

Contacto CONAMER

PFGM-CDR-AMMDC-AUB-B000211137

De: Sector Alimentos, Bebidas y Tabacos <salimentos@canacindra.org.mx>
Enviado el: lunes, 12 de abril de 2021 08:57 p. m.
Para: Contacto CONAMER; conamer@conamer.gob.mx
CC: Marcela Martinez Pichardo
Asunto: Comentarios CANACINTRA.- AIR de la NOM-173 Jugos
Datos adjuntos: COMENTARIOS CANACINTRA PROY-NOM-173-SE-2020, Jugos.pdf;
COMENTARIOS CANACINTRA AIR NOM-173 JUGOS.pdf





Ciudad de México, a 12 de abril del 2021

Mtro. José Daniel Jiménez Ibáñez

Coordinador General de Proyectos Especiales

Encargado de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER)

PRESENTE

Estimado Mtro. Jiménez,

Lic. Marcela Martínez Pichardo, en mi carácter de Presidente del Sector de Alimentos Bebidas y Tabaco de CANACINTRA, señalando como domicilio para oír y recibir toda clase de notificaciones y documentos el ubicado en Av. San Antonio no. 256, Colonia Ampliación Nápoles, C.P. 03849, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México, respetuosamente me permito enviarle el documento con los comentarios al número de expediente **SE/51474**. Sobre el Análisis de Impacto Regulatorio, Impacto Moderado con Análisis de Impacto en la Competencia y Análisis de Impacto en el Comercio Exterior del **Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, Jugos, Néctares, Agua de coco, Bebidas no alcohólicas con vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras y hortalizas y Bebidas no alcohólicas saborizadas – Denominación – Especificaciones – Información comercial y métodos de prueba**. El proyecto busca cancelar a la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 2009.

Esperamos que los comentarios externados sean considerados y de utilidad en la decisión para la emisión del Dictamen correspondiente al Análisis de Impacto Regulatorio de la Comisión a su digno cargo.

Sin más por el momento, reciba un cordial saludo.

Lic. Marcela Martínez Pichardo

Presidente del Sector de Alimentos, Bebidas y Tabacos



Comentarios a la consulta pública del **PROYECTO de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, Jugos, agua de coco, néctares, bebidas no alcohólicas con vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras u hortalizas y bebidas no alcohólicas saborizadas-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba**

PROYECTO DE NORMA	PROPUESTA DE REDACCIÓN	JUSTIFICACIÓN
	<p>2. Referencias Normativas</p> <p>2.XX Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones.</p>	<p>Acorde con la modificación propuesta del inciso 3.7, se añade la referencia normativa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y Exportación.</p>
<p>3.7 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura</p> <p>Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de alcohol etílico y un porcentaje mayor o igual al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos.</p> <p>Para efectos de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones, se consideran dentro de esta definición aquellas bebidas con un contenido inferior a 0.5% en volumen de alcohol etílico.</p>	<p>3.7 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura</p> <p>Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de alcohol etílico y un porcentaje mayor o igual al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos, y para efecto de importación y exportación cumplir con la referencia normativa 2.XX.</p>	<p>Dando claridad al apartado de definiciones y haciéndola la definición más concisa, se propone crear la referencia normativa para Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones.</p>
<p>3.8 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura</p> <p>Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de</p>	<p>3.8 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura</p> <p>Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de</p>	<p>Dando claridad al apartado de definiciones y haciéndola la</p>

<p>alcohol etílico y un porcentaje menor al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura o que no contengan ningún porcentaje de los mismos y hagan uso de saborizantes naturales o artificiales que se asocien a cualquier vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos.</p> <p>Para efectos de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones, se consideran dentro de esta definición aquellas bebidas con un contenido inferior a 0.5% en volumen de alcohol etílico.</p>	<p>alcohol etílico y un porcentaje menor al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura o que no contengan ningún porcentaje de los mismos y hagan uso de saborizantes naturales o artificiales que se asocien a cualquier vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos, y para efecto de importación y exportación cumplir con la referencia normativa 2.XX.</p>	<p>definición más concisa, se propone crear la referencia normativa para Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones.</p>
<p>3.23 Puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras</p> <p>Es el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo: tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de los vegetales o frutas u hortalizas o verduras enteras o peladas (según aplique), sin eliminar el jugo. Los vegetales o frutas u hortalizas o verduras deben estar en buen estado (maduras y sanas) o conservadas por procedimientos físicos.</p>	<p>3.23 Puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras</p> <p>Es el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo: tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de los vegetales o frutas u hortalizas o verduras enteras o peladas (según aplique), sin eliminar el jugo. Los vegetales o frutas u hortalizas o verduras deben estar en buen estado (maduras y sanas) o conservadas por procedimientos físicos o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones pertinentes de la autoridad competente.</p>	<p>Se solicita mantener el texto aprobado por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) durante la sesión del 06 de Julio 2020 (<i>Documento adjunto</i>) y el cual está alineado con lo previsto en la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas, <i>CODEX STAN 247-2005.</i></p> <p><i>“2.1.4 Puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas</i></p> <p><i>Por puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas se entiende el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de la fruta entera o pelada sin eliminar el zumo (jugo). La fruta deberá estar en buen estado, debidamente madura y fresca, o conservada por procedimientos físicos o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones pertinentes de la Comisión del Codex</i></p>

		<i>Alimentarius.</i> “
<p>5.1.5.2...</p> <p>...</p> <p>Nota 5. En la denominación de producto se puede usar cualquier término genérico en lugar de la palabra "Bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta, el contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, refresco, alimento líquido.</p>	<p>5.1.5.2...</p> <p>...</p> <p>Nota 5. En la denominación de producto se puede usar cualquier término genérico en lugar de la palabra "Bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta, el contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, refresco, alimento líquido.</p>	<p>Se detecta que los productos que se menciona en la nota 5, ya tienen una Norma Oficial Mexicana específica por esa situación se considera que no deberían estar mencionados en este Proyecto de Norma. Por ejemplo, para el agua potable se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y para el agua mineral y refrescos se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>Para el caso de los alimentos líquidos se debería tener una regulación particular, ya que no se identifica la relación con esta propuesta de regulación. Vinculado a esto la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales de Etiquetado, menciona lo siguiente:</p> <p><i>“4.2.1.1.1. La denominación del producto preenvasado debe corresponder a los establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas u ordenamientos jurídicos específicos y en ausencia de éstos, se debe usar el siguiente orden de prelación para el nombre de una denominación de producto preenvasado:</i></p> <p><i>a) Nombre de uso común;</i></p> <p><i>b) Descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto preenvasado, o</i></p> <p><i>c) Norma internacional del Codex</i></p>



		<p><i>Alimentarius, en su caso.”</i></p> <p>Es decir, la denominación deberá seguir éstos criterios para ser establecida en un producto, con lo cual se ve innecesaria la nota 5.</p>
<p>5.2.1.1 Características sensoriales de los Jugos</p> <p>Color: Característico semejante a la variedad o variedades empleadas.</p> <p>Olor: Característico del jugo del que se trate.</p> <p>Sabor: Característico del jugo del que se trate.</p> <p>Se pueden elaborar junto a sus pepitas, semillas y pieles que normalmente no se incorporan al jugo, aunque pueden ser aceptables algunas partes o componentes de pepitas, semillas y pieles que no puedan eliminarse mediante los procesos físicos industriales convencionales.</p>	<p>5.2.1.1 Características sensoriales de los Jugos</p> <p>Color: Característico semejante a la variedad o variedades empleadas.</p> <p>Olor: Característico del jugo del que se trate.</p> <p>Sabor: Característico del jugo del que se trate, sin sabores extraños.</p> <p>Se pueden elaborar junto a sus pepitas, semillas y pieles que normalmente no se incorporan al jugo, aunque pueden ser aceptables algunas partes o componentes de pepitas, semillas y pieles que no puedan eliminarse mediante los procesos físicos industriales convencionales.</p>	<p>Se solicita conservar la redacción aprobada por el CCONNSE durante la sesión del 06 de Julio 2020 en lo relativo a la descripción del sabor, tomando en consideración las diferentes combinaciones de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras que puedan existir en el mercado. Por ejemplo, un jugo de mango y naranja.</p>
<p>5.2.2.1 Características sensoriales de los Néctares</p> <p>Los Néctares deben presentarse como líquidos más o menos espesos constituidos por jugo y un alto contenido de la pulpa de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</p> <p>Color: Característico semejante al de la variedad o variedades empleadas.</p> <p>Olor: Característico del jugo del que se trate.</p> <p>Sabor: Característico del jugo del que se trate.</p> <p>No deben contener cortezas, semillas ni materia extraña objetable.</p>	<p>5.2.2.1 Características sensoriales de los Néctares</p> <p>Los Néctares deben presentarse como líquidos más o menos espesos constituidos por jugo y un alto contenido de la pulpa de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</p> <p>Color: Característico semejante al de la variedad o variedades empleadas.</p> <p>Olor: Característico del jugo del que se trate.</p> <p>Sabor: Característico del jugo del que se trate. sin olores extraños.</p> <p>No deben contener cortezas, semillas ni materia extraña</p>	<p>Debido a que el apartado 5.2.2.1 corresponde a las características sensoriales para los néctares se describen las condiciones de color, olor y sabor, no debería describirse la constitución de un producto que ya está definido en el inciso 3.19. Por tal, se solicita eliminar el texto señalado y homolagar la redacción como la establecida para Jugos en las características sensoriales.</p> <p>Por otra parte, se pide mantener la redacción aprobada por el CCONNSE durante la sesión del 06 de Julio 2020 en lo relativo la descripción del sabor, tomando en consideración las diferentes combinaciones de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras que puedan existir en el mercado. <i>Por</i></p>



	objetable.	<i>ejemplo, un néctar de mango-fresa, un néctar de piña-coco, entre otros.</i>
<p>5.2.4 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</p> <p>Las Bebidas descritas en el inciso 5.1.5 deben tener un porcentaje menor al 10% del contenido de frutas, vegetales, verduras u hortalizas o agua de coco o coco (incluyendo al <i>Aloe vera</i>).</p>	<p>5.2.4 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</p> <p>Las Bebidas descritas en el inciso 5.1.5 deben tener un contienen un porcentaje menor al 10% del contenido de frutas, vegetales, verduras u hortalizas o agua de coco o coco (incluyendo al <i>Aloe vera</i>).</p>	<p>Dando mayor claridad al texto se propone la siguiente modificación de redacción.</p>
<p>5.3 Ingredientes</p> <p>5.3.1 Ingredientes en jugos y agua de coco</p> <p>Los productos que usen esta denominación de producto no deben ser adicionados con los siguientes ingredientes:</p> <p>a) Espesantes. b) Azúcares añadidos. c) Colorantes. d) Edulcorantes. e) Saborizantes y acidulantes.</p> <p>Lo anterior, toda vez que un producto que adicione cualquiera de los elementos anteriores se considera como un producto adulterado o producto imitación conforme a la Referencia normativa 2.4. Para el caso de los jugos y néctares mixtos, se deben declarar en la lista de ingredientes los nombres de los vegetales o frutas o agua de coco u hortalizas o verduras, que componen su mezcla en orden cuantitativo decreciente de proporciones del peso (m/m).</p>	<p>5.3 Ingredientes</p> <p>5.3.1 Ingredientes en jugos y agua de coco</p> <p>Los productos que usen esta denominación de producto no deben ser adicionados con los siguientes ingredientes:</p> <p>a) Espesantes. b) Azúcares añadidos. c) Colorantes. d) Edulcorantes. e) Saborizantes y acidulantes.*</p> <p>Lo anterior, toda vez que un producto que adicione cualquiera de los elementos anteriores se considera como un producto adulterado o producto imitación conforme a la Referencia normativa 2.4.</p> <p>Para el caso de los jugos y néctares mixtos, se deben declarar en la lista de ingredientes los nombres de los vegetales o frutas o agua de coco u hortalizas o verduras, que componen su mezcla en orden cuantitativo decreciente de proporciones del peso (m/m).</p> <p>*Nota 9: Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen</p>	<p>Se solicita eliminar el término “<i>Productos imitación</i>” ya que cuando se agrega alguno de los ingredientes mencionados, los jugos son adulterados y no imitación, debido a que los productos que pueden presentar estos ingredientes, pueden caer dentro de la denominación de los productos objeto de este Proyecto de Norma oficial Mexicana.</p> <p>Considerando que los componentes volátiles y los pigmentos naturales de estos productos, pueden ser reconstituídos, se solicita cambiar de lugar la nota 9 a este apartado, ya que podría inducir a error que</p>



	<p>las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p>no se pueden adicionar saborizantes que se han perdido durante su elaboración.</p>
<p>5.3.1.1 Ingredientes opcionales en jugos y agua de coco</p> <p>Se pueden añadir los siguientes ingredientes opcionales a los productos que usen la denominación de producto jugo y agua de coco, siempre y cuando sea con fines organolépticos o nutricionales y su uso debe ser declarado dentro de la denominación del producto, se pueden emplear términos generales o específicos para su declaración:</p> <p>a) Sal. b) Especias. c) Hierbas aromáticas (y sus extractos naturales). d) Semillas. e) Nutrimientos esenciales como vitaminas y minerales. La adición de estos nutrimentos debe cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.5.</p> <p>Nota 9: Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p>5.3.1.1 Ingredientes opcionales en jugos y agua de coco</p> <p>Se pueden añadir los siguientes ingredientes opcionales a los productos que usen la denominación de producto jugo y agua de coco, siempre y cuando sea con fines organolépticos o nutricionales y su uso debe ser declarado dentro de la denominación del producto, se pueden emplear términos generales o específicos para su declaración:</p> <p>a) Sal. b) Especias. c) Hierbas aromáticas (y sus extractos naturales). d) Semillas. e) Nutrimientos esenciales que cuenten con sustento científico como vitaminas y minerales. La adición de estos nutrimentos debe cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.5.</p> <p>Nota 9: Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p>Al estar la NOM 086 en proceso de modificación y para dar certeza jurídica a esta regulación, se solicita eliminar la referencia a dicha norma y tomar en cuenta que existen otros nutrimentos que pueden ser adicionados a los jugos y al agua de coco. Ejemplo: Fibra.</p> <p>La eliminación de la nota 9, se encuentra en función del comentario al inciso 5.3.1</p>
<p>5.3.2.1 Ingredientes opcionales en néctares</p> <p>Se pueden añadir otros ingredientes opcionales a los productos que usen la denominación de producto néctar y su uso debe ser declarado dentro de la denominación del producto.</p>	<p>5.3.2.1 Ingredientes opcionales en néctares</p> <p>Se pueden añadir otros ingredientes opcionales a los productos que usen la denominación de producto néctar y su uso debe puede ser declarado dentro de la denominación del producto.</p>	<p>En el mercado se pueden tener néctares con más de dos ingredientes opcionales y esto podría ocasionar una denominación del producto muy extensa. Con lo cual se solicita exista la posibilidad de declarar o no en la denominación los ingredientes opcionales y evitar así, un nombre del producto tan largo y poder proporcionarle al</p>



<p>Nota 10. Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p>Nota 10. Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p>consumidor una denominación más concisa.</p> <p>En la lectura a la nota 10 puede interpretarse que sólo se utilicen los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta u hortaliza empleada y no algún otro distinto como lo establecido en el Acuerdo de Aditivos, como es el caso del colorante Rojo Natural 4 (Extracto de cochinilla). Por ende, se propone que la nota 10., sea eliminada.</p>
<p>6.2 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</p> <p>Las bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.4, pueden hacer uso de imágenes reales a vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras, así como la combinación entre éstos, en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición o superficie de información, siempre y cuando corresponda con la contenida realmente en el producto.</p>	<p>6.2 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</p> <p>Las bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.4, pueden hacer uso de imágenes reales a vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras, así como la combinación entre éstos, en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición o superficie de información, siempre y cuando corresponda con la contenida realmente en el producto.</p>	<p>Se solicita la eliminación de la palabra realmente, ya que es subjetiva y podría ocasionar confusión en la lectura de la norma.</p>
<p>6.4 Uso de la contraseña oficial</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deben colocar la contraseña oficial cuando así lo establezca la Ley Federal sobre Metrología y Normalización o la que la sustituya sin que sea necesaria la evaluación de la conformidad por terceros acreditados y aprobados en la misma Ley. Su uso debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.4.</p>	<p>6.4 Uso de la contraseña oficial</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deben pueden colocar la contraseña oficial cuando así lo establezca la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su reglamento o la que la sustituya y su reglamento sin que sea necesaria la evaluación de la conformidad por terceros acreditados y aprobados en la misma Ley. Su uso debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.4.</p>	<p>De acuerdo con la información dispuesta en el Artículo Transitorio Cuarto de la Ley de Infraestructura de la Calidad:</p> <p>CUARTO. <i>Las Propuestas, Anteproyectos y Proyectos de Normas Oficiales Mexicanas y Estándares que a la fecha de entrada en vigor del presente Decreto se encuentren en trámite y que no hayan sido publicados, deberán ajustarse a lo dispuesto por las Ley Federal sobre Metrología y Normalización, su Reglamento y demás disposiciones secundarias vigentes al momento de su elaboración y hasta su conclusión.</i></p>



		<p>Al estar este proyecto de Norma Oficial Mexicana en trámite previo a la a dicha Ley, es sujeto sólo a las disposiciones de la Ley Federal de Metrología y Normalización, así como su Reglamento:</p> <p><u>Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN)</u></p> <p><i>ARTÍCULO 76.</i> <i>Las dependencias competentes, en coordinación con la Secretaría, podrán establecer las características de las contraseñas oficiales que denoten la evaluación de la conformidad respecto de las normas oficiales mexicanas y, cuando se requiera, de las normas mexicanas.</i></p> <p><i>Los productos o servicios sujetos a normas oficiales mexicanas y normas mexicanas, podrán ostentar voluntariamente las contraseñas oficiales</i> cuando ello no induzca a error al consumidor o usuario sobre las características del bien o servicio; se haya evaluado la conformidad por una persona acreditada o aprobada y las contraseñas se acompañen de las marcas registradas por la misma en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. Para ello se deberá obtener previamente la autorización de las personas acreditadas para el uso de sus marcas registradas.</p> <p><i>Las dependencias podrán requerir que determinados productos ostenten dichas contraseñas obligatoriamente, en cuyo caso se requerirá la evaluación de la conformidad por la dependencia competente o por las personas acreditadas y aprobadas para ello.</i></p> <p><u>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y</u></p>
--	--	--

		<p><u>Normalización (RLFMN)</u></p> <p>ARTÍCULO 83. <i>Para los efectos del artículo 76 de la Ley, cuando las dependencias competentes pretendan establecer las características de las contraseñas oficiales deberán remitir a la Secretaría para su opinión el anteproyecto de norma oficial mexicana en el que se establezcan las características de las mismas.</i></p> <p>El uso obligatorio de contraseñas oficiales podrá establecerse en las normas oficiales mexicanas, o en los procedimientos para la evaluación de la conformidad.</p> <p>Por ende, se da la propuesta de redacción con base al artículo 76 de LFMN y el Artículo 83 del RLFMN.</p>
	<p>Artículos Transitorios</p>	<p>Se solicita se pueda brindar un periodo de tiempo considerable que permita armonizar los cambios de etiquetado a los que estarán sujetos los productos con esta regulación y las Normas Oficiales Mexicanas que están en modificación, así como la segunda fase de implementación de la NOM 051 y así poder realizar un cambio de etiquetado de manera integral.</p>

Nota 1. En color azul se podrán encontrar las correcciones de redacción, así como las propuestas.

Derivado de la revisión a la Nueva Versión del Análisis de Impacto Regulatorio (AIR) con número de referencia SE/51474, se realizan las siguientes observaciones y comentarios por Apartado y numeral:

Apartado I.- Definición del problema y objetivos generales de la regulación

1. Describa los objetivos generales de la regulación propuesta.

La propuesta menciona lo siguiente:

“La incorporación de estos productos significa que se comercializan productos no homogéneos, los que conduce fundamentalmente, a un mercado menos competitivo y a problemas de selección adversa para los consumidores. La propuesta regulatoria busca ordenar este mercado y eliminar tales fallos.”

Actualmente en México se comercializan néctares, bebidas con jugo y bebidas saborizadas con o sin jugo, y como parte de su denominación se identifican y diferencian claramente unos de otros. La propuesta de modificación a la norma busca establecer los contenidos mínimos de vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras y hortalizas para estos productos y para el caso de los néctares se está tomando como referencia la Norma Internacional del Codex Alimentarius. Por ello, se considera que no existen tales fallos en el mercado, sin embargo, si busca regular a los productos con base a su contenido de vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras u hortalizas.

2. Describa la problemática o situación que da origen a la intervención gubernamental a través de la regulación propuesta.

En este numeral la propuesta de AIR menciona textualmente lo siguiente:

“Los estudios de la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) demostraron que existían en el mercado productos que ostentaban, por ejemplo, la denominación de jugo de mango, sin que pudiera demostrar en su contenido que efectivamente tenía un porcentaje mínimo indispensable de tal fruta.”

Lo anterior se considera erróneo ya que derivado del último Estudio de Calidad que efectuó el Laboratorio de la Procuraduría Federal del Consumidor en Octubre del año 2018ⁱ, no se detectaron azúcares añadidos por el fabricante, salvo los azúcares propiamente intrínsecos en la composición de los jugos.

Su composición fue verificada mediante la formulación de cada producto, corroborando los resultados de la relación isotópica de carbono ($^{13}C/^{12}C$) en azúcares provenientes de jugos de fruta de plantas C3, empleando la Espectrometría de Masas de Isótopos Estables y en el Estudio de Calidad se concluyó lo siguiente:

“Todos los jugos analizados son 100% de fruta”

A pesar de comentar que la evolución de este mercado ha sido favorable en comparación con los primeros Estudios de la Profeco, al día de hoy el Estudio de Calidad más reciente que ha realizado la autoridad ha demostrado que los productos cumplen, por lo que los estudios anteriores quedan fuera del alcance actual. Como confirmación de esta aseveración, también en la Revista del Consumidor de Julio 2012ⁱⁱ, menciona lo siguiente:

“Son cumplidores. A diferencia de años anteriores, en esta ocasión los 28 productos analizados cumplieron a cabalidad con lo exigido por la NOM-173- SCFI-2009. Es decir que, “con todas las de la ley”, pueden ser considerados como jugos de fruta.”

Por lo anterior, resulta oportuno resaltar que de acuerdo con los dos últimos Estudios de Calidad de la PROFECO del año 2012 y 2018, los jugos cumplen perfectamente con la regulación. De igual forma, la información subsecuente relacionada a los jugos debería omitirse de la propuesta de AIR ya que no se demuestra que actualmente exista alguna irregularidad de estos productos en el mercado.

~~*“Esto tiene dos implicaciones, la primera, que los consumidores no tenían suficiente información para poder distinguir un producto que, en efecto, se constituía como jugo de mango (siguiendo el ejemplo) de aquél que no; la segunda, que los fabricantes que sí contemplaban en sus productos fruta, enfrentaban un esquema de costos superiores al de aquellos que no cumplían; la razón es simple, los fabricantes, en el sentido racional, buscan minimizar costos y maximizar ganancias.”*~~

Por otro lado, en la propuesta de AIR se comenta lo siguiente:

“La propuesta regulatoria tiene un alcance mayor con respecto a la regulación vigente y tiene como propósito evitar distorsiones en el mercado. Los productos que no contempla la regulación actual se han identificado como sustitutos de aquellos que sí se encuentran regulados. Esta es la razón de que, mediante la modificación a la norma vigente se logre ordenar el mercado.”

Es valioso destacar que los productos que no se encuentran actualmente regulados son los néctares, las bebidas con jugo y las bebidas saborizadas con o sin jugo de vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras y hortalizas, los cuales son distintos a los jugos, considerando su composición y que su finalidad no es la sustitución de los jugos, sino ofrecer al consumidor variedades de productos en el mercado en función de su contenido de vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras y hortalizas.

En otro orden de ideas, la información prevista a la incorporación del agua de coco a esta propuesta regulatoria, Gráfica 11. Contenido natural de coco, se menciona un estudio de la Asociación Civil, El poder del consumidor, que se considera escasa de fundamento técnico y científico, y que no debe estar incorporada a esta propuesta de AIR.

Las autoridades normalizadoras deben proporcionar información fidedigna de laboratorios acreditados y aprobados por ellos mismos, que deben ser representativos del sector y que aporten información válida de dichos productos. Por lo cual, se solicita a la autoridad hacer los ajustes necesarios y validar dicha referencia.

E. Análisis Costo-Beneficio

15. Proporcione la estimación de los costos y beneficios que supone la regulación para cada particular o grupo de particulares

Costos

En este apartado de la Propuesta Regulatoria, no se está considerando el cambio de etiquetado de acuerdo con la información prevista en el Capítulo 6. Información Comercial del Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Por lo anterior, se sugiere tomar como base el *Dictamen final expedido por la CONAMERⁱⁱⁱ* sobre el Análisis de Impacto Regulatorio de la reciente Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria, publicada en el diario oficial de la federación el 05 de abril de 2010, ya que en su apartado 6. Costos, la Secretaría de Economía hizo el análisis de la cantidad monetaria en la que podrían incurrir los sujetos regulados, por el cambio de etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas.

Al respecto, la Secretaría de Economía detalló en dicho documento que el sueldo mensual de un Diseñador Gráfico (Encargado de llevar a cabo el rediseño de la etiqueta) oscila entre \$6,000 y \$16,500 pesos. Derivado de ello, tomando en cuenta el sueldo más alto del mercado laboral y un periodo de 6 meses de trabajo para realizar dichos ajustes, el pago a dicho profesionista ascendería a \$99,000 pesos por unidad económica.

Asimismo, para determinar el costo de la Norma 051, esa dependencia identificó en el sector de alimentos y bebidas no alcohólicas un total de 192,525 unidades económicas por Entidad Federativa que estarían sujetas al cumplimiento de la regulación, como se muestra a continuación en la tabla:

Tabla 1. Unidades Económicas de la Industria Alimentaria por Entidad Federativa

Entidad	Unidades Económicas
ESTADO DE MEXICO	26,808
PUEBLA	17,773
OAXACA	15,620
CIUDAD DE MÉXICO	12,675
VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE	12,255
JALISCO	10,874
MICHOACÁN DE OCAMPO	9,315
GUANAJUATO	7,758
GUERRERO	7,583
CHIAPAS	6,993
HIDALGO	6,464
TLAXCALA	5,756
SONORA	5,510
MORELOS	4,579
SINALOA	4,299
YUCATÁN	4,147
SAN LUIS POTOSÍ	3,706
TAMAULIPAS	3,511
COAHUILA DE ZARAGOZA	3,191
NUEVO LEON	3,099
BAJA CALIFORNIA	2,711
CHIHUAHUA	2,631
QUERÉTARO	2,073
ZACATECAS	1,961
TABASCO	1,858
DURANGO	1,691
NAYARIT	1,647
AGUASCALIENTES	1,505
QUINTANA ROO	1,357
CAMPECHE	1,140
COLIMA	1,106
BAJA CALIFORNIA SUR	929
TOTAL	192,525

Realizando el cálculo correspondiente, la autoridad determinó que el costo total de la norma asciende a **\$19,059,975,000 pesos**, relacionado directamente al costo al que deben incurrir las empresas por el rediseño de sus etiquetas, mismo que se detalla en la siguiente tabla:

Tabla 2. Costos de la regulación NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Rubro	Cantidad
Unidades Económicas	192,525
Sueldo mensual diseñador gráfico	\$16,500 pesos
Frecuencia (meses)	6
Costo unitario	\$99,000 pesos
Costos totales	\$19,059,975,000 pesos

Con base en lo anterior, se hace un ejercicio similar al realizado para la NOM 051 en esta propuesta regulatoria.

De acuerdo con el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE), del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), bajo la categoría de *Elaboración de concentrados, polvos, jarabes y esencias de sabor para bebidas* se encuentran 284 Unidades Económicas y en la categoría de *Elaboración de refrescos y otras bebidas no alcohólicas*, se tiene registro de 337 Unidades Económicas por entidad federativa.

Se describe la información en las siguientes tablas:

Tabla 3. Unidades Económicas dedicadas a la elaboración de concentrados, polvos, jarabes y esencias de sabor para bebidas por Entidad Federativa

Entidad	Unidades Económicas
AGUASCALIENTES	5
BAJA CALIFORNIA	7
BAJA CALIFORNIA SUR	3
CAMPECHE	7
COAHUILA DE ZARAGOZA	4
COLIMA	4
CHIAPAS	8
CHIHUAHUA	7
CIUDAD DE MÉXICO	43
DURANGO	1
GUANAJUATO	7
GUERRERO	6
HIDALGO	2
JALISCO	31
MÉXICO	29
MICHOACÁN DE OCAMPO	6
MORELOS	3



NAYARIT	4
NUEVO LEÓN	13
OAXACA	3
PUEBLA	8
QUERÉTARO	7
QUINTANA ROO	1
SAN LUIS POTOSÍ	6
SINALOA	4
SONORA	3
TABASCO	16
TAMAULIPAS	5
VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE	20
YUCATÁN	21
TOTAL	284

Tabla 4. Unidades Económicas dedicadas a la elaboración de refrescos y otras bebidas no alcohólicas

Entidad	Unidades Económicas
AGUASCALIENTES	11
BAJA CALIFORNIA	16
BAJA CALIFORNIA SUR	4
CAMPECHE	5
COAHUILA DE ZARAGOZA	9
COLIMA	5
CHIAPAS	10
CHIHUAHUA	72
CIUDAD DE MÉXICO	11
DURANGO	3
GUANAJUATO	11
GUERRERO	5
HIDALGO	8
JALISCO	35
MÉXICO	30
MICHOACÁN DE OCAMPO	12
MORELOS	6
NAYARIT	11
NUEVO LEÓN	25
OAXACA	7
PUEBLA	13
QUERÉTARO	7
QUINTANA ROO	2



SAN LUIS POTOSÍ	7
SINALOA	15
SONORA	9
TABASCO	4
TAMAULIPAS	7
TLAXCALA	1
VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE	24
YUCATÁN	8
ZACATECAS	5
TOTAL	337

Derivado de lo anterior se puede conjuntar la información en la siguiente tabla sobre el número de Unidades Económicas afectadas por la propuesta regulatoria:

Tabla 5. Unidades Económicas sujetas a la propuesta regulatoria

Entidad	Unidades Económicas
AGUASCALIENTES	16
BAJA CALIFORNIA	23
BAJA CALIFORNIA SUR	7
CAMPECHE	12
COAHUILA DE ZARAGOZA	13
COLIMA	9
CHIAPAS	18
CHIHUAHUA	19
CIUDAD DE MÉXICO	54
DURANGO	4
GUANAJUATO	18
GUERRERO	11
HIDALGO	10
JALISCO	66
MÉXICO	59
MICHOACÁN DE OCAMPO	18
MORELOS	9
NAYARIT	15
NUEVO LEÓN	38
OAXACA	10
PUEBLA	21
QUERÉTARO	14
QUINTANA ROO	3
SAN LUIS POTOSÍ	13

SINALOA	19
SONORA	12
TABASCO	20
TAMAULIPAS	12
TLAXCALA	1
VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE	43
YUCATÁN	29
ZACATECAS	5
TOTAL	621

Una vez identificadas las **621 Unidades Económicas afectadas por la regulación** e hace la modificación pertinente con base a la Tabla 2:

Tabla 6. Costo por el cambio de etiquetado en la propuesta regulatoria

Rubro	Cantidad
Unidades Económicas	621
Sueldo mensual diseñador gráfico	\$16,500 pesos
Frecuencia (meses)	6
Costo unitario	\$99,000 pesos
Costos totales	\$61,479,000 pesos

Por lo anterior, el costo a la Modificación de la NOM-173-SE-2020 podría ascender a los **\$61,479,000 pesos, sólo para el rediseño de las etiquetas, sin menoscabo de los costos por los materiales, como los rodillos, placas, etiquetas y envases.**

Cabe destacar que para los productos objeto de esta propuesta de regulación, ya se incurrió en ese costo para hacer los ajustes respectivos a la NOM 051 y que ésta regulación orillará nuevamente a los productores a hacer los cambios pertinentes a la Modificación de la NOM 173.

Aunado a ello, las autoridades normalizadoras también deben tomar en cuenta las modificaciones a las distintas regulaciones que vienen en camino y que también serán sujetas a modificar el etiquetado de los productos de esta norma, como es la Modificación a la NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y a la segunda fase de implementación del Perfil Nutrimental de la Modificación a la NOM 051 para el año 2023.

Por ende, la autoridad normalizadora tendrá que evaluar y orientar la implementación de esta regulación a un tiempo pertinente que permita realizar los cambios a los particulares, sin que se generen más costos que beneficios y que asegure **UN SOLO CAMBIO DE ETIQUETADO** respectivo a los productos, considerando las regulaciones que se encuentran en el tintero y evitar ocasionar diversos cambios en el etiquetado por cada regulación. De no contemplarse lo anterior, se generará

un costo adicional por la destrucción de materiales que no podrán usarse debido a que serán obsoletos a la luz de las modificaciones de las NOMs que afectan el etiquetado.

Por otra parte, la información prevista en la *Tabla 9. Costos unitarios de la propuesta regulatoria* del Análisis de Impacto Regulatorio, menciona a sólo 8 categorías de productos, lo cual no se considera correcto ya que los servicios de los Organismos de Evaluación de la Conformidad (Incluyendo a las Unidades de Inspección) **se realizan por cada producto, es decir, por cada Stock Keeping Unit (SKU) y no por categoría de producto.**

Abonando al comentario anterior, en el mercado se han identificado **aproximadamente 2405 SKU's que estarían sujetos a las modificaciones con esta regulación. Con lo cual, el costo establecido en la Tabla 9, tendría que ser ajustado al número de productos que se comercializan hoy en día en el mercado** y no las 8 categorías de producto que se manifiestan en esa tabla.

Beneficios

En este apartado se destaca la información prevista en la *Tabla 1. Gasto anual per cápita en bebidas no alcohólicas*, en particular se hace la diferenciación sobre la categoría para jugos y néctares, sin embargo, actualmente los jugos ya se encuentran debidamente regulados en la NOM 173 y cumplen cabalmente con lo que pide dicha norma, por ello, no debería ser tomado ese porcentaje de 5.25% que considera a los jugos debido a que no representan un nuevo beneficio. Con lo cual el valor de ese porcentaje debería ser menor.

Con base a lo anteriormente expuesto, solicitamos a la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, considerar estos comentarios en su dictaminación y de ser el caso, realizar los ajustes necesarios a esta propuesta de Análisis de Impacto Regulatorio.

ⁱ Laboratorio de la Procuraduría Federal del Consumidor (Octubre 2018). *Estudio de Calidad de Jugos y Néctares*. Procuraduría Federal del Consumidor. A 16 de Marzo 2021, Sitio Web:

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/394666/Estudio_de_Calidad_Jugos_y_N_ctares.pdf

ⁱⁱ Laboratorio de la Procuraduría Federal del Consumidor. (Julio 2012). *Estudio de Calidad de Jugos Envasados de Fruta*. Revista del Consumidor, 1, 40-45. Sitio Web: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/100486/RC425_Estudios_Jugos_Envasados.pdf

ⁱⁱⁱ Comisión Nacional de Mejora Regulatoria. *Dictamen Final NOM-051-SCFI/SSA1-2010*. A 16 de Marzo 2021, Sitio Web: http://187.191.71.192/expediente/23561/emitido/54425/CONAMER_20_1540