

JPR-CPR-AMMDC-AMB-B000212859  
Mtro. José Daniel Jiménez Ibáñez

Coordinador General de Proyectos Especiales

Encargado de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER)

PRESENTE

REF. 03/0025/050321



**ASUNTO.-** Manifestaciones al Dictamen final, correspondiente a la propuesta regulatoria denominada **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 (cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas Preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 28 de agosto de 2009).**

Reciba un cordial saludo, y con el debido respeto a su H. Cargo, nos permitimos a través del presente escrito realizar manifestaciones sobre el asunto al rubro citado, con la finalidad de que se revise y reconsidere su dictaminación, para lo cual exponemos:

**EDUARDO PELLICO TRUEBA y MARINA LÓPEZ MERLOS**, en representación legal de las empresas denominadas **DERIVADOS E INDUSTRIALIZADOS DE COCO LAS PLAMAS DE TECOMÁN, S.P.R. DE R.L. Y JUGOS Y BEBIDAS DEL VALLE DE MÉXICO. S.A. DE C.V.**, ambas empresas líderes en el mercado nacional de la producción y elaboración de bebidas hechas a base de Coco, señalando domicilio común para oír y recibir notificaciones el ubicado en Río Guadiana 23, 3er piso, Colonia Cuauhtémoc, Alcaldía Cuauhtémoc, en esta Ciudad de México, y privilegiando la comunicación electrónica, ante la Pandemia que nos encontramos cursando, los siguientes correos electrónicos:

[jcsuverza@solonis.com.mx](mailto:jcsuverza@solonis.com.mx), [acampos@solonis.com.mx](mailto:acampos@solonis.com.mx), [rzavala@solonis.com.mx](mailto:rzavala@solonis.com.mx), [edifu27@hotmail.com](mailto:edifu27@hotmail.com), y [contacto@solonis.com.mx](mailto:contacto@solonis.com.mx), autorizando para tales efectos a los profesionistas: Juan Carlos Suverza Amador, Alejandro River Cano, Arely Elizabeth Campos Bernal, Rosa Isela Zavala Miranda, Vania Carvalho Ruiz, Luis Martin Contreras Gama, Rosa Angela Bernal Jasso, Carlos Alberto Grajales Gutiérrez y Karen Alicia Grajales Márquez; con el debido respeto comparezco para exponer las siguientes:

#### MANIFESTACIONES:

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-DenominaciónEspecificaciones-Información comercial y métodos de prueba (cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas Preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 28 de agosto de 2009).

Para lo cual se expone:

El PROYECTO de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, textualmente señala:

#### **1. Objetivo y campo de aplicación.**

*La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones de las denominaciones de producto y la información comercial que debe contener el etiquetado de los productos preenvasados destinados al consumidor final de fabricación nacional o extranjera, que se comercialicen en territorio nacional con las denominaciones de juugo, agua de coco, néctar y bebidas no alcohólicas con un contenido de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o que estén saborizadas haciendo referencia a sabores de vegetales o frutas, agua de coco o coco u hortalizas o verduras.*

#### **3. Términos y definiciones**

##### **3.2 Agua de coco**

Es el líquido que se extrae directamente del fruto (Cocos nucifera L.) sin exprimir la pulpa.

### **3.3 Agua de coco concentrada**

*Es a la que se le ha eliminado físicamente el agua en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix al menos en un 50% más que el valor Brix establecido para el producto líquido obtenido y que ha sido sometido al tratamiento físico o a las condiciones de almacenamiento adecuadas que aseguren su conservación en el envase.*

### **3.4 Agua de coco de concentrado**

*Es el agua de coco elaborada a partir de agua de coco concentrada.*

### **3.13 Grados Brix**

*Es el porcentaje de sólidos disueltos en un producto.*

### **3.14 Jugo**

*Es el producto líquido sin fermentar, pero fermentable, **obtenido al exprimir vegetales o frutas** u hortalizas o verduras en buen estado, debidamente maduras y frescas o que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha, clarificado o no, y sometido al tratamiento adecuado que asegura su conservación en el envase.*

*El jugo debe prepararse mediante procedimientos que mantengan las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de vegetales o frutas u hortalizas o verduras del que procede.*

*Se pueden añadir sustancias aromáticas, aromatizantes volátiles, pulpa y células procedentes de la misma fruta (en el caso de las frutas cítricas, la pulpa y las células son las envolturas del jugo obtenido del endocarpio) obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de vegetal o fruta u hortaliza o verdura. 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.*

*Este producto puede elaborarse a partir de jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras congelados o de jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras concentrados reconstituidos (o en conjunto), siempre que cumplan con las especificaciones descritas en esta Norma Oficial Mexicana. Se considera al jugo congelado dentro de esta definición (ver inciso 3.18).*

### **3.15 Jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras concentrado**

*Es al que se les ha eliminado físicamente el agua en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix al menos en un 50% más que el valor Brix establecido para el producto líquido obtenido al exprimir vegetales o frutas u hortalizas o verduras; para el caso de las frutas, deben ser sanas y maduras, y haber sido sometidas al tratamiento físico o a las condiciones de almacenamiento adecuadas que aseguren su conservación en el envase.*

### **3.16 Jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras de concentrados**

*Es el jugo elaborado a partir de jugo concentrado de vegetales o frutas u hortalizas o verduras.*

### **3.17 Jugo mixto de vegetales o frutas u hortalizas o verduras**

*Este jugo puede elaborarse a partir de la mezcla de dos o más jugos y jugos de concentrados de diferentes tipos vegetales o frutas u hortalizas o verduras y que cumplen con las definiciones establecidas en el inciso 3.14, 3.15 y 3.16.*

### **3.18 Jugo congelado**

*Es el jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras que ha sido sometido a un proceso térmico, mediante un equipo apropiado, hasta que haya alcanzado una temperatura de -15 °C en el centro térmico y se haya mantenido a temperatura de congelación durante el almacenamiento.*

### **3.19 Néctar**

*Es el producto líquido, con pulpa o sin pulpa, elaborado con jugo o pulpa o puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras (maduras y sanas), de la variedad correspondiente, lavadas, finamente divididas y tamizadas, de concentrados o no, de congelados o no y deben cumplir con los parámetros establecidos en la Tabla 2 de esta Norma Oficial Mexicana, pudiendo ser adicionado de agua potable, azúcares añadidos, edulcorantes, así como los aditivos y coadyuvantes permitidos en la Referencia normativa 2.7.*

### **3.20 Néctar mixto**

*Este néctar puede elaborarse a partir de la mezcla de dos o más vegetales o frutas u hortalizas o verduras o agua de coco o coco y que cumplen con las definiciones establecidas en el inciso 3.19.*

### **3.21 Productos preenvasados**

*Son aquellos productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor; la cantidad de*

*producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.*

### **3.22 Pulpa de vegetales o frutas u hortalizas o verduras**

*Es la masa carnosa y a menudo jugosa de los vegetales o frutas u hortalizas o verduras (sólidos insolubles y solubles y que pueden sedimentar). En el caso de las frutas cítricas la pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de jugo.*

### **3.23 Puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras**

*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.*

### **3.24 Puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras concentrado**

*Es el producto obtenido mediante la eliminación física de agua del puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras en una cantidad suficiente para elevar al menos el nivel de grados Brix en 50% más que el valor Brix establecido para el jugo reconstituido.*

### **3.25 Sólidos disueltos de vegetales o frutas u hortalizas o verduras**

*Son los sólidos solubles provenientes de vegetales o frutas u hortalizas o verduras y que son cuantificados como grados Brix.*

## **5. Especificaciones**

*Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con lo establecido en la referencia normativa 2.4, pueden usar los aditivos y coadyuvantes permitidos en la Referencia normativa 2.7 y además cumplir con las siguientes especificaciones.*

### **5.1 Denominaciones**

*Las denominaciones de producto que establece esta Norma Oficial Mexicana son las siguientes:*

*a) Jugos.*

*b) Agua de coco.*

c) Néctares.

d) Bebidas con vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura.

e) Bebidas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura.

Con base en lo anterior, resulta de mucha importancia señalar que esta industria cuenta con diversidad de productos y hay diferencia entre: jugos, néctares de fruta y agua de coco.

De acuerdo con las definiciones antes señaladas los jugos deben ser 100% fruta, mientras que los néctares, son "el producto elaborado con pulpa y jugo de frutas, adicionado de agua potable, azúcares, acidulantes, aromas naturales y antioxidantes". Es decir, en un néctar el contenido total de azúcares es la combinación de los azúcares provenientes de la fruta y los adicionados, y cada fabricante los puede tener en cantidades diferentes.

Por su parte el agua de coco tiene su propia definición: Es el líquido que se extrae directamente del fruto (Cocos nucifera L.) sin exprimir la pulpa; no encuadrando esta definición en la señalada para jugos o néctares.

Ahora bien, en el PROYECTO de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, establece:

#### 5.2 Especificaciones fisicoquímicas

##### 5.2.1 Jugos y Agua de coco

Los jugos y agua de coco descritos en los incisos 3.2, 3.4, 3.14, 3.16, 3.17, 5.1.1 y 5.1.2 deben cumplir con lo establecido en la Tabla 1.

#### Tabla 1

Especificaciones para Jugos, Agua de coco y Jugos de Concentrados una vez Reconstituidos

Parámetro	Naranja	Mandarina	Manzana	Toroja	Piña	Uva	Agua de Coco	De Frutas Múltiples	Métodos de Prueba
* Sólidos disueltos mínimos de la fruta correspondiente (°Brix)	11,2	11,8	11,5	10	12,8	16	5	10	Inciso 7.5 y ver Referencia Normativa 2.6
Relación Isotópica de Carbono ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ), expresada en $\delta^{13}\text{CVPDB}$ (%).	<-24 a -28	-24 a -28	-24 a -28	-24 a -28	N.A.	-24 a -28	-21.5 a -26.0	N.A.	Inciso 7.5

\* Esta especificación debe cumplirse, aunque el producto sea modificado en su composición conforme a lo dispuesto en la NOM-086-SSA1-1994.

N.A.: No aplicable

Nota 6: Cuando un jugo proceda de una fruta no mencionada en la Tabla 1, el nivel mínimo de grados Brix de la fruta será el normado internacionalmente por el Codex Alimentarius.

Por su parte, NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (CODEX STAN 247-2005), establece solamente definiciones para jugos y néctares, sin contemplar el agua de coco, la cual conforme a las definiciones anteriores NO es jugo ni néctar.

En dicha Norma General, se establece una tabla en la que se determinan los grados BRUX para los jugos y néctares, de la siguiente manera:

ANEXO

*NIVEL MÍNIMO DE GRADOS BRIX PARA ZUMO (JUGO) RECONSTITUIDO Y PURÉ RECONSTITUIDO Y CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ EN NÉCTARES DE FRUTA (% V/V) 15 A 200C*

Al no ser el agua de coco un jugo o néctar, no le resulta aplicable el nivel mínimo de grados Brix establecidos en el anexo de la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (CODEX STAN 247-2005). En la citada Norma General se hace referencia a que el *Cocos nucifera L.* se le conoce como “agua de coco” la cual se extrae directamente del fruto sin exprimir la pulpa, por lo que con base en las definiciones señaladas en el proyecto de NOM que nos ocupa y en las contenidas en esa Norma General: NO es jugo ni néctar; por lo que no debe aplicarse el mismo método que se aplica a estos productos para determinar su mínimo de grados brix al agua de coco para determinar el mínimo de grados brix que ésta debe contener. Así las cosas, la Norma General en comento (Norma Internacional) no constituye un medio eficaz o apropiado para cumplir con las finalidades establecidas en el artículo 40 de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, esto de conformidad con el artículo 44 del mismo ordenamiento.

Por lo anterior, para dar una mayor seguridad y certeza jurídica a los interesados, como a nuestra representada, el parámetro con el que se pretende interpretar la denominación de “Agua de Coco” -esto en razón a que la fruta producida dentro de las diversas zonas de producción nacional del coco (Guerrero, Colima, Campeche, Chiapas, Jalisco, Michoacán, Tabasco, Nayarit y Veracruz)-, difícilmente podrían contar con un parámetro cerrado propuesto en grados brix [5] como se señala en el proyecto de NOM que nos ocupa; sino que se solicita que la propuesta de modificación a dicha NOM, debería contemplar un análisis detallado de todas y cada una de las zonas de producción del coco del país, para manejar un parámetro que contenga un rango de entre [3.9 a 5] grados brix y que con ello aún se contemple como “Agua de Coco”.

Lo anterior, máxime que en numeral 7 del PROYECTO de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, en el punto que nos atañe se señala lo siguiente:

*Para el cálculo del contenido de °Brix de sólidos disueltos en la fruta se puede aplicar la ecuación 6:*

$$^{\circ}\text{Brix}_{\text{de Fruta en el producto}} = ^{\circ}\text{Brix}_{\text{Producto}} \times \frac{\% \text{ Fruta}}{100} \quad \text{Ec } 6$$



°Brix Producto: son determinados experimentalmente mediante una medición directa de los °Brix del producto que se está analizando (Determinado conforme a la NMX-F-103-NORMEX-2009).

Se debe Cotejar el valor °Brix de la fruta obtenido de la ecuación 6 contra el valor de °Brix que corresponda al 100% del jugo de que se trate y que aparece en la Tabla 1 de esta Norma Oficial Mexicana y calcular el valor % de jugo de la muestra analizada Ec 7, con lo que el error de las ecuaciones 4 y 5 (debido al uso del promedio de los intervalos de variación natural de d 13C de las plantas C3 y C4) se reduce.

$$\% \text{ de Jugo}_{\text{Producto}} = \frac{^{\circ}\text{Brix}_{\text{de Fruta en el Producto}}}{^{\circ}\text{Brix}_{\text{de Fruta en Tabla 1}}} \times 100 \quad \text{Ec 7}$$

El procedimiento establecido para determinar los grados Brix que debe contener el agua de coco, se reitera, se realiza con base en considerar el % de jugo del producto, lo cual no es aplicable al agua de coco al no ser ésta jugo ni néctar como anteriormente se manifestó.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, respetuosamente se solicita a usted Mtro. José Daniel Jiménez Ibáñez, Coordinado General de Proyectos Especiales, Encargado de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER):

**PRIMERO.-** Se sirva a tener por presentadas las manifestaciones aquí realizadas, a fin de dar certeza y seguridad jurídica a nuestras representadas, respecto de los grados brix que debe contener el agua de coco, considerando que éste debiera ser en un rango de entre [3.9 a 5] grados brix y que con ello aún se contemple como “Agua de Coco”;

**SEGUNDO.-** Se indique al Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, someta nuevamente a estudio y valoración el proyecto de modificación de la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, en conjunto con la cámara Nacional de Productores del Coco, para establecer un parámetro en grados brix que se adecue a la fruta producida en el país, considerando la situación real y directa de la fruta que se produce en el mercado nacional; y con base en ello se realice un estudio y dictamen debidamente motivado y circunstanciado en el cual, considerándose las manifestaciones detalladas

en el presente escrito, se realice el Impacto Regulatorio en cada uno de los conceptos contenidos en las fracciones I a la VI, referidas en su oficio CONAMER/21/3604.

**TERCERO.-** Esperamos que la información presentada pueda ser de utilidad para la emisión del dictamen correspondiente al Análisis de Impacto Regulatorio de la Comisión que se encuentra a su digno cargo, quedando atentos a su órdenes en caso de requerir apoyo o información adicional, y;

**CUARTO.-** Se acuerde de conformidad a la presente.

**ATENTAMENTE**

Ciudad de México, a 6 de octubre de 2021.

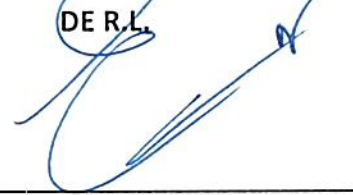
**JUGOS Y BEBIDAS DEL VALLE DE  
MÉXICO, S.A. DE C.V.**



---

**MARINA LÓPEZ MERLOS**

**DERIVADOS E INDUSTRIALIZADOS DE  
COCO LAS PLAMAS DE TECOMÁN, S.P.R.  
DE R.L.**



---

**EDUARDO PELLICO TRUEBA**