



B000905881

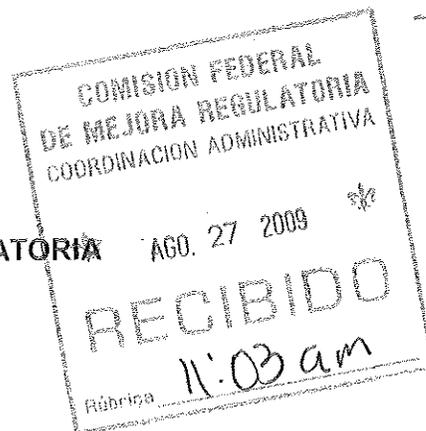
ACP

México D. F., a 26 de agosto de 2009

LIC. ALFONSO CARBALLO PÉREZ
COORDINADOR GENERAL DE MEJORA REGULATORIA

COFEMER

PRESENTE:



En referencia al PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS. INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, presentado por la SE a dicha Comisión, el pasado 20 de julio del presente, con número de expediente 03/1585/200709, anexamos nuestros comentarios a dicho proyecto para los efectos que consideren aplicables

Aprovechando la presente para enviarle un cordial saludo y agradeciendo su atención a la presente.

ATENTAMENTE


LIC. SERGIO CHAVEZ GONZALEZ
VICEPRESIDENTE EJECUTIVO

C. c. p. MVZ. Jaime Crivelli Espinoza.- Presidente.- UNA.
C. c. p. Archivo.

PROPUESTA DE LA UNIÓN NACIONAL DE AVICULTORES EN RELACION CON EL PROYECTO DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2009 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS - INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA."

TEMA	NOM-051-SCFI-1994 EN VIGOR	PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009	MODIFICACIONES O ADICIONES SUGERIDAS	RAZONAMIENTO
Aditivos	N/A	<p>4.2.2.2.3 Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que se asocien a reacciones alérgicas, de conformidad con los ordenamientos legales correspondientes.</p> <p>Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre como tales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereales que contienen gluten: por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos. • Crustáceos y sus productos, • Huevo y productos de los huevos, • Pescado y productos pesqueros, • Cacahuate, soya y sus productos, • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa), • Nueces de árboles y sus derivados, • Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más. • Tartrazina" 	<p>4.2.2.2.3 Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que se asocien a reacciones alérgicas, de conformidad con los ordenamientos legales correspondientes.</p> <p>Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre como tales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereales que contienen gluten: por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos. • Crustáceos y sus productos, • Huevo y productos de los huevos, • Pescado y productos pesqueros, • Cacahuate, soya y sus productos, • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa), • Nueces de árboles y sus derivados, • Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más. • Tartrazina 	<p>Actualmente en México, más del 70% del huevo es vendido a granel, con lo cual su venta se encuentra exenta del cumplimiento de la NOM 051.</p> <p>Al obligarse que en la venta de huevo preenvasado se declare que estos productos "causan hipersensibilidad", ello provocaría confusión en el consumidor al no encontrar dicha</p>

TEMA	NOM-051-SCFI-1994 EN VIGOR	PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009	MODIFICACIONES O ADICIONES SUGERIDAS	RAZONAMIENTO
Aditivos (cont.)				<p>leyenda en el huevo a granel (prácticamente el 100% de los consumidores en México desconocen la exención de los productos a granel en cuanto al cumplimiento de la NOM 051).</p> <p>En consecuencia, en lugar de proporcionarle información útil al consumidor, se podría originar la falsa creencia de que solamente el huevo preenvasado es el causante de hipersensibilidad.</p>

TEMA	NOM-051-SCFI-1994 EN VIGOR	PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009	MODIFICACIONES O ADICIONES SUGERIDAS	JUSTIFICACION
Fecha de procesamiento	N/A	N/A	<p>3.18 bis. Fecha de procesamiento. Día de calendario en que se completaron las actividades que permiten a un bien que contenga carne, ser apto para el consumo humano.</p> <p>3.29 bis. Producto que contenga carne. Es aquel que se componga de, o contenga en cualquier cantidad, fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, hueso, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales autorizadas para el consumo humano.</p> <p>4.2.7.5. En el caso de productos preenvasados que contengan carne, se deberá especificar en la etiqueta la fecha de procesamiento.</p>	<p>Esta adición es concordante con lo expuesto en la página 5 de la Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR) del proyecto de NOM, en cuanto a que es necesario "dar certeza al consumidor, sobre el periodo durante el cual el producto es totalmente comercializable, y en el que además mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente."</p> <p>La definición de "carne" es acorde al numeral 3.4 de la NOM-030-ZOO-1995 "Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosaria."</p> <p>En el mismo sentido, esta adición es concordante con lo expuesto en la página 5 de la Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR) del</p>

TEMA	NOM-051-SCFI-1994 EN VIGOR	PROY-NOM-051-SCFI/SSAI-2009	MODIFICACIONES O ADICIONES SUGERIDAS	JUSTIFICACION
Fecha de procesamiento (cont.)				<p>proyecto de NOM, en cuanto a que es necesario "dar certeza al consumidor, sobre el periodo durante el cual el producto es totalmente comercializable, y en el que además mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente."</p>

TEMA	NOM-051-SCFI-1994 EN VIGOR	PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009	MODIFICACIONES O ADICIONES SUGERIDAS	JUSTIFICACION
Condición de congelado o previamente congelado	N/A	<p>"3.31 bis. Producto preenvasado. ..."</p> <p>"4.2.7.2. La fecha de caducidad o de consumo preferente debe indicar en la</p>	<p>3.30 bis. Producto congelado. Es aquel que, con posterioridad a su fecha de procesamiento, ha sido sometido a congelación y mantenido a una temperatura de -18 grados Centígrados o por debajo de ésta.</p> <p>3.31 bis. Producto previamente congelado. Es aquel que, con posterioridad a su fecha de procesamiento, ha sido sometido a congelación a una temperatura de -18 grados Centígrados o por debajo de ésta y, por cualquier circunstancia, deja de tener estas características de temperatura.</p> <p>3.31 ter. Producto preenvasado. ...</p> <p>4.2.7.2. La fecha de caducidad o de consumo preferente debe indicar en la</p>	<p>La definición de "producto congelado" es acorde al numeral 3.20 de la NOM-030-ZOO-1995 "Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria."</p> <p>Esta adición es concordante con lo expuesto en la página 5 de la Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR) del proyecto de NOM, en cuanto a que es necesario "dar certeza al consumidor, sobre el periodo durante el cual el producto es totalmente comercializable, y en el que además mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente."</p> <p>Se modifica exclusivamente la numeración para quedar como "3.31 ter."</p>

TEMA	NOM-051-SCFI-1994 EN VIGOR	PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009	MODIFICACIONES O ADICIONES SUGERIDAS	JUSTIFICACION
Condición de congelado o previamente congelado (cont.)		<p>etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. Por ejemplo, se pueden incluir leyendas como: "manténgase en refrigeración"; "consérvese en congelación"; "una vez descongelado no deberá volverse a congelar"; "una vez abierto, consérvese en refrigeración", u otras análogas.</p>	<p>etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha. Por ejemplo, se pueden incluir leyendas como: "manténgase en refrigeración"; "consérvese en congelación"; "una vez descongelado no deberá volverse a congelar"; "una vez abierto, consérvese en refrigeración", u otras análogas. Adicionalmente, cuando un producto que contenga carne haya sido previamente congelado, se deberá indicar en la etiqueta: "este producto fue previamente congelado, no volver a congelar".</p>	<p>En el mismo sentido, esta adición es concordante con lo expuesto en la página 5 de la Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR) del proyecto de NOM, en cuanto a que es necesario "dar certeza al consumidor, sobre el periodo durante el cual el producto es totalmente comercializable, y en el que además mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente."</p>

TEMA	NOM-051-SCFI-1994 EN VIGOR	PROV-NOM-051-SCFI/SSA1-2009	MODIFICACIONES O ADICIONES SUGERIDAS	JUSTIFICACION
<p>Cancelación de los criterios obligatorio que se hayan emitido</p>	<p>N/A</p>	<p>"TRANSITORIOS</p> <p>...</p> <p>SEGUNDO: La presente norma oficial mexicana cancela la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996."</p>	<p>SEGUNDO: La presente norma oficial mexicana cancela la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996, así como la totalidad de los criterios, reglas, instructivos, manuales, circulares, lineamientos, procedimientos u otras disposiciones de carácter obligatorio derivados de la misma.</p>	<p>Es necesario señalar de manera puntual que al cancelarse la NOM-051-SCFI-1994, todos aquellos criterios, reglas, instructivos, manuales, circulares, lineamientos, procedimientos u otras disposiciones de carácter obligatorio derivados de dicha Norma, quedan igualmente cancelados; ello, en observancia del principio general de derecho de que lo accesorio sigue la suerte de lo principal.</p>