

Contacto CONAMER GLS-CVLS-AMMDC-B000231665

De: alfonso anaya <ponchoelsabio@gmail.com>
Enviado el: sábado, 29 de julio de 2023 09:57 p. m.
Para: Contacto CONAMER; asvarch@cofepris.gob.mx; Salvador Arguelles López
Asunto: alfonso anaya representante de la CNIPMT en los trabajos de análisis de la NOM-187
ENVIO PRIMER DOCUMENTO DE OBSERVACIONES AL ANTEPROYECTO DE NOM-187
PUBLICADO HACE 26 DIAS
Datos adjuntos: OBSERVANOM18723.docx



PROPUESTA DE MODIFICACION NOM 187

5.- Clasificación e ingredientes

Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.

Insumo	Color del grano de maíz	Proceso	Producto derivado	Cocción
Maíz harina de maíz	Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor	Nixtamalizado, o precocido, cocido, según aplique	Masa Producto derivado de masa Tortilla	Tortilla de maíz nixtamalizaadol Tortila mixteada, masa nixtamalizada y harina de maíz' Tortilla de harina de maíz industrializado

LA CAMARA NACIONAL PROPONE LAS SIGUIENTES MODIFICACIONES

En la columna de insumo debe decir tal y como se indica en el apartado 3 de esta Norma Términos y Definiciones

3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal

3.18 Harina de maíz nixtamalizado

En la columna Proceso debe decir tal y como se indica en el apartado 3 de esta Norma Términos y Definiciones

3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal

Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal) y que para poder ser molido y obtener todas sus propiedades nutrimentales, deberá ser reposado por un lapso de entre 6 y 10 horas

3.18 Harina de maíz nixtamalizado

Al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado

En la columna Producto derivado la Cámara propone la siguiente clasificación, debido a que el uso del molino permite preparar el tipo de

masa que se requiere para los diferentes tipos de producto que la cocina mexicana ha desarrollado para el gusto del mundo.

De la masa nixtamalizada se obtiene masa molida, masa quebrada para tamales, tortilla, tostadas y botanas.

De la masa de harina de maíz nixtamalizado se obtiene masa molida y tortilla.

JUSTIFICACION

Nixtamalización: Proceso detallado del Nixtamal y más datos

La nixtamalización es el proceso a través del cual se cambian de una forma notable las características físicas y químicas del maíz, incrementando sus propiedades nutritivas.

Como proceso **la nixtamalización** es un tratamiento térmico alcalino para ablandar los granos de maíz. Dicho en palabras un poco más simples y detalladas el proceso de **la nixtamalización consiste en hervir el maíz** en agua un por ciento entre el 1 y el 3 de hidróxido de calcio (cal). **El tiempo de duración** del mismo puede ir desde unos pocos minutos hasta varias horas.

LUEGO SE DEJA REPOSAR UN TIEMPO QUE VARÍA DE FORMA PROPORCIONAL AL TIEMPO DE COCCIÓN Y LA CONCENTRACIÓN DE CAL ESCOGIDA. EL TIEMPO DE REPOSO ES NECESARIO PARA QUE LOS CAMBIOS QUÍMICOS QUE TIENEN LUGAR DURANTE LA NIXTAMALIZACIÓN SUCEDAN CON GARANTÍA. ENTRE LOS CAMBIOS PODEMOS MENCIONAR EL AFLOJAMIENTO DE LA CÁSCARA, LA HIDRATACIÓN O LA ABSORCIÓN DE CALDO Y POTASIO. PARA SABER SI EL PROCESO TERMINÓ CON ÉXITO EL MAÍZ DEBE PELARSE DE UNA FORMA MUY FÁCIL, CON SOLO FROTARLO ENTRE LAS MANOS PARA COMPROBAR QUE TODO HA SALIDO BIEN.

Después del reposo **se elimina el nejayote y el maíz es lavado** con agua limpia para eliminar el exceso de álcali. Finalmente el maíz puede ser molido en un molino para obtener la masa que posteriormente se utilizará para la elaboración de productos nixtamalizados que conforman la base alimenticia de varias poblaciones en América, principalmente en México.

BENEFICIOS DE LA NIXTAMALIZACION

El calcio y el fósforo representan el principal componente mineral del hueso. Estos deben de estar disponibles y las cantidades suficientes para que la mineralización ósea sea la adecuada. **El maíz nixtamalizado tiene una relación Calcio: Fósforo mayor** que el maíz sin nixtamalizar. Una dieta con esta relación deficiente puede provocar patologías y problemas de salud en el esqueleto. Algunos estudios realizados han demostrado que **los huesos** de aquellos consumidores de maíz nixtamalizado **son más robustos, fuertes y pesados** que los de aquellos que no lo consumen de esta forma.

A pesar de que la nixtamalización del maíz disminuye ligeramente el contenido de vitaminas en el grano, otorga importantes ventajas como el incremento de la disponibilidad de niacina (vitamina B3) **evitando el riesgo de desarrollar pelagra**, enfermedad desarrollada en algunas regiones del mundo cuya base alimentaria principal es el maíz y sus derivados sin nixtamalizar. También provoca la disminución de ácido fítico que ocasiona **una mejor absorción de minerales**, un incremento de la biodisponibilidad de aminoácidos y la destrucción de aflatoxinas en el maíz contaminado por *Aspergillus flavus*.

PROPUESTA DE REDACCION PARA EL TEMA DE LA TEMPERATURA

La Cámara Nacional considera necesario dejar asentado en la minuta correspondiente de esta reunión, que en los últimos 30 años la Industria de la Masa y la Tortilla se transformó en sus procesos de comercialización de tal manera que hoy en día existen dos mercados, notoriamente significativos, uno de ellos es la venta del producto a granel y el otro es la venta de tortillas preenvasadas en tiendas, fruterías, carnicerías y algunos otros comercios, sin cumplir los lineamientos sanitarios y comerciales que establecen las NOMS 251, 051 y 187.

Es por estos motivos que la Cámara ha insistido en que en la NOM-187 que hemos estado revisando y actualizando, se defina con absoluta claridad las características que diferencian a la tortilla a granel de la tortillas preenvasada, así como las reglas de comercialización de una y otra.

Es por este motivo que la Industria, a través de la Cámara, ha insistido en que la tortilla preenvasada se empaque a una temperatura de 22 ± 4 grados centígrados, la justificación aparece más adelante.

En caso de que este comité acepte nuestra propuesta consideramos que se deben realizar los siguientes cambios en el proyecto de norma, como sería los siguientes:

En el proyecto de Norma aparece la siguiente definición:

3.38 Producto preenvasado

Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

CAMBIO PROPUESTO POR LA CAMARA NACIONAL

3.38 Producto preenvasado

Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que se comercializan en forma preenvasada, se deben colocar en un **envase** de tipo sanitario e inocuo y resistente hasta su venta final, a una **temperatura de 22 +- 4 grados centígrados**; al no estar presente el consumidor, la cantidad de producto contenido en el envase no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. En el envase se debe colocar la etiqueta que proporcione al consumidor final toda la información comercial y nutrimental que debe cumplir todo producto preenvasado.

Justificación

1.- El permitir que la tortilla preenvasada se comercialice en forma caliente y se exhiba y conserve en hieleras genera un proceso de condensación que permite la proliferación de organismos patógenos (tal y como se demostró en el estudio presentado por la Universidad de Hidalgo) además de alterar las propiedades organolépticas del producto.

2.- Que las normas son regulaciones técnicas que rigen a la industria y contribuyen al empoderamiento de la población.

3.- Que son herramientas que permiten a las distintas dependencias gubernamentales (COFEPRIS, PROFECO Y DIRECCION GENERAL DE NORMAS) **atender y eliminar los riesgos para la población, animales y proteger el medio ambiente.**

Y en este rubro de comercialización de las 110 mil tortillerías que tienen una producción promedio 250 kilos por día, se reparten 14 millones de kilos de los cuales, 1 millón quinientos mil kilos es devolución y no llegan al consumo humano, y con esta cantidad de pérdida se alimentaría a 7 millones y medio de mexicanos por día.

4.-Que el artículo 10 de ley de infraestructura de la calidad, **señala que las normas oficiales mexicanas tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las autoridades**

normalizadoras que afecten o que pongan en riesgo los objetivos legítimos de interés público, como sería el número I de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que se refiere a la protección y promoción de la salud.

5.- Que las Normas oficiales establecen medidas para asegurar la calidad y sanidad y armonización de los productos y servicios que adquieren las y los consumidores de México, como es el caso de la propuesta de la industria de empaquetar los productos preenvasados a una temperatura de ± 22 grados centígrados, pues de acuerdo con el estudio presentado, por la Universidad de Hidalgo, si se empaquetan a temperaturas mayores, no se daría cumplimiento al objetivo legítimo número I del artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la calidad, de proteger y promover la salud de los consumidores, considerando que la autoridad normalizadora es la encargada de identificar los riesgos sanitarios y emitir las Normas Oficiales para prevenirlas, tal y como se hizo con la Norma Oficial 051, para prevenir problemas de obesidad, diabetes e hipertensión.

Nota Alcaratoria.- Es importante señalar que en los trabajos de discusión la representante de Cofepris, Nidia Coyote le pidió a la Industria de la Masa y la Tortilla un estudio físico,técnico científico que demostrara que la tortilla empaquetada en forma caliente y hielera generaba riesgos para la salud de los consumidores, estudio que le fue presentado por medio de la Universidad de Hidalgo, cabe aclarar que solamente a nosotros se no pidió dicho estudio, y en los trabajos que reanudaron el análisis de la norma, las nuevas autoridades desecharon nuestro estudio y argumentaron que había un estudio de la UNAM y otro de el Tecnológico de Monterrey, mismos que, según las nuevas autoridades. Demostraban que el estudio de la Universidad de Hidalgo no tenía validez, pero esos dos estudios nunca se

discutieron en la consulta pública y no sabemos en que sustentan su dicho.

PROPUESTA DE COMERCIALIZACION PARA LOS PRODUCTOS A GRANEL.

1.- DEFINICION EN EL PROYECTO DE NORMA

3.36 Producto a granel

Producto colocado en un envase de tipo sanitario o inocuo y resistente hasta su venta al consumidor final y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta, exclusivamente en el lugar en el cual se elaboran. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado.

2.- PROPUESTA DE LA CAMARA

3.36 Producto a granel

Producto colocado en una envoltura de tipo sanitario o inocuo y resistente hasta su venta al consumidor final y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta, exclusivamente en el lugar en el cual se elaboran. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado

Nota.- Es importante señalar que en los trabajos de revisión se tomó la determinación de introducir en el capítulo 6. Disposiciones Sanitarias, subcapítulo 6.1 Disposiciones generales los siguientes numerales:

6.2.7.1.3 La tortilla de maíz caliente, para su venta a granel únicamente puede ser comercializada en las tortillerías donde se elabora.

Otro tipo de establecimientos y expendios, podrán vender únicamente tortilla preenvasada, las cuales deben cumplir con las especificaciones de etiquetado establecidas en la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010.

6.2.10.2 Preenvasado de tortilla de maíz

La tortilla de maíz debe ser preenvasada a una temperatura máxima de $22\text{ °C} \pm 4\text{ °C}$ con el fin de evitar la condensación y la proliferación de microorganismos y así garantizar las propiedades organolépticas del producto.

9. Envase y embalaje

9.1 Envase para productos a granel

Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.

9.2 Embalaje

Se debe usar material resistente, que ofrezca la protección adecuada a los productos para impedir su deterioro, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

SEGUNDA PROPUESTA DE LA CAMARA

La CNIPMYT considera que el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003). Es diferente a la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, que se pretende cancelar porque en esta nueva NOM se añadieron productos como 8.1.1.4 Cereales: 8.1.1.6 Botanas; 8.1.2 Productos derivados del trigo, como la masa, tortillas, tostadas , cereales para desayuno; 8.1.2.7 Pan: 8.1.2.8 Pan dulce: 8.1.2.9 Galletas; 8.1.2.10 Pastas.

Por lo tanto propone una norma específica para la masa nixtamalizada y sus productos derivados y la masa de harina de maíz nixtamalizado y sus productos derivados, eliminando tostadas, cereales, botanas, productos derivados del trigo, como la masa, tortillas, tostadas, cereales para el desayuno, así como pan, pan dulce, galletas y pastas.

En una primera instancia la CNIPMYT considera que la NOM-187-SSA1/SE-2021 debe ser **exclusivamente para Servicios y Productos de masa de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado, eliminando la tostada, debido a que la NOM-187-SSA1/SCFI-2002 no había sido revisada en los últimos 20 años, tiempo en el que la industria del pan, los cereales, las botanas, las galletas y las pastas han crecido y han generado sus propias problemáticas.**

En una segunda instancia la CNIPMYT considera que el ANTE PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba, abierto a la consulta pública no se apega a lo establecido en la **LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD, TITULO TERCERO QUE SE REFIERE AL PROGRAMA Y NORMAS OFICIALES MEXICANAS**, pues en el capítulo 1 del título cuarto Procedimiento de Elaboración y Expedición de las Normas Oficiales Mexicanas, en el Artículo 34 indica Las

propuestas de Normas Oficiales Mexicanas deben cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

II. El objetivo, campo de aplicación, así como la descripción de los objetivos legítimos de interés público que persigue; objetivos que no están plasmados en el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021

Así mismo el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 no se apega al artículo 29, párrafo tres de la citada LEY DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD, pues en el párrafo indicado se señala

Las Autoridades Normalizadoras no podrán presentar propuestas ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización, o expedir, modificar o cancelar Normas Oficiales Mexicanas sobre temas que no estén incluidos en el Programa del año en curso, salvo que se trate de Normas Oficiales Mexicanas de emergencia. Tampoco podrán elaborarse, expedirse, modificarse o cancelarse Estándares que no estén incluidos en el Programa del año de que se trate.

Razones por las cuales la Cámara Nacional considera que el Decreto que establece que no se debe utilizar maíz transgénico, ni glifosato no estaba incluido en el programa en el que se agendaron los trabajos para la discusión de la NO-187.

En opinión de la Cámara el programa de planeación, conducción, coordinación e información de las actividades de normalización del año 2021 incluía la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003, misma que sólo se refiere a los productos y servicios relacionados con el procesamiento del maíz, por lo que es contrario a la Ley de Infraestructura de la Calidad en su artículo 29 párrafo tercero, ya que en el anteproyecto de NOM-187 QUE SE PRESENTO ANTE LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES NO ESTABAN INCLUIDOS 8.1.1.4 Cereales; 8.1.1.6 Botanas; 8.1.2 Productos derivados del trigo, como la masa, tortillas, tostadas , cereales para desayuno; 8.1.2.7 Pan; 8.1.2.8 Pan dulce; 8.1.2.9 Galletas; 8.1.2.10 Pastas.

Así mismo la Cámara considera que el tercer párrafo del artículo 30 de la citada ley abona a favor de nuestra propuesta de elaborar una NOM QUE REGULE UNICAMENTE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA PRODUCCION DE MAIZ YA QUE DICE:

Para los temas identificados en el Programa o en su suplemento que incidan en el ámbito de competencia de diversas Autoridades Normalizadoras, éstas deberán seguir el mecanismo de coordinación determinado por la Comisión, así como trabajar de manera conjunta en la propuesta, anteproyecto y proyecto de la Norma Oficial Mexicana correspondiente, en los términos previstos en el Reglamento de la presente Ley, **buscando que exista una sola Norma Oficial Mexicana por sector o materia.**

Es por estas razones que la CNIPMYT considera que en esta norma no deben incluirse productos derivados del trigo, como cereales, botanas, , productos derivados de trigo, pan, pan dulce, galletas y pastas.

Finalmente la CNIPMYT considera que el capítulo **10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)** en el punto 10.1 Introducción

La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es certificable y puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, o la que los sustituya o con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de las autoridades competentes (ver Capítulo 11. Verificación y vigilancia).

Es contrario a lo que se indica en el Título Sexto, De la Evaluación de la Conformidad, capítulo 1, Mecanismos y reglas para la Evaluación de la Conformidad, artículo

Artículo 62. La Evaluación de la Conformidad, comprende el proceso técnico de demostración de cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas o con Estándares.

Las autoridades normalizadoras o los Organismos de Evaluación de la Conformidad podrán evaluar la conformidad a petición de parte, para fines particulares, oficiales, de importación o de exportación. Los resultados de la Evaluación de la Conformidad se harán constar por escrito.

Mecanismo que la CNIPMYT considera como muy necesario para la supervisión de la comercialización de los productos preenvasados.

POSTURA DE LA CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE PRODUCCION DE MASA Y TORTILLA, ANTE LA OMISIÓN DE PARTE DE LA DIRECCION GENERAL DE NORMAS DE REVISAR EL PUNTO 13. OBSERVANCIA DE LA NORMA EN LAS MESAS DE ANALISIS DEL PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-187-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASA, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACIÓN COMERCIAL. MÉTODOS DE PRUEBA.

1.- En el PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-187-SSA1/SCFI-2002, que se presentó a los grupos de trabajo estaba incluido el numeral **13.- OBSERVANCIA DE LA NORMA**, en su momento se le externó al Lic Alfonso Guati Rojo, la importancia que tenía este numeral para la Industria de la Masa y la Tortilla Nixtamalizada, debido a que desde 1990, la Industria experimentó cambios en sus procesos de comercialización al desarrollarse el mercado de la tortilla preenvasado, razón por la cual la Industria demandaba a las autoridades encargadas de las normas, abordar el numeral **13.- OBSERVANCIA DE LA NORMA** en las mesas de trabajo, para establecer un procedimiento amplio y adecuado para **VERIFICAR, VIGILAR Y SANCIONAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA.**

2.- Los trabajos sobre la revision de la NOM-187 avanzaban con normalidad, hasta que en forma sorpresiva, el Lic Guati fue separado de la Dirección General de Normas y los trabajos fueron suspendidos, dejando varios temas a medias y el **13.- OBSERVANCIA DE LA NORMA**, no ha sido discutido, por lo que la CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE

PRODUCCIÓN DE MASA Y TORTILLA, expone la siguiente postura:

2.1. Reiniciar los trabajos en los temas y formas que quedaron inconclusos.

2.2.- Dar un mayor tiempo para, primero conocer la legalidad sobre la intención de incluir el Decreto promulgado por el Presidente de la República, sobre el maíz transgénico y el glifosato.

2.3.- Iniciar los trabajos para discutir el tema **13.- OBSERVANCIA DE LA NORMA, ASI COMO LOS NUMERALES 13.1 Y 13.2**, con la intención de elaborar un buen Proyecto de verificación, vigilancia y sanciones, con la finalidad de regular la comercialización de la tortilla preenvasada que se efectúa en todo el país sin cumplir la **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, CON LO CUAL SE VIOLA EL ARTICULO 10 DE LA LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD, EN LA QUE SE SEÑALA QUE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS TIENEN COMO FINALIDAD ATENDER LAS CAUSAS DE LOS PROBLEMAS IDENTIFICADOS POR LAS AUTORIDADES NORMALIZADORAS QUE AFECTEN O QUE PONGAN EN RIESGO LOS OBJETIVOS LEGITIMOS DE INTERES PUBLICO, COMO SERIA EL NÚMERO I DE LA LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD, QUE SE REFIERE A LA PROTECCION Y PROMOCION DE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. TAL Y COMO SE HIZO CON LAS MODIFICACIONES QUE SE HICIERON A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y**

**SANITARIA, PARA PREVENIR PROBLEMAS DE
OBESIDAD, DIBETES E HIPERTENSION.**