del fabricante, se deberá incluir a continuación de la lista de ingredientes, la siguiente frase, o análoga: "Puede contener...", con letra de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes</p>	<p>La redacción propuesta está en función de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los precedentes en la normatividad en materia de alimentos sobre la figura de la "analogía".³ - La posibilidad de permitir el uso de otro término – con el mismo significado – que el de "Puede contener...", como pueden ser "Puede contener trazas de:", "Puede incluir:", entre otros.

² Como son los artículos 17, 229, 273 de la Ley General de Salud, 197 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; y normas oficiales específicas a cargo de la SSA en las que permite el uso de la analogía en las leyendas de etiquetado.

³ Como son los artículos 17, 229, 273 de la Ley General de Salud, 197 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; y normas oficiales específicas a cargo de la SSA en las que permite el uso de la analogía en las leyendas de etiquetado.

indicando el alérgeno de que se trate.

4.2.2.2.4. En la declaración de aditivos utilizados en la elaboración de un producto preenvasado, debe utilizarse el nombre común o en su defecto, alguno de los sinónimos establecidos en el Acuerdo.

Las enzimas y saborizantes, saboreador o aromatizantes pueden ser declarados como denominaciones genéricas, excepto cafeína la cual debe ser declarada de forma específica.

Los saborizantes, saboreadores o aromatizantes deberán estar calificados con los términos "natural", "idéntico al natural", "artificial" o con una combinación de los mismos según corresponda.

generales, indicando el alérgeno de que se trate.

4.2.2.2.4. En la declaración de aditivos utilizados en la elaboración de un producto preenvasado, debe utilizarse el nombre común o en su defecto, alguno de los sinónimos establecidos en el Acuerdo.

Las enzimas y saborizantes, saboreador o aromatizantes pueden ser declarados como denominaciones genéricas, excepto cafeína la cual debe ser declarada de forma específica **solo cuando exceda los límites establecidos como saborizantes en el Acuerdo de aditivos.**

Los saborizantes, saboreadores o aromatizantes pueden estar calificados con los términos "natural", "idéntico al natural", "artificial" o con una combinación de los mismos según corresponda.

La cafeína deberá ser declarada de forma específica cuando exceda las 200 ppm.

Lo anterior debido a que el Acuerdo de Aditivos regula las cantidades de los saborizantes:

LA CAFEÍNA		
Sistema de Información Alimentaria (SIA) - Sistema de Información Alimentaria (SIA)		
Fecha: 15/03/2024		
Categoría de aditivos: Saborizantes		
Categoría de aditivos	Límite Máximo	Observaciones
Aditivos saborizantes y aromáticos	400 mg/kg	
Aditivos saborizantes no micromoléculas	200 mg/L	
Aditivos saborizantes no micromoléculas	200 mg/L	
Aditivos o concentrados para preparar bebidas saborizadas no micromoléculas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Concentrados de manufactura para preparar bebidas saborizadas no micromoléculas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Aditivos para preparar bebidas saborizadas no micromoléculas	200 mg/L	Límite máximo en el producto listo para el consumo
Bebidas saborizadas con cafeína	200 mg/L	

Y por otro lado, también el FDA indica la misma referencia:

La cafeína es generalmente reconocida como segura por la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) en un nivel de uso que no exceda las 200 ppm (0.02%) en bebidas tipo cola para el uso específico de sabor (21CFR§182.1180). Las bebidas con cafeína, como el café, se han consumido durante siglos.

Las estimaciones actuales sugieren que el consumo medio de cafeína (todas las edades) es de 165 mg /

		día, de los cuales ~ 105 mg están asociados con el consumo de café (Mitchell et al., 2015).
4.2.2.3. a 4.2.4		
4.2.8 Productos genuinos		
4.2.8.1. El producto preenvasado que sean productos genuinos, deben exhibir el uso de la contraseña oficial en la parte inferior izquierda de la superficie principal de exhibición de la etiqueta, considerando lo establecido en los numerales 4.2.8.3 y 4.2.8.4. y de conformidad a lo establecido en la NOM-106-SCFI-2017 (ver 2.6 Referencia normativa).	<i>Se solicita eliminar</i>	<ul style="list-style-type: none"> - En un primer análisis se entiende que los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados se dividen en dos: genuinos y los sustitutos. - No existe referencia en un ordenamiento superior – Ley, Reglamento, Lineamiento, entre otros – sobre esta clasificación de productos (alimentos y bebidas no alcohólicas), por lo que se está violando el principio de legalidad.
4.2.8.2. El producto preenvasado cuya presentación individual indique la leyenda de “No etiquetado para su venta individual” o similar, y que se encuentren en un empaque múltiple o colectivo, deben incluir la contraseña oficial conforme a lo descrito en los numerales 4.2.8.3 y 4.2.8.4.	<i>Se solicita eliminar</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La legalidad como principio y en su acepción jurídica más aceptada, establece que todo acto de los órganos del Estado debe encontrarse fundado y motivado por el derecho vigente; y se encuentra consagrado como derecho fundamental en el orden jurídico mexicano en los artículos 103 y 107 de nuestra Constitución.
4.2.8.3. El uso de la denominación para productos genuinos en un producto preenvasado, es responsabilidad del productor,		<ul style="list-style-type: none"> - La Ley General de Mejora Regulatoria retoma este principio, y en su artículo 6º señala que “Los Sujetos Obligados, en la expedición de las Regulaciones, Trámites y Servicios deberán respetar los principios de legalidad, reserva de

<p>importador o responsable de estos productos, el cumplimiento de Normas Oficiales Mexicana para productos genuinos y, por tanto, debe usar la contraseña oficial conforme a lo descrito en el numeral 4.2.8.1. y debajo de la contraseña oficial o del lado derecho, debe adicionar los tres dígitos correspondientes a la clave o código de la Norma Oficial Mexicana que está usando la denominación de producto, por ejemplo: para el producto genuino denominado leche, debe introducir los dígitos 155, correspondientes a la NOM-155-SCFI-2012, con la misma proporcionalidad tipográfica de la contraseña oficial.</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>ley, jerarquía normativa y todos aquéllos que tiendan al cumplimiento de los objetivos de esta Ley”.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo con la definición se tiene que genuinos serán los productos que cumplan con una norma oficial mexicana o una norma mexicana. Bajo este razonamiento se identifican dos problemáticas: <ul style="list-style-type: none"> o ¿Qué pasará con los productos que no cuentan con una norma?, ¿se entenderá que los mismos no son genuinos y, por ende, “sustitutos”? Las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas tienen que resolver/atender una necesidad, por lo que no todos los productos en el mercado necesitan/tienen una de las multicitadas normas. Por ejemplo, los frijoles enlatados, no tienen norma, porque no la necesitan. Los ingredientes y su proceso son básicos. Luego entonces, unos frijoles serían considerados como producto sustituto de frijoles. o Tal y como están la definición de producto genuino, se permitiría que productos que <u>NO cumplen con los ingredientes, _____ procesos _____ o</u>
<p>4.2.8.4. Para un producto preenvasado que use una denominación de producto que no esté establecida en una Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana y que se encuentre en los supuestos establecidos en el numeral 4.2.1.1.1. (incisos a), b) y c)), deben adicionar los tres dígitos correspondientes a la clave o código de este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana a la</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	

<p>contraseña oficial: 051 y conforme a lo descrito en el numeral anterior.</p>		
<p>4.2.8.5. Quedan excluidos como productos genuinos las siguientes Normas Oficiales Mexicanas: a) NOM-190-SCFI-2012 Mezcla de leche con grasa vegetal - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. b) NOM-183-SCFI-2012 Producto lácteo y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p><u>especificaciones</u>, incluso con procesos de inocuidad que ponen en riesgo la salud de la población pudieran denominarse “sustituto” de los que sí tienen norma: queso, leche, sustituto o de cualquier otro producto. Por ejemplo, en el tofu se podría aprovechar esta oportunidad jurídica. Para no ser sustituto de tofu, se etiquetaría como sustituto de queso.</p> <p><u>Respecto a “productos sustitutos”</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Al permitir el uso de la denominación “productos sustitutos” para aquéllos que no cumplan con las especificaciones de una norma oficial mexicana se estaría violando con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y las normas específicas. - Este apartado podría tener repercusiones en materia de competencia económica.
<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><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p><u>Respecto a “producto original”</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - El proyecto de norma también refiere el término “producto original”, el cual no se encuentra definido en el apartado correspondiente; no obstante, sí establece obligaciones para éste, a saber: “[p] Para el caso de un producto original, el producto
<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>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	

		<p>preenvasado que use los términos “tipo”, “estilo” o “imitación”, previo al nombre del producto original, deben hacerlo de conformidad con lo establecido en el artículo 30 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Esta adición forma parte de la denominación del producto y este uso no aplica para los productos genuinos descritos en el mismo Reglamento y en el numeral 4.2.8 de esta Modificación de Norma Oficial Mexicana, ejemplo: para queso tipo manchego, la denominación del producto preenvasado es queso y el producto original es manchego, ambos elementos forman parte de la denominación del producto preenvasado”.⁴</p> <p>Sobre el particular se comenta:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Ahora bien, supongamos que se considerara su aplicación, ésta se contrapone a lo dispuesto en otras normas oficiales de productos específicos, como por ejemplo la “NOM-121-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Quesos: Frescos, Madurados y Procesados. Especificaciones Sanitarias”, la cual establece la
--	--	---

⁴ Apartado 4.2.1.1.2

		<p>denominación de productos como: manchego, gouda, holandés, entre muchos otros.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Por otro lado, esta disposición se contrapone con lo dispuesto en tratados internacionales, específicamente en sus apartados de denominaciones de origen, como puede ser el tratado recientemente negociado con la Unión Europea.
<p>4.5.2 Declaración nutrimental Se deben declarar los nutrimentos siguientes, excepto en el producto preenvasado regulado por otros ordenamientos jurídicos aplicables:</p> <p>a) el contenido de energía; b) la cantidad de proteína; c) la cantidad de hidratos de carbono disponibles, indicando la cantidad correspondiente a azúcares y a azúcares añadidos.</p>	<p>Eliminar referencia a azúcares añadidos</p>	<p>Se solicita aclarar el respaldo técnico y científico para esta categoría nutrimental, y las sustancias que quedan en el alcance de dicha definición.</p>
<p>d) la cantidad de grasas especificando la cantidad que corresponda a grasas saturadas y a grasas trans. e) la cantidad de fibra dietética; f) la cantidad de sodio;</p>	<p>Eliminar referencia letra h)</p>	<p>La disposición indicada por la letra h) no es clara en definir los parámetros para calificar un nutrimento</p>

<p>g) la cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades;</p> <p>h) la cantidad de cualquier otro nutrimento que se considere importante, regulado por los ordenamientos jurídicos aplicables.</p>		<p>como "importante" y cuales serían los "ordenamientos jurídicos aplicables".</p>	
<p>Tabla 5. Parámetros de redondeo</p>			
	<p>Se solicita aplicar mismo redondeo "grasas trans" que "grasas totales"</p>	<p>Grasas totales y componentes</p>	<p><0.5 g reportar 0 <5 g expresar en múltiplos de 0.5g ≥5 g redondear al entero más cercano</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>Dentro de conjunto de grasas totales se encuentran las grasas monoinsaturadas, las grasas polinsaturadas, las grasas saturadas y las grasas trans, todas aportan 9kcal por gramo por lo que el factor de redondeo deber ser el mismo para todas.</p> <p>Violación al Artículo 25 Fracciones I y II a del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p> <p>Modelo de perfil nutrimental propuesto por la OPS, señala que dichos criterios fueron establecidos considerando las metas de la OMS en cuanto a ingestión de nutrimentos de</p>	

Se solicita eliminar

<p>a) contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio; 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>		<p>una dieta diaria. Lo cual se contrapone con la idea de establecer una leyenda de advertencia cuando un elemento se encuentre en mayor o menor contenido en un alimento.</p> <p>Es importante considerar que los porcentajes que definen la excesiva cantidad de “azúcares libres”, grasa total y grasa saturada (10% 20, 30% y 10% del valor calórico total respectivamente), han sido los parámetros establecidos como valores máximos del contenido energético total de la dieta en un día.</p> <p>Se debe considerar que cada alimento aporta diferentes nutrientes a la dieta, es decir un alimento puede tener un nutriente específico y carecer de otro.</p> <p>Por tanto, los valores establecidos en los criterios no pueden ser extrapolados al alimento específico. Hacerlo es incorrecto, pues el mensaje generara incertidumbre, además de catalogar mal a alimentos socialmente aceptables.</p> <p>Diversos grupos especialistas en la materia, han recomendado hacer perfiles tomando en</p>
<p>Tabla 6 – Perfiles nutrimentales para la declaración nutrimental complementaria</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	
<p>4.5.3.1 Para los efectos del inciso anterior se entiende por:</p> <p>a) producto preenvasado añadido de azúcares libres, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se les haya añadido azúcares libres, e ingredientes que contengan agregados azúcares libres;</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	
<p>b) producto preenvasado añadido de grasas, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente grasas vegetales o animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados (manteca vegetal, crema vegetal o margarina) e</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	

<p>ingredientes que los contengan agregados; y</p> <p>c) producto preenvasado añadido de sodio, aquellos a los que durante el proceso de elaboración se haya utilizado como ingrediente o aditivo cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas.</p>		<p>cuenta las diversas categorías de alimentos, esto con el fin de establecer perfiles nutrimentales de alimentos y bebidas no alcohólicas con objetivos y alcanzables.</p> <p>Este tipo de perfiles no promueven la reformulación de productos preenvasados</p> <ul style="list-style-type: none"> Bajo estos criterios es posible encontrar productos con alto contenido de grasas mono y polinsaturadas, un alto contenido de carbohidratos, un alto contenido proteínas, por lo que la relación de aporte calórico en relación al aporte de los nutrimentos críticos. Los productos con menor contenido calórico quedan más castigados que los productos que tienen un mayor contenido de energía.
<p>4.5.3.2 En los productos destinados a ser reconstituídos o que requieran preparación antes de ser consumidos, la información nutrimental complementaria se debe declarar conforme a los contenidos de energía, de azúcares, grasas saturadas, grasas trans o de sodio del producto tal como se consume, de acuerdo con las instrucciones indicadas en la etiqueta.</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	
<p>4.5.3.3 Quedan exceptuados de la información nutrimental complementaria los productos siguientes:</p> <p>a) los productos que están exceptuados de la declaración</p>		

<p>nutrimental, conforme se establece en el numeral 4.5.2.3 excepto los señalados en el inciso vii;</p> <p>b) las fórmulas para lactantes, las fórmulas para lactantes con necesidades especiales de nutrición, las fórmulas de continuación y las fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición;</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	
<p>c) los alimentos y las bebidas no alcohólicas para lactantes y para niños de corta edad que tengan especificaciones nutrimentales para alguno de los siguientes nutrimentos: grasas, azúcares y sodio; conforme se establece en los ordenamientos jurídicos aplicables.</p> <p>d) Los siguientes ingredientes: aceites vegetales; manteca de cerdo; manteca de coco; azúcar; miel; sal yodada y sal yodada fluorada, así como harinas de cereal.</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	
<p>4.5.3.4 Sistema de etiquetado frontal</p>		

<p>El sistema de etiquetado frontal incluye la información nutrimental complementaria y la leyenda precautoria descrita en el numeral 7.1.3.</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	
<p>4.5.3.4.1 La información nutrimental complementaria debe realizarse utilizando los sellos, según corresponda y conforme a lo establecido en el Apéndice A (Normativo).</p>		
<p>Figura</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>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p><u><i>Edulcorantes en la regulación mexicana</i></u> La legislación mexicana trata a los edulcorantes no calóricos (ENC) como aditivos,⁵ por ende, como un ingrediente más en la composición de un producto. En ello que se declaran en la lista de ingredientes, por lo que el consumidor tiene la información sobre la presencia de éstos en los alimentos y bebidas no alcohólicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El apartado 3.30 de la norma vigente define ingrediente como: “Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación, elaboración, preparación o tratamiento de un alimento o

⁵ Artículo 200 del Reglamento de Control Sanitario para Productos y Servicios: “Artículo 200. Para efectos de este Reglamento, dentro de los aditivos quedan comprendidos los siguientes: [...] X. Edulcorantes no nutritivos; [...]”.

		<p>bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por su parte el apartado 4.2.2.2.4 señala que: “En la declaración de aditivos utilizados en la elaboración de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe utilizarse el nombre común o en su defecto, alguno de los sinónimos, establecidos en el Acuerdo”.⁶ <p>El uso de ENC en alimentos y bebidas no alcohólicas es perfectamente seguro y así lo reconoce el marco normativo nacional a cargo de la COFEPRIS, así como los estándares emitidos por la FDA en EE.UU y la Agencia de Seguridad Alimentaria de la UE, por mencionar a algunos.</p> <p>Como se ha señalado, los ENC en México tienen un trato de “aditivo”, en ello que, para su uso, es necesaria la autorización por parte la autoridad sanitaria de cada uno de éstos. Para obtener esa autorización, se debe demostrar, entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que sean inofensivos, al emplearse al nivel de uso permitido; - Que cumplan una función útil y no se usen para ocultar defectos de calidad sanitaria;
--	--	---

⁶ Acuerdo: “Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios” de la Secretaría de Salud”.

- Que se obtenga un efecto que pueda lograrse con sólo utilizar buenas prácticas de fabricación; y
- Que tenga un método analítico que controle efectivamente su uso o justifique la inaplicabilidad de éste.

Posterior a la multicitada autorización, la COFEPRIS publica en el “Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias” los ENC autorizados. Ese acuerdo tiene dos apartados sobre éstos: “Edulcorantes con una IDA establecida” y “Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF”. Algunos ejemplos de las autorizaciones son:

Edulcorante	Categoría de alimento
Alitame	Productos en confitería
	Caco y sus derivados
	Ates, jaleas y mermeladas
	Dulces a base de leche
Aspartame	Otros
	Chocolate y productos de imitación
	Helados, sorbetes y bases para helados
	Goma de mascar

			Otros
		Ciclamatos	Productos de confitería
			Helados, sorbetes y bases para helados
			Postres a base de cereales
			Otros
		Sucralosa	Dulces a base de leche
			Cereales para desayuno
			Leche saborizada, formula láctea y producto lácteos y productos lácteos fermentados
			Postres
			Panificación
			Ates, jaleas y mermeladas
			Aderezos
			Otros
		Glocusidos de esteviol (estevia, stevia, esteviosidos de glicerol)	Frutas cristalizadas
			Productos de la pesca
			Dulces a base de leche
			Cereales para desayuno
			Leche saborizada, formula láctea y producto lácteos y productos lácteos fermentados

		<table border="1" data-bbox="1224 214 1944 305"> <tr> <td data-bbox="1224 214 1564 261"></td> <td data-bbox="1564 214 1944 261">Postres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1224 261 1564 305"></td> <td data-bbox="1564 261 1944 305">Otros</td> </tr> </table> <p data-bbox="1224 305 1944 386">NOTA: Están autorizados más edulcorantes y sus respectivas categorías de producto.</p> <p data-bbox="1224 423 1944 459"><u>Evidencia científica sobre edulcorantes</u></p> <p data-bbox="1224 500 1944 727">Se ha demostrado que los ENC son una alternativa segura para consumo en todos los grupos de población y aceptable como mecanismo para el remplazo de azúcares y con ello reducción de contenido calórico en alimentos y bebidas no alcohólicas:</p> <ul data-bbox="1276 768 1944 1359" style="list-style-type: none"> - “El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) es un comité científico internacional de expertos administrado conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Es la principal autoridad a nivel internacional encargada de la evaluación de riesgos/evaluación de la inocuidad de aditivos alimentarios (añadidos intencionalmente). El JECFA ha evaluado más de 2500 aditivos alimentarios; y elaborando principios para la evaluación de la inocuidad de las sustancias químicas presentes en los alimentos que son 		Postres		Otros
	Postres					
	Otros					

		<p>compatibles con los actuales criterios sobre evaluación de riesgos y tienen en cuenta los avances recientes de la toxicología y de otras disciplinas científicas pertinentes”.⁷</p> <ul style="list-style-type: none"> - El propio <i>Codex Alimentarius</i> recoge los resultados del JECFA en su Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995). Dicha norma establece los alimentos en los que se pueden utilizar los aditivos, en aquellos en los que no se pueden utilizar y las dosis máximas para su uso.⁸ <p>Ni el JECFA ni el <i>Codex Alimentarius</i> han realizado un señalamiento sobre advertir, prohibir o limitar los ENC en niños.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por su parte la Revista Mexicana de Pediatría, en su publicación denominada “Edulcorantes no calóricos en la edad pediátrica: análisis de la evidencia científica”,⁹ realiza una revisión exhaustiva de la literatura en revistas indizadas sobre el tema, concluyendo entre otros que: <ul style="list-style-type: none"> o “Estudios controlados y con adecuado diseño muestran que los edulcorantes
--	--	---

⁷ <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/es/>

⁸ http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf

⁹ <https://www.medigraphic.com/pdfs/pediat/sp-2017/sps171a.pdf>

		<p>no calóricos actualmente aprobados son neurológicamente inocuos para los niños en los niveles actuales de consumo y dentro de la ingesta diaria admitida (IDA) establecida para cada uno de estos aditivos de alimentos.”</p> <ul style="list-style-type: none">○ “Los estudios realizados en niños y en adultos no muestran vinculación entre el uso de ENC y neoplasias malignas.”○ “Desde el punto de vista de la toxicidad, carcinogenicidad y la genotoxicidad, los ENC son seguros durante cualquier etapa de la vida incluyendo la niñez, respetando los límites de la ingesta diaria admitida (IDA)”○ <u>“Con la información disponible actualmente el consumo de los ENC no representan riesgo de eventos o reacciones adversas relevantes en niños.”</u>○ “En niños con condiciones que así lo requieran tales como obesidad, síndrome metabólico o diabetes tipo 1 y 2, los ENC pueden ser una herramienta adicional a incluirse dentro de un estilo de vida saludable que integre una dieta balanceada y actividad física. El uso de los ENC en obesidad y diabetes en adultos está
--	--	--

		<p>mejor fundamentado. Sin embargo, en los niños la evidencia es muy escasa, salvo en adolescentes con sobrepeso y obesidad.”</p> <ul style="list-style-type: none">○ “El grupo de expertos enfatiza la recomendación de la lactancia materna exclusiva hasta los seis meses. En general, no se justifica el uso de edulcorantes no calóricos en niños, ya que el crecimiento y el desarrollo son etapas en las que no debería promoverse la restricción calórica. En niños que por alguna razón de salud requieran restricción calórica o de azúcares simples, pueden utilizarse con seguridad.” <p>- En este mismo orden de ideas se destaca que: “La evidencia científica actual indica que no existe relación entre el consumo de edulcorantes no calóricos y la aparición de enfermedades no contagiosas, diferentes tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares, neurológicas o alguna alteración o efectos relacionados con el embarazo. Por tanto, su consumo dentro de los rangos de seguridad establecidos por los IDA no representa un riesgo a la salud, considerando la evidencia científica disponible” (Aldrete-Velasco J y col.</p>
--	--	--

		<p>·Edulcorantes no calóricos Artículo de revisión Med Int Méx. 2017).</p> <p><u>Utilidad de los ENC como coadyuvante para enfrentar la obesidad</u></p> <p>Ante los problemas de sobrepeso y obesidad en México, “cobra relevancia si los edulcorantes no calóricos pueden ser o no una herramienta útil y segura para sustituir y reducir en la dieta el aporte de carbohidratos simples añadidos”.¹⁰</p> <p>De todo lo anterior que, no se observa cuál es la problemática a atender o la necesidad a solventar, mediante la declaración de edulcorantes a través de un sello; y mucho menos hacer el señalamiento de “evitar en niños”. No se identifica un riesgo a la salud sobre esos ingredientes, y mucho menos sobre esa población etaria.</p> <p>Se desconoce el racional de la disposición, cuando es una opción científicamente segura y válida para coadyuvar a atender el tema del sobrepeso y la obesidad, en un instrumento normativo cuya modificación está justificada en el combate y prevención de estos padecimientos. Es simplemente, un contrasentido.</p>
--	--	---

¹⁰ Revista Mexicana de Pediatría: “Edulcorantes no calóricos en la edad pediátrica: análisis de la evidencia científica”.

		<p><u>Utilidad de los edulcorantes no calóricos en la innovación y desarrollo</u></p> <p>El uso de los edulcorantes no calóricos (ENC) seguros es, tal vez, uno de los desarrollos tecnológicos más innovadores de la historia de industria alimentaria reciente. El uso de ENC es un elemento clave en la reformulación y creación alimentos y bebidas no alcohólicas, para reducir sus contenidos de azúcares y, por ende, de calorías.</p> <p>Por otra parte, según se advierte en el Análisis de Impacto Regulatorio que soporta la modificación de la NOM-051 estima, entre sus impactos positivos, fomentar la innovación, reformulación y optimización de productos alimenticios. La creación de este sello de advertencia es uno de los principales inhibidores de la reformulación.</p> <p>Al implementarse, el proyecto de norma presenta, al menos dos tipos de problemas:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Los productos con dulzor, pero con cero azúcares, llevarían el sello de advertencia "Contiene edulcorantes, evitar en niños".2. Lo productos con azúcares añadidos, pero cuyo contenido calórico se ha reducido con la mezcla de ENC, podrían llevar el sello de advertencia "Exceso azúcares" y seguramente el de "Contiene edulcorantes, evitar en
--	--	--

		<p>niños". Esto es, los productos con menos azúcares que la presentación regular¹¹ tendrían más sellos.</p> <p>3. Los productos con azúcares intrínsecos o "libres" que han sido adicionados con ENC, como néctares, mermeladas o jaleas, llevaría el sello de advertencia "Exceso azúcares" y seguramente el de "Contiene edulcorantes, evitar en niños". Estos productos, también, con menos azúcares que la presentación regular, tendrían más sellos.</p> <p>De lo anterior que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se ha demostrado que los edulcorantes siguen controles de seguridad muy rigurosos por parte de las agencias de seguridad alimentaria: EFSA en Europa, FDA en EE.UU. y JECFA del <i>Codex Alimentarius</i>. Este riguroso proceso de evaluación y posterior aprobación de nuevos edulcorantes, contempla investigaciones de respaldo que se deben presentar a las autoridades de cada país para elevar la solicitud de evaluación. - Ante la ausencia de una problemática/riesgo que atender por parte de la autoridad, esta disposición podría generar violaciones:
--	--	--

¹¹ Existen diversidad de ejemplos en los que la presentación "regular" ya no existe como tal, pues se trata de programas de reformulación de líneas enteras de producto, con el objetivo de ofrecer al consumidor el mejor producto posible en el contexto de salud pública que se vive. Esto, podría llevar a los productores a regresar sus fórmulas originales, desechando más de 15 años de innovación continua.

		<ul style="list-style-type: none"> ○ Al principio de legalidad ○ En materia de competencia económica, ya que podría (i) inhibir la capacidad o aptitud para competir de una o varias empresas; (iii) limitar las opciones e información disponibles para los consumidores; y (iv) reducir los incentivos de las empresas para innovar y competir. ○ Correlacionadas a la competencia, en lo tocante al desarrollo de los productos innovadores. Este sistema de etiquetado frontal inhibe la reformulación de alimentos y bebidas no alcohólicas en beneficio de los consumidores: ○ No importa cuánto se reformule un producto, probablemente quede igualmente etiquetado que la versión regular u original. ○ Existen alimentos y bebidas no alcohólicas que por su naturaleza y características es imposible modificar en su composición.
<p>Figura</p>		
<p>4.5.3.4.3 Los productos cuya superficie principal de exhibición sea ≤ 20 cm² sólo deben incluir un sello</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>Si bien ya el uso de sellos “Exceso ...” es cuestionable por argumentos vertidos en el apartado 4.5.3, el colocar en un producto únicamente el sello con un</p>

<p>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>		<p>número NO proporciona información clara o veraz al consumidor. Ejemplificando: Un sello con el número "2" no le muestra al consumidor si el producto es considerado con "Exceso calorías" y "Exceso azúcares", o sólo es clasificado como "Exceso grasas saturadas" y "Exceso grasas trans". Es decir, este sistema de etiquetado no proporciona información al consumidor, violentando entonces el derecho a la información y por ende a la salud.</p> <p>Ante el hecho que esta disposición es confusa para el consumidor, se estaría violentando también las Directrices del <i>Codex Alimentarius</i>, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directrices sobre Etiquetado Nutricional, las cuales disponen, entre sus finalidades, el "asegurar que el etiquetado nutricional no describa un producto, ni presente información sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equivoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto.
<p>Figura 4.5.3.4.4 Para el caso de productos en envases retornables utilizados como contenedores para más de un tipo de producto o de sabor, los productores deben expresar únicamente en la parte externa de la tapa el sello correspondiente al número de la cantidad de</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.</p>

<p>nutrimentos que cumplen con el perfil establecido en 4.5.3 y conforme se establece en 4.5.3.4.4.</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 $\leq 10 \text{ cm}^2$, en cuyo caso solo debe incluirse un sello con el número que corresponda al número de sellos que aparezcan en el envase múltiple o colectivo de acuerdo a lo establecido en el Apéndice A (Normativo).</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.</p>
<p>4.5.3.4.6 Aquellos envases colectivos que contengan más de un tipo de producto deben estar etiquetados de manera individual, adicionalmente, el envase colectivo debe incluir los sellos que correspondan al producto individual</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.</p>

que tenga el mayor número de sellos, conforme se establece en 4.5.3 del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana.		
4.5.3.4.7 Ubicación y orden de los sellos El o los sellos deben colocarse en la esquina superior derecha de la superficie principal de exhibición, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo).	<i>Se solicita eliminar</i>	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.
Cuando se deban incluir más de un sello, el orden de inclusión debe ser de izquierda a derecha el siguiente: 1. EXCESO CALORÍAS 2. EXCESO AZÚCARES 3. EXCESO GRASAS SATURADAS 4. EXCESO GRASAS TRANS 5. EXCESO SODIO 6. CONTIENE EDULCORANTES, EVITAR EN NIÑOS	<i>Se solicita eliminar</i>	Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.
4.5.3.4.9 Cuando proceda incluir la leyenda “CONTIENE CAFEÍNA, EVITAR EN NIÑOS” y debe ir centrada en la parte inferior de los sellos, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo).		Al ser un estimulante que afecta el sistema nervioso central, existen recomendaciones sobre las ingestas de cafeína. En adultos en la población general, las ingestas de cafeína de hasta 400 mg (alrededor de

	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>5,7mg/kg pc al día) consumida a lo largo del día, no tienen efectos perjudiciales para la salud.¹²</p> <p>Una dosis de 210.6 mg (3mg/kg pc al día) no suponen efecto alguno para los adultos, por lo que este parámetro también se puede aplicar a mujeres embarazadas y los niños. El ritmo al que los niños y adolescentes procesan la cafeína es, como mínimo, el mismo que el de los adultos.¹³</p> <p>Los estudios disponibles sobre los efectos agudos de la cafeína en la ansiedad y el comportamiento de los niños y adolescentes confirman este nivel, por lo que se propone el mismo nivel de seguridad: 3mg/kg pc al día para el consumo habitual de cafeína de niños y adolescentes.¹⁴</p> <p>No se observa cuál es la problemática a atender o la necesidad a solventar al declarar o destacar mediante la leyenda propuesta que un producto tiene cafeína, ya que no se identifica un riesgo a la salud sobre ese ingrediente, y mucho menos está identificado como problema de salud pública en la población en general, incluyendo los niños.</p>
--	------------------------------------	---

¹² Documento de la EFSA denominado “La Cafeína”, mismo que se encuentra disponible en la siguiente liga:

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/efsaexplainscaffeine150527es.pdf

¹³ Idem.

¹⁴ Idem.

		<p>Se desconoce el racional de la disposición, y más cuando se trata de hacer notar la presencia de un ingrediente que no tiene relación alguna con el combate y prevención del sobrepeso y la obesidad, que es el objeto de modificación de la norma.</p>
<p>6.3 Declaraciones nutrimentales y saludables Este tipo de declaraciones pueden referirse al valor de energía, proteínas, hidratos de carbono, grasas y los derivados de las mismas, fibra dietética, sodio, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) para los cuales se han establecido valores nutrimentales de referencia y siempre y cuando el producto no incluya algún sello. Las declaraciones de propiedades que se definen a continuación están permitidas en los términos señalados en cada caso.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Se solicita conservar el texto original.</i></p> <p><i>6.3 Declaraciones nutrimentales y saludables.</i></p> <p><i>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</i></p> <p>Las declaraciones de propiedades que se definen a continuación están permitidas en los términos señalados en cada caso.</p>	<p>De conformidad con la jerarquía normativa de las leyes que tiene su fundamento legal en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, una norma oficial mexicana no puede ir contra el contenido de una Ley y la prohibición planteada en el artículo del anteproyecto de norma es contraria a lo ordenado por en el artículo 212 de la Ley General de Salud, que a la letra dice:</p> <p><i>“Las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir datos de valor nutricional, y tener elementos comparativos con los recomendados por las autoridades sanitarias, a manera de que contribuyan a la educación nutricional de la población.”</i></p> <p>Incluso el texto que se desea adicionar en el artículo del anteproyecto de norma es contrario al Objetivo de la propia NOM 051, que a la letra establece:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivo y campo de aplicación <p style="text-align: right;"><i>Esta Modificación de la Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la</i></p>

		<p>información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal para la población en general, a fin de informar al consumidor de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos que representen riesgos para su salud en un consumo excesivo."</p>
<p>7.1.3 Cuando el producto preenvasado contenga cafeína adicionada dentro de la lista de ingredientes en cualquier cantidad, se debe incluir la leyenda precautoria "CONTIENE CAFÉINA, EVITAR EN NIÑOS", la cual forma parte del sistema de etiquetado frontal, conforme se establece en el Apéndice A (Normativo). Quedan exceptuados de incluirla aquellos productos cuya superficie principal de exhibición sea $\leq 20 \text{ cm}^2$</p>	<p><i>Se solicita eliminar</i></p>	<p>Considerar transcritos los comentarios del apartado 4.5.3.4.9</p>
<p>9. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad</p>	<p><i>Se requiere eliminar todo el numeral</i></p>	

<p>La evaluación de la conformidad del Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, objeto del presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana, debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN y su Reglamento, de acuerdo con lo descrito en el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad que a continuación se describe.</p>		<p><i>Este texto debería ser sujeto de una nueva norma a ya que su objetivo es el de implementar un proceso diverso al objeto de la NOM 051</i></p>
<p>ARTICULOS TRANSITORIOS</p>		
<p>PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los XXX días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>		
<p>SEGUNDO: Para aquellos alimentos o bebidas no alcohólicas preenvasados cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 al momento de</p>	<p>Se solicita se precise la información técnica y económica que se pide para justificar el plazo mencionado en el numeral, considerando nivel de distribución, la vigencia de los</p>	<p>Es necesario que el documento manifieste de forma clara y puntual los requerimientos que se tomarán en consideración para obtener el plazo mencionado</p>

<p>su entrada en vigor, las empresas interesadas pueden solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan. La solicitud puede presentarse a partir de la fecha de publicación de la presente modificación en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique. La Dirección General de Normas y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios resolverán en forma coordinada las solicitudes que se presenten.</p>	<p>contratos con el etiquetado, vida de anaquel, etc.</p>	
---	---	--

I. CONSIDERACIONES JURÍDICAS GENERALES

En el presente apartado consideramos conveniente resaltar que, si bien conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, esa Autoridad cuenta con facultades para establecer la regulación técnica en el tema, tal normativa no puede ni debe exceder ni soslayar lo establecido en leyes federales, asimismo debe respetar los derechos fundamentales establecidos en nuestra más alta norma, como lo es la Constitución Federal.

Derivado de lo anterior, resaltamos de forma esquemática algunos ordenamientos y derechos que se verían transgredidos con el proyecto de norma, por lo que se solicita, sean corregidos a fin de evitar que se pueda considerar la ilegalidad y/o inconstitucionalidad de la modificación a la NOM 051:

FUNDAMENTO LEGAL	RAZONES POR LAS CUÁLES SE VULNERA, NO SE RESPETA O SE CONTRAPONA AL DERECHO.
Artículo 6 Constitucional. Reconoce el derecho a la libertad de expresión o manifestación de las ideas.	La modificación propuesta trastoca el derecho fundamental de libertad de expresión o manifestación de las ideas, en virtud de que se limita el derecho de los industriales, comerciantes o personas dedicadas a la industria de productos preenvasados, utilizar elementos legales y a su alcance para la promoción o publicidad de sus productos, como pueden ser el uso de personajes, patrocinadores o diseños que legítimamente son utilizados en los productos. La Constitución no establece límites en dicho rubro, por lo que la limitación realizada en una norma oficial mexicana implicaría la inconstitucionalidad de la misma.
<p>A) Artículo 28 Constitucional. Reconoce y protege el derecho de autor y el correlativo a obtener una remuneración por sus obras.</p> <p>B) Ley Federal del Derecho de Autor</p>	<p>A) El derecho de autor y el correlativo a percibir regalías por sus obras se ve limitado, al establecer límites o restricciones al mismo, en cuanto al uso de personajes, diseños o alguno similar en empaques de productos.</p> <p>B) La Ley Federal del Derecho de Autor establece un catálogo restringido de los límites o excepciones a los derechos de autor, por lo que, al restringir el uso de personajes, diseños, u alguna obra de dibujo se estaría contradiciendo una norma federal.</p>
Artículo 27 Constitucional que reconoce el derecho a la propiedad.	Los derechos de propiedad intelectual como son las marcas y los derechos de autor son derechos inmateriales que pueden reputarse

	<p>como propiedad de su titular o autor, la limitación o prohibición del uso de dichos derechos, implicaría bajo las normas vigentes de la Ley de la Propiedad Industrial y la Ley Federal del Derecho de Autor, la pérdida del derecho ante su falta de uso.</p>
<p>Artículo 5º Constitucional que reconoce la libertad de comercio.</p>	<p>A nivel constitucional se reconoce que a ninguna persona podrá impedirse que se dedique a la profesión, industria, comercio o trabajo que le acomode, siendo lícitos. En este caso la libertad de comercio se afecta de manera flagrante, pues no obstante que es lícito que utilice los elementos comerciales legítimos que estén a su alcance, la modificación a la norma está limitando sin justificación la posibilidad de utilizar medios publicitarios y/o de promoción válidos, lo que afecta notablemente su derecho a la libertad de comercio.</p>
<p>Artículo 14 Constitucional reconoce el derecho a que una Ley no puede ser aplicada en perjuicio de persona alguna de manera retroactiva.</p>	<p>Existen derechos preexistentes en favor de los comerciantes e industriales que no pueden ser desconocidos por la aplicación de la modificación a la Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>Derechos Adquiridos.</p>	<p>Aquellos derechos reconocidos y vigentes otorgados a favor del particular no pueden ser violentados por una nueva norma o la modificación a la misma, por tanto, un registro de marca otorgado y actualmente para amparar o proteger cereales, no puede verse limitado en su uso por una norma posterior a la fecha en que se reconoció y adquirió el derecho marcario.</p>
<p>Principio de Reserva de Ley.</p>	<p>La Norma Oficial Mexicana debe respetar lo regulado por las leyes federales y secundarias relativas, no puede desconocer ni ser contradictoria con las mismas. En este sentido la propuesta de modificación debe ser acorde con los ordenamientos legales vigentes.</p>

II. TRANSITORIOS Y BIBLIOGRAFÍA

La bibliografía señalada controvierte los estudios. Con ello se sostiene la falta de validez científica.

- Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. - Codex Alimentarius VI-Normas y Directrices del Codex para el etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios, 1987. FAO/OMS.: Donde se establecen valores para el uso de edulcorantes diversos a los establecidos en la NOM.
- Organización Panamericana de la Salud. Modelo de Perfil de Nutrientes. Washington, DC.; 2016.: En el cual se establece un perfil nutrimental sin calorías, circunstancia que se contradice en esta NOM.
- Organización Panamericana de la Salud. Modelo de Perfil de Nutrientes. Washington, DC.; 2016.: Donde se puntualiza que las metas de ingesta de nutrientes de la población tienen como finalidad guiar la ingesta alimentaria diaria global, en vez de prohibir o alentar consumo de determinados alimentos específicos.

En las relatadas circunstancias, se solicita que ese H. Comité tome en consideración los comentarios que se realizan en el presente líbello, y se manifieste sobre los mismos en la forma y plazo establecido en la Ley sobre Metrología y Normalización, y en su caso, realice las modificaciones, adecuaciones o supresiones correspondientes a la Modificación de la NOM 051.

Atentamente



Ferreño de México S.A. de C.V.
Norma de Orta Arellano