

QUINTA SECCION SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicado el 26 de agosto de 2009 (Continúa de la Cuarta Sección)

(Viene de la Cuarta Sección)

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	BENEO GROUP Grasas: 9 kcal/g 37 kJ	BENEO GROUP Para estos ingredientes, la base científica para un valor individual de energía está establecida, este valor individual debe ser utilizado. La evidencia científica está disponible para los factores de conversión de energía siguientes: - Inulina / oligofruktosa: en los EE.UU., un valor de 1,5 kcal/g se utiliza. El apoyo adicional para este valor figura en el Anexo 2.1. y en el Anexo 2.2.	
Alcohol	7 kcal/g 29 kJ	CONMEXICO Alcohol (etanol) 7 kcal/g 29 kJ/g	CONMEXICO Solicitamos se incluya por congruencia con Codex. Ref: Directrices sobre etiquetado nutricional CAC/GL 2-1985 apartado 3.3.1
	KRAFT FOODS Incluir las siguientes precisiones 5.1.1 Cálculo de energía La cantidad de energía que debe declararse debe calcularse utilizando el siguiente factor de conversión: Alcohol 7 kcal/g 29 kJ por g	KRAFT FOODS Clarificar la equivalencia es por g de nutrimento.	
	BENEO GROUP Alcohol: 7 kcal/g 29 kJ	BENEO GROUP Para estos ingredientes, la base científica para un valor individual de energía está establecida, este valor individual debe ser utilizado. La evidencia científica está disponible para los factores de conversión de energía siguientes: - Inulina / oligofruktosa: en los EE.UU., un valor de 1,5 kcal/g se utiliza. El apoyo adicional para este valor figura en el Anexo 2.1. y en el Anexo 2.2.	
	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DE LEON (Comentario 2) "5.1.4. En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el cálculo de contenido energético se deben	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DE LEON Sin embargo existe varios tipos de polidextrosas, y no todas cuentan con el mismo aporte de energía, varían entre 1 Kcal./g y 4.5 % Kcal./g, es importante reportar el tipo de polidextrosa que se está usando, para su adecuado aporte energético del producto y	

	utilizar los siguientes factores de conversión:	brindar una mejor orientación e información al consumidor.	
	<p>Polialcoholes 2,4 Kcal. / g 10 kJ./g Polidextrosas 4 Kcal./g 4 kJ.” este dato es incorrecto, ya que las unidades en Kilo Joules es diferente al de las Kilo calorías. Una Kcal. equivale a 4.1868 KJ, el dato correcto sería. “Polidextrosas 4 Kcal./g (16.7472 KJ/g)”.</p>		
	<p>COMECARNE Alcohol 7 kcal/g 29 kJ ES 17 kJ/g</p>	<p>COMECARNE Incluir los gramos en el factor de los kJ</p>	
	<p>CANILEC Alcohol (Etanol) 7 kcal/g 29 kJ por g</p>		
Acidos orgánicos 3 kcal/g 13 kJ		<p>CONMEXICO Solicitamos un criterio de aplicación y métodos de prueba para la declaración de este concepto.</p>	
	<p>CANACINTRA Acidos orgánicos 3 kcal/g 13 kJ</p>	<p>CANACINTRA Se solicita eliminar los “ácidos orgánicos” porque involucran una variedad tan grande que puede prestarse a confusión y discrecionalidad en el cálculo de energía.</p>	
	<p>BENEO GROUP Acidos Orgánicos: 3 kcal/g 13 kJ</p>	<p>BENEO GROUP Para estos ingredientes, la base científica para un valor individual de energía está establecida, este valor individual debe ser utilizado. La evidencia científica está disponible para los factores de conversión de energía siguientes: - Inulina / oligofructosa: en los EE.UU., un valor de 1,5 kcal/g se utiliza. El apoyo adicional para este valor figura en el Anexo 2.1. y en el Anexo 2.2.</p>	
	<p>COMECARNE Eliminar los ácidos orgánicos. Alcohol (Etanol) 7 kcal/g 29 kJ por g</p>	<p>COMECARNE No hay una sección en el etiquetado nutrimental de la cual se puedan incluir los ácidos orgánicos por lo cual al verificar el balance de energía sería muy complicado. ¿cuáles serían los ácidos orgánicos sujetos a este valor de conversión: ácido acético, láctico, fumárico, cítrico? El cálculo es complicado. Se propone revisar en otros países la forma en que aplican el cálculo para los ácidos orgánicos y en su caso establecer las reglas claras en el presente ordenamiento.</p>	
	<p>CANILEC Acidos orgánicos 3 kcal/g 13 KJ Se solicita eliminar a los ácidos orgánicos</p>		

	dado que no todos aportan las mismas Kcal.			
<p>5.1.2 Cálculo de proteínas</p> <p>La cantidad de proteínas que ha de indicarse, debe calcularse utilizando la siguiente fórmula:</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.25</p>	<p>COMECARNE</p> <p>5.1.2 Cálculo de proteínas</p> <p>La cantidad de proteínas que ha de indicarse, debe calcularse utilizando las siguientes fórmulas:</p> <p>Proteína,= contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.25</p> <p>Proteína para Leche, quesos y productos lácteos</p> <p>= contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.38</p>	<p>COMECARNE</p> <p>En concordancia con los comentarios al Proy NOM 243 que establece los factores específicos para algunos productos lácteos.</p>	<p>-COMECARNE</p> <p>-COFOCALEC</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-CANILEC</p> <p>No se acepta, las disposiciones particulares se establecen en las NOM correspondientes</p>	
	<p>COFOCALEC</p> <p>Incluir:</p> <p>Para el caso de leche y productos de leche, aplica la siguiente fórmula:</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.38</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>En concordancia con lo establecido en el punto 8.5.6 de la norma oficial mexicana NOM-155-SCFI-2003.</p>		
	<p>CONCAMIN</p> <p>Leche derivados o productos lácteos y quesos 6,38</p>	<p>CONCAMIN</p> <p>Para el caso de proteínas se debe colocar el factor de proteína láctea de la Proy NOM-243-SSA1-2009 que se encuentra firmada y está por ser publicada en DOF.</p>		
	<p>CANILEC</p> <p>Para Leche, derivados o productos lácteos</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6,38</p>	<p>CANILEC</p> <p>PROY-NOM-243-SSA1-2009. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Que se encuentra firmada y esta por ser publicada en el DOF.</p>		
<p>5.1.3 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente fórmula:</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 5.7</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>5.1.3 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente fórmula:</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.25</p> <p>5.1.4 En el caso de la leche y demás productos lácteos aplica la siguiente fórmula:</p> <p>Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6.38</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Se solicita corrección a la fórmula para el cálculo de proteínas en productos derivados del trigo, conforme la fórmula establecida en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>Se solicita la incorporación de un nuevo numeral donde se indique la fórmula para el calculo de proteína de la leche y demás productos lácteos, de conformidad con la NOM-243,</p>	<p>-CANACINTRA</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-ALPURA</p> <p>-KRAFT FOODS</p> <p>-MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>-MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>-LALA</p> <p>No se acepta, las disposiciones particulares se establecen en las NOM correspondientes por lo que se eliminará el factor para productos de trigo</p>	
	<p>CONCAMIN</p>			

	Solicitar aclaración de cual es la idea de este factor en lo particular.		
	ALPURA Para productos lácteos se usa el factor de 6.38	ALPURA NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Punto 8.5.6	
	KRAFT FOODS 5.1.3 En el caso de los productos derivados del trigo o de la leche, serán aplicadas las siguientes fórmulas: Proteína de trigo = contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 5,7 Proteína de leche = contenido total de nitrógeno kjeldahl x 6,38*	KRAFT FOODS * Cálculo del contenido de proteína láctea: nitrógeno (determinado mediante el principio de Kjeldahl) x 6,38 [Etiquetado de los Alimentos Preenvasados CODEX STAN 1-1985, pie de tabla Clase de Ingredientes / Nombres genéricos] y NOM-155-SCFI-2003. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba).	
	MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA 5.1.3 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente fórmula: Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 5.7	MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA Codex no lo tiene establecido.	
	MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA 5.1.3 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente fórmula: Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 5.7	MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Codex en las Directrices de Etiquetado Nutricional no lo tiene establecido. Por lo que se solicita toda la información, la base científica de las investigaciones, año en que fueron realizadas y la autoridad competente que las efectuó.	
	LALA 5.1.X En el caso de la Leche, derivados o productos lácteos Proteína = contenido total de nitrógeno Kjeldahl X 6,38	LALA PROY-NOM-243-SSA1-2009. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.	
	LALA 5.1.X Podrá usarse un factor de proteínas diferente cuando se indique en un ordenamiento legal aplicable.	LALA Propuesta de redacción	LALA Se acepta el comentario y se incluirá en sustitución de 5.1.3, para quedar: 5.1.3 Podrá usarse un factor diferente para el

			cálculo de proteína de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento jurídico aplicable.																
<p>5.1.4 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el cálculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión: Polialcoholes 2,4 kcal / g 10 kJ/g Polidextrosas 4 kcal/g 4 kJ</p>	CONMEXICO Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ/g	CONMEXICO Se solicita la inclusión para uniformar el cálculo de manera adecuada de conformidad con la norma vigente y corregir la cifra.	-CONMEXICO -CONCAMIN -AAGD -INSTITUTO QUIMICA UNAM																
	CONCAMIN Debe decir: Polialcoholes 2,4 kcal / g 10 kJ/g El valor debe ser ajustado a: Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ/g	CONCAMIN Solicitar aclaración de cómo se considerará en los cálculos este punto ya que la redacción no es clara. Adicionalmente no se aclara si es parte de la fibra o no y como se diferenciaría de la fibra insoluble. En términos de información al consumidor consideramos que puede inducir a confusión al ser un término desconocido y no común Eliminar porque no todos los polialcoholes aportan las mismas kcal y no hay un método de prueba para identificarlos ni para cuantificarlos. MERCOSUR/GMC/RES No 46/03 Para la verificación no se podría llevar a cabo en punto de venta ya que el cálculo sería de acuerdo a diferentes factores de conversión, y las cantidades no estarías desglosadas	-KELLOGG -BIMBO -PROFECO -CARGILL -LOGRE INTERNATIONAL -KRAFT FOODS -LALA -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA -ALPURA -COFOCALEC -ARCOR SAIC																
	AAGD Agregar en en punto 3. "Definiciones, símbolos y abreviaturas" la definición de polialcoholes y polidextrosas.	AAGD Dado que este requisito es nuevo en este proyecto y por la trascendencia del mismo, es necesario indicar qué son los polialcoholes y las polidextrosas así como precisar como se declarará en la tabla 3. Presentación de la información nutrimental.	-ANIERM -INCMNSZ -BENEO GROUP -ANIERM																
	INSTITUTO QUIMICA UNAM Los valores que se presentan para el cálculo del contenido energético de polidextrosas y polialcoholes no son correctos. Me parece importante señalar que en el numeral 5.1.4, el valor para polidextrosas dice 4 kcal/g ó 1 kJ/g. Estos valores se deben corregir ya que en realidad debe decir 1 kcal/g ó 1 KJ/g. Por otro lado, en el mismo numeral, se establece un valor único para el cálculo de contenido energético de todos los polialcoholes. En este sentido, me gustaría aclarar que, dadas las características químicas de las moléculas se absorben y metabolizan de manera diferente y por lo tanto no tienen el mismo contenido de kcalorías/g. Por esto, me permito sugerirles que amplíen esta lista para el cálculo del contenido energético con los valores presentados a continuación ya que esto representa mucho mejor las características de los polialcoholes.		-MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA -MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA -ICGA -CANACINTRA -CALORIE CONTROL COUNCIL -NORMALIZACION Y CERTIFICACION ELECTRONICA -COMECARNE -CANILEC Se eliminarán las polidextrosas y los polialcoholes de la norma, por considerarse que el susutento para su incorporación aún es insuficiente.																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Polialcohol</th> <th>Contenido en (Kcal/g) ó (kJ/g)</th> <th>Polialcohol</th> <th>Contenido en (Kcal/g) ó (kJ/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Eritritol</td> <td>0 kcal/g ó 0 kJ/g</td> <td>Jarabes de Maltitol</td> <td>3 kcal/g ó 12.6 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Osomalt</td> <td>2 kcal/g ó 8.4 kJ/g</td> <td>Manitol</td> <td>1.6 kcal/g ó 6.7 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Lactitol</td> <td>2 kcal/g ó 8.4 kJ/g</td> <td>Sorbitol</td> <td>2.6 kcal/g ó 10.9 kJ/g</td> </tr> </tbody> </table>	Polialcohol	Contenido en (Kcal/g) ó (kJ/g)	Polialcohol	Contenido en (Kcal/g) ó (kJ/g)	Eritritol	0 kcal/g ó 0 kJ/g	Jarabes de Maltitol	3 kcal/g ó 12.6 kJ/g	Osomalt	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Manitol	1.6 kcal/g ó 6.7 kJ/g	Lactitol	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Sorbitol	2.6 kcal/g ó 10.9 kJ/g		
Polialcohol	Contenido en (Kcal/g) ó (kJ/g)	Polialcohol	Contenido en (Kcal/g) ó (kJ/g)																
Eritritol	0 kcal/g ó 0 kJ/g	Jarabes de Maltitol	3 kcal/g ó 12.6 kJ/g																
Osomalt	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Manitol	1.6 kcal/g ó 6.7 kJ/g																
Lactitol	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Sorbitol	2.6 kcal/g ó 10.9 kJ/g																

Maltitol	2.1 kcal/g ó 8.8 kJ/g	Xilitol	2.4 kcal/g ó 10 kJ/g																		
<p>KELLOGG Polidextrosas 1 kcal/g Eliminar Polialcoholes</p>																					
<p>KELLOGG Eliminar; no todos los polialcoholes aportan las mismas kcal y no hay un método de prueba para identificarlos ni para cuantificarlos. MERCOSUR/GMC/RES No 46/03. En esta resolución, se establece que la verificación no se podría llevar a cabo en punto de venta ya que el cálculo sería de acuerdo a diferentes factores de conversión, y las cantidades no estarían desglosadas.</p>																					
<p>BIMBO 1) Corregir valor de polidextrosas: 1 kcal/g (MERCOSUR) 2) De que forma se verificará el cálculo de energía en la etiqueta por parte de la autoridad en los casos de los productos donde se utilicen estos ingredientes (polialcoholes, polidextrosas, alcohol y ácidos orgánicos? 3) Los polialcoholes tienen diferentes factores de conversión Valores calóricos propuestos para los polialcoholes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Polialcoho</th> <th>Contenido</th> <th>Polialcohol</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lactitol</td> <td>2 kcal/g ó 8.4 kJ/g</td> <td>Sorbitol</td> </tr> <tr> <td>Maltitol</td> <td>2.1 kcal/g ó 8.8 kJ/g</td> <td>Xilitol</td> </tr> <tr> <td>Manitol</td> <td>1.6 kcal/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sorbitol</td> <td>2.6 kcal/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Xilitol</td> <td>2.4 kcal/g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Eritritol: Directiva 2008/100/CE 28 Oct. 2008 Art. 1 (2) Isomalt, Maltitol, Manitol, Sorbitol, Xilitol: Calorie Control Council/ FDA.</p>				Polialcoho	Contenido	Polialcohol	Lactitol	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Sorbitol	Maltitol	2.1 kcal/g ó 8.8 kJ/g	Xilitol	Manitol	1.6 kcal/g		Sorbitol	2.6 kcal/g		Xilitol	2.4 kcal/g	
Polialcoho	Contenido	Polialcohol																			
Lactitol	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Sorbitol																			
Maltitol	2.1 kcal/g ó 8.8 kJ/g	Xilitol																			
Manitol	1.6 kcal/g																				
Sorbitol	2.6 kcal/g																				
Xilitol	2.4 kcal/g																				
<p>PROFECO 5.1.4. En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el cálculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión:</p>																					
<p>PROFECO 1 kcal/g es equivalente a 4.184 kJ</p>																					

	Polialcoholes 2,4 kcal/g 10 kJ/g Polidextrosas 1 kcal/g 4 KJ		
	<p>CARGILL</p> <p>Dada la información técnica presentada, solicito a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Salud la modificación del numeral 5.1.4 como sigue:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el valor de conversión energética para cada uno de los polialcoholes de acuerdo con su contenido calórico individual. 2. Adoptar el valor calórico del eritritol de 0 kcal/g basado en que es una molécula pequeña que se absorbe en más del 90% y no se metaboliza ni se fermenta en el cuerpo humano 	<p>CARGILL</p> <p>En la Sección 5.1.4 de la citada norma se establece un valor general para el cálculo de contenido energético de todos los polialcoholes de 10 kJ/g o 2.5 kcal/g. Sin embargo, atentamente solicitamos reconsiderar estos valores ya que la energía metabolizable (considerando que la conversión de energía se traduce en un valor calórico) de cada uno de los polialcoholes varía dependiendo de su tamaño molecular y naturaleza química. Debido a esta variabilidad en el metabolismo, cada polialcohol tiene un valor de contenido energético diferente que debe tomarse en cuenta para hacer el cálculo del contenido calórico real de cada compuesto.</p> <p>Los polialcoholes o azúcares alcohólicos no se digieren, absorben o metabolizan rápidamente como los otros carbohidratos. Con la excepción del eritritol, los polialcoholes se digieren y absorben lenta y de manera incompleta en el intestino delgado. La porción que se absorbe será metabolizada o excretada en la orina. Parte de la porción que no se absorbe, se metaboliza por las bacterias presentes de manera natural en el intestino grueso donde se transforma en ácidos grasos de cadena corta.</p> <p>El eritritol se diferencia de los otros polialcoholes porque es una molécula más pequeña que se absorbe en su mayoría en el intestino delgado (~90%) de donde se transporta directamente a los riñones donde se excreta en la orina sin metabolizar, es decir, se encuentra la molécula intacta en la orina (Bornet et al., 1996a,b).</p> <p>La absorción de los otros polialcoholes es limitada y varía entre el 10 y el 50% (Livesey, 2003). Dado que el eritritol no llega al intestino grueso, no se fermenta y por tanto no genera ácidos grasos de cadena corta (Arrigoni et al., 2005). Ya que el eritritol se absorbe casi completamente en el intestino delgado y no se metaboliza, el cuerpo humano no tiene la capacidad para metabolizarlo y convertirlo en energía o grasa por lo que no contribuye calorías. El valor de conversión de energía respaldado por la evidencia científica es,</p>	

		<p>por tanto, 0 kcal/g como se reconoce por la directiva Europea 2008/100/EC presentada en el Apéndice 3.</p>																									
		<p>Basados en el reconocimiento internacional del valor de conversión de energía para el eritritol, respetuosamente solicitamos que su valor calórico sea listado en 0 kcal/g en la sección 5.1.4 del PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009. En la sección 5.1.4 del PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009 se establece un valor calórico general para todos los polialcoholes de 10 kJ/g o 2.4 kcal/g. Respetuosamente solicitamos que cada polialcohol se considere de manera individual y se establezcan diferentes valores para el contenido energético de acuerdo con su comportamiento en el sistema Gastrointestinal humano haciendo énfasis específico en el eritritol que tiene contenido energético de 0 kcal/g. El comportamiento de los polialcoholes en el cuerpo humano varía dependiendo de la estructura molecular y la naturaleza química. El eritritol es único ya que se absorbe casi completamente en comparación con otros polialcoholes (~ 90%) (Bornet et al., 1996a,b). Una vez que se absorbe, el eritritol se transporta rápidamente en el cuerpo humano, se procesa en los riñones y se excreta sin metabolizar en la orina. El eritritol no se metaboliza o fermenta así que no proporciona energía, es decir tiene 0 kcal/g.</p> <p>Valores calóricos para otros polialcoholes</p> <table border="1" data-bbox="940 966 1438 1351"> <thead> <tr> <th>Polialcohol</th> <th>Contenido Calórico (Kcal/g ó kJ/g)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jarabes de Maltitol</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sorbito</td> <td>2.6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Xilitol</td> <td>2.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maltitol</td> <td>2.1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Isomalt</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lactitol</td> <td>2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Manitol</td> <td>1.6</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Polialcohol	Contenido Calórico (Kcal/g ó kJ/g)		Jarabes de Maltitol	3		Sorbito	2.6		Xilitol	2.4		Maltitol	2.1		Isomalt	2		Lactitol	2		Manitol	1.6		
Polialcohol	Contenido Calórico (Kcal/g ó kJ/g)																										
Jarabes de Maltitol	3																										
Sorbito	2.6																										
Xilitol	2.4																										
Maltitol	2.1																										
Isomalt	2																										
Lactitol	2																										
Manitol	1.6																										

		Eritritol	0		
	<p>LOGRE INTERNATIONAL</p> <p>Dada la información técnica presentada, solicito a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Salud la modificación del numeral 5.1.4 como sigue:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el valor de conversión energética para cada uno de los polialcoholes de acuerdo con su contenido calórico individual. 2. Adoptar el valor calórico del eritritol de 0 kcal/g basado en que es una molécula pequeña que se absorbe en más del 90% y no se metaboliza ni se fermenta en el cuerpo humano. 	<p>LOGRE INTERNATIONAL</p> <p>El PROY-NOM-051-SCFI/SSA1.2009 sección 5.1.4 se establece un valor general para el cálculo de contenido energético de todos los polialcoholes de 10 kJ/g o 2.5 kcal/g. Sin embargo, este valor general debe ser reconsiderado ya que la energía metabolizable (considerando que la conversión de energía se traduce en un valor calórico) de cada uno de los polialcoholes varía dependiendo de su tamaño molecular y naturaleza química. Debido a esta variabilidad en el metabolismo, cada polialcohol tiene un valor de contenido energético diferente que debe tomarse en cuenta para hacer el cálculo del contenido calórico real de cada compuesto.</p> <p>Los polialcoholes o azúcares alcoholes no se digieren, absorben o metabolizan rápidamente como los otros carbohidratos. Con la excepción del eritritol, los polialcoholes se digieren y absorben lenta y de manera incompleta en el intestino delgado. La porción que se absorbe será metabolizada o excretada en la orina. Parte de la porción que no se absorbe, se metaboliza por las bacterias presentes de manera natural en el intestino grueso donde se transforma en ácidos grasos de cadena corta.</p> <p>El eritritol se diferencia de los otros polialcoholes porque es una molécula más pequeña que se absorbe en su mayoría en el intestino delgado (~90%) de donde se transporta directamente a los riñones donde se excreta en la orina sin metabolizar, es decir, se encuentra la molécula intacta en la orina (Bornet et al., 1996a,b).</p> <p>La absorción de los otros polialcoholes es limitada y varía entre el 10 y el 50% (Livesey, 2003). Dado que el eritritol no llega al intestino grueso, no se fermenta y por tanto no genera ácidos grasos de cadena corta (Arrigoni et al., 2005). Ya que el eritritol se absorbe casi completamente en el intestino delgado y no se metaboliza, el cuerpo humano no tiene la capacidad para metabolizarlo y convertirlo en energía o grasa por lo que no contribuye calorías. El valor de conversión de</p>			

		energía respaldado por la evidencia científica es, por tanto, 0 kcal/g como se reconoce por la directiva Europea 2008/100/EC presentada en el Apéndice 3.																												
		<p>En la sección 5.1.4 del PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009 se establece un valor calórico general para todos los polialcoholes de 10 kJ/g o 2.4 kcal/g. Respetuosamente solicitamos que cada polialcohol se considere de manera individual y se establezcan diferentes valores para el contenido energético de acuerdo con su comportamiento en el sistema Gastrointestinal humano haciendo énfasis específico en el eritritol que tiene contenido energético de 0 kcal/g. El comportamiento de los polialcoholes en el cuerpo humano varía dependiendo de la estructura molecular y la naturaleza química. El eritritol es único ya que se absorbe casi completamente en comparación con otros polialcoholes (~90%) (Bornet et al., 1996a,b). Una vez que se absorbe, el eritritol se transporta rápidamente en el cuerpo humano, se procesa en los riñones y se excreta sin metabolizar en la orina. El eritritol no se metaboliza o fermenta así que no proporciona energía, es decir tiene 0 kcal/g.</p> <p>Valores calóricos para otros polialcoholes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Polialcohol</th> <th>Contenido Calórico (Kcal/g ó kJ/g)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jarabes de Maltitol</td> <td>3 ó 12.6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sorbito</td> <td>2.6 ó 10.9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Xilitol</td> <td>2.4 ó 10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maltitol</td> <td>2.1 ó 8.8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Isomalt</td> <td>2 ó 8.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lactitol</td> <td>2 ó 8.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Manitol</td> <td>1.6 ó 6.7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eritritol</td> <td>0 ó 0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Polialcohol	Contenido Calórico (Kcal/g ó kJ/g)		Jarabes de Maltitol	3 ó 12.6		Sorbito	2.6 ó 10.9		Xilitol	2.4 ó 10		Maltitol	2.1 ó 8.8		Isomalt	2 ó 8.4		Lactitol	2 ó 8.4		Manitol	1.6 ó 6.7		Eritritol	0 ó 0		
Polialcohol	Contenido Calórico (Kcal/g ó kJ/g)																													
Jarabes de Maltitol	3 ó 12.6																													
Sorbito	2.6 ó 10.9																													
Xilitol	2.4 ó 10																													
Maltitol	2.1 ó 8.8																													
Isomalt	2 ó 8.4																													
Lactitol	2 ó 8.4																													
Manitol	1.6 ó 6.7																													
Eritritol	0 ó 0																													
	KRAFT FOODS El valor de polidextrosas corresponde a: Polidextrosas 1 kcal / g ó 4 kJ / g																													
	LALA Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ /g	LALA MERCOSUR /GMC/RES No 46/03																												
	ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA 5.1.4 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de	ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA No todos los polialcoholes aportan 2.4 kcal por gramo y la mayoría de las polidextrosas NO aportan 4 K cal por gramo.																												

	<p>polialcoholes o polidextrosas para el calculo de contenido energético se deben utilizar los factores de conversión correspondientes.</p>	
	<p>ALPURA El contenido energético de polidextrosas es de 1 kcal/g</p>	<p>ALPURA NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Punto 8.12.3</p>
	<p>COFOCALEC Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ/g</p>	
	<p>ARCOR SAIC 5.1.4 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el calculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión: Polialcoholes 2,4 kcal / g 10 kJ/g Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ</p>	<p>ARCOR SAIC Entendemos que se ha cometido un error de tipo (se colocó el mismo valor numérico en kcal y kJ). Debe ser corregido.</p>
	<p>ANIERM Polidextrosas 4 kcal/17kJ</p>	<p>ANIERM No es posible tener la misma cantidad de energía de kcal que de kJ SE VA A REALIZAR ESTA VERIFICACION A PESAR DE QUE ESTA INFORMACION NO SE TENGA AL MOMENTO DE LA IMPORTACION? ESTO SIGNIFICARIA MAS TIEMPO PARA EL IMPORTADOR Y POR LO TANTO DIFICULTA EL TRAMITE.</p>
	<p>INCMNSZ Polidextrosas dice 4 kcal/g 4kJ Debe decir 4kcal/g 17 kJ/g</p>	<p>INCMNSZ El factor para convertir kcal a kJ es multiplicar la cantidad de kcal por 4.184</p>
	<p>BENEO GROUP Isomalt: 2.0 kcal/g – 8 kJ Lactitol: 2.0 kcal/g – 8 kJ Maltitol: 2.1 kcal/g – 8 kJ Mannitol: 1.6 kcal/g – 6 kJ Sorbitol: 2.6 kcal/g – 10 kJ Xylitol: 2.4 kcal/g – 10 kJ HSH (maltitol syrup): 3.0 kcal/g – 12 kJ</p>	<p>BENEO GROUP Para estos ingredientes, las bases científicas para un valor individual de energía está establecida, este valor individual debe ser utilizado. Teniendo en mente NAFTA, donde EUA y Canadá aceptaron los valores calóricos para los polioles, si fuera necesario, el sustento científico está disponible, este puede ser apropiado para que México adopte los mismos valores calóricos: - Estados Unidos: cada poliol tiene su propio factor de conversión de energía de la FDA, basado en la evaluación científica de FASEB (Federation of American Societies for Experimental Biology; 1994; "The Evaluation of the Energy of Certain Sugar Alcohols used as Food Ingredients") [Anexo 3.1]. "Letter of no objection" received for caloric value of</p>

		2.0 kcal/g for isomalt [Anexo 3.2]. - Canadá: ha confirmado el uso de 2 kcal/g (http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/sweeten-edulcor/polyols_polydextose_factsheet-polyols_polydextose_fiche-eng.php)	
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>5.1.4 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el calculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión:</p> <p>Polialcoholes 2,4 kcal / g 10 kJ/g</p> <p>Polidextrosas 4 kcal/g 4 Kj</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>Codex no lo tiene establecido</p>	
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>5.1.4 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el calculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión:</p> <p>Polialcoholes 2,4 kcal / g 10 kJ/g</p> <p>Polidextrosas 4 kcal/g 4 Kj</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>Codex en las Directrices de Etiquetado Nutricional no lo tiene establecido. Por lo que se solicita toda la información, la base científica de las investigaciones, año en que fueron realizadas y la autoridad competente que las efectuó.</p>	
		<p>ICGA</p> <p>Sección 5.1.4 del proyecto de norma establece un único factor de conversión de 2.4 Kcal/g 10 Kj/g para todos los polialcoholes independientemente de la contribución calórica actual de cada uno de los polialcoholes. ICGA considera que esta disposición es contraria a los requisitos generales del etiquetado del proveer información veraz al consumidor tal como lo establece Sección 4.1.1 del mismo anteproyecto (PROY-NOM-051-SCFI-SSA1-2009).</p> <p>La contribución calórica de los polialcoholes varía entre 0 Kcal/g hasta 3 Kcal/g. Estas variaciones dependen de la diferencia en el grado de absorción y digestión en el intestino delgado, la capacidad de metabolización, el grado de fermentación en el</p>	

		<p>intestino grueso y la parte que no es digerida. Estos factores varían para cada polialcohol, lo que resulta en variaciones en el valor calórico de cada polialcohol.</p>																			
		<p>Los productores de la goma de mascar utilizan varios edulcorantes, cada uno con una contribución calórica diferente. El proyecto de norma no permitiría a la industria de la goma de mascar calcular de una manera precisa la contribución calórica de los polialcoholes que contribuyen menos o más de 2,4 Kcal/g. Por consiguiente, los consumidores no se beneficiarán de saber que la goma mascar contiene cero (0) calorías cuando este sea el caso, ni tampoco se beneficiarán de saber que un producto contiene más calorías que el valor declarado en la etiqueta. Asimismo, esta situación impediría a la industria de la goma de mascar de hacer declaraciones referentes al contenido calórico, tales como, “sin calorías”, “libre de calorías”, “cero calorías”, “no contiene calorías” o “light”</p> <p>Por consiguiente, ICGA propone los siguientes factores de conversión para polialcoholes:</p> <table border="1" data-bbox="947 911 1434 1372"> <thead> <tr> <th>Polialcohol</th> <th>Factor de Conversión (kcal/gramo)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hidrogenado de almidón hidrolizado</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Sorbitol</td> <td>2.6</td> </tr> <tr> <td>Xilitol</td> <td>2.4</td> </tr> <tr> <td>Maltitol</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>Isomalta</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Lactitol</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Manitol</td> <td>1.6</td> </tr> <tr> <td>Erythritol</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table>	Polialcohol	Factor de Conversión (kcal/gramo)	Hidrogenado de almidón hidrolizado	3.0	Sorbitol	2.6	Xilitol	2.4	Maltitol	2.1	Isomalta	2.0	Lactitol	2.0	Manitol	1.6	Erythritol	0.0	
Polialcohol	Factor de Conversión (kcal/gramo)																				
Hidrogenado de almidón hidrolizado	3.0																				
Sorbitol	2.6																				
Xilitol	2.4																				
Maltitol	2.1																				
Isomalta	2.0																				
Lactitol	2.0																				
Manitol	1.6																				
Erythritol	0.0																				

		<p>Estos factores de conversión están en línea con los parámetros actuales utilizados en los Estados Unidos y con las normas que están actualmente bajo consideración en Canadá.</p>																			
	<p>CANACINTRA</p> <p>5.1.5 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el cálculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión:</p> <table border="1" data-bbox="529 578 924 1198"> <thead> <tr> <th>Polialcohol</th> <th>Contenido en (kcal/g) ó (kJ/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Eritritol</td> <td>0 kcal/g ó 0 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Isomalt</td> <td>2 kcal/g ó 8.4 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Lactitol</td> <td>2 kcal/g ó 8.4 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Maltitol</td> <td>2.1 kcal/g ó 8.8 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Jarabes de Maltitol</td> <td>3 kcal/g ó 12.6 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Manitol</td> <td>1.6 kcal/g ó 6.7 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Sorbitol</td> <td>2.6 kcal/g ó 10.9 kJ/g</td> </tr> <tr> <td>Xilitol</td> <td>2.4 kcal/g ó 10 kJ/g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ/g</p>	Polialcohol	Contenido en (kcal/g) ó (kJ/g)	Eritritol	0 kcal/g ó 0 kJ/g	Isomalt	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Lactitol	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g	Maltitol	2.1 kcal/g ó 8.8 kJ/g	Jarabes de Maltitol	3 kcal/g ó 12.6 kJ/g	Manitol	1.6 kcal/g ó 6.7 kJ/g	Sorbitol	2.6 kcal/g ó 10.9 kJ/g	Xilitol	2.4 kcal/g ó 10 kJ/g	<p>CANACINTRA</p> <p>Solicitamos reconsiderar y sustituir por propuesta.</p> <p>En este numeral se establece un único valor para el cálculo energético de los polialcoholes en general. Sin embargo, solicitamos atentamente considerar que no todos los polialcoholes se metabolizan de la misma manera y por ello su contenido energético varía. Los valores que proponemos armonizarían con los valores que actualmente se aceptan en los Estados Unidos por el US Food, Drug and Cosmetic Act por lo que haría más compatible el etiquetado nutrimental entre los dos países, evitando las diferencias que por esta causa pueden observar nuestros consumidores.</p> <p>En este Proyecto de NOM-051, se establece que el valor calórico para todos los polialcoholes será calculará como 10 kJ/g o 2.4 kcal/ g. Sin embargo, la energía metabolizable real considerando que la conversión de energía es igual al valor calórico para cada uno de los polialcoholes varía entre 0 y 3 kcal-g dependiendo de su tamaño molecular y naturaleza química. Dada esta variación en el metabolismo, cada polialcohol tiene un valor calórico específico que debe ser tomado en cuenta cuando se calcula la contribución calórica real que será informada al consumidor Mexicano.</p> <p>Los polialcoholes o azúcares alcoholes no se digieren, absorben y metabolizan rápidamente como otros hidratos de carbono. Con excepción del eritritol; los polialcoholes se absorben lenta e incompletamente en el intestino delgado. La porción que se absorbe será metabolizada o excretada en la orina. Parte de la porción que no se absorbe se metaboliza por la flora intestinal en el intestino grueso para generar ácidos grasos de cadena corta.</p>	
Polialcohol	Contenido en (kcal/g) ó (kJ/g)																				
Eritritol	0 kcal/g ó 0 kJ/g																				
Isomalt	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g																				
Lactitol	2 kcal/g ó 8.4 kJ/g																				
Maltitol	2.1 kcal/g ó 8.8 kJ/g																				
Jarabes de Maltitol	3 kcal/g ó 12.6 kJ/g																				
Manitol	1.6 kcal/g ó 6.7 kJ/g																				
Sorbitol	2.6 kcal/g ó 10.9 kJ/g																				
Xilitol	2.4 kcal/g ó 10 kJ/g																				

		<p>Estos ácidos grasos se pueden absorber en el intestino grueso para obtener energía o almacenarse como grasa. Las fracciones restantes que no se absorben se eliminan en las heces fecales.</p>	
		<p>El eritritol se diferencia de los otros polialcoholes en el hecho de que es una molécula más pequeña que se absorbe casi completamente (> 90%) en el intestino delgado y se excreta sin metabolizar a través de los riñones. Los otros polialcoholes tienen una absorción más limitada que va de aproximadamente del 10 al 50%. El eritritol, al ser absorbido en el intestino delgado, no se fermenta por la flora intestinal en el intestino grueso. Dada su absorción completa y excreción sin metabolizar, el cuerpo humano no convierte al eritritol en energía o grasa por lo que no aporta calorías. El valor de conversión a energía tiene soporte científico y se reconoce como 0 kcal/g en la Unión Europea (Directiva, 2008) y otras autoridades a nivel internacional. El eritritol no impacta los niveles de glucosa sanguínea por lo que no genera respuesta glicémica y como los otros polialcoholes, no es cariogénico.</p> <p>Existen diversos métodos establecidos para determinar el contenido calórico de un ingrediente para alimentos basados en la bases de datos que proporcionan información sobre la absorción, digestión, metabolismo y excreción ("ADME") de los polialcoholes. Esta técnica se usó por la "Life Sciences Research Office (LSRO)" de la "Federation of American Societies for Experimental Biology (FASEB)" para generar su reporte "The evaluation of the energy of certain sugar alcohols used as food ingredients". En Estados Unidos la FDA aceptó esta metodología y esto se ve reflejado en sus cartas de "no objeción" para el uso de valores calóricos alternativos para cada uno de los polialcoholes de manera individual.</p> <p>La estandarización de un solo valor energético para todos los polialcoholes de 2.4 kcal/g no informaría completamente al consumidor sobre el contenido de kcal ó kJ real de los productos que utilizan diversos polialcoholes. Asimismo, esto cambiaría el valor calórico de algunos productos que ahora se declaran: sin, reducidos o bajos en calorías de acuerdo con las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Esto no solamente tiene impacto en los productos que actualmente existe en el Mercado sino que también previene la comunicación de alternativas más saludables por el valor energético de alimentos y bebidas. Los polialcoholes se consideran ingredientes importantes en el desarrollo de productos con menor contenido calórico ya que no son cariogénicos y no elevan los niveles de glucosa en sangre por lo que los productos formulados con</p>	

		<p>polialcoholes tienen menor respuesta glicémica. Basados en esta información, atentamente solicitamos que se listen los valores de contenido energético individuales para cada polialcohol tal como aparecen en la siguiente tabla. Como se puede ver, un contenido energético de 2.4 kcal/g o 10 kJ/g es un valor energético mayor para 5, de los 8 polialcoholes listados.</p>	
	<p>CALORIE CONTROL COUNCIL</p> <p>El Comité solicita que los valores calóricos para los polialcoholes o polioles que serán utilizados en México, sean armonizados con los valores calóricos permitidos por el US Food and Drug Administration (FDA). En los Estados Unidos, los valores energéticos de los polioles se dan de manera individual.</p>	<p>CALORIE CONTROL COUNCIL</p> <p>A diferencia de los azúcares simples y carbohidratos similares que son de fácil digestión, absorbidos y metabolizados para producir su valor energético total (ej. 4 kcal/g), la energía disponible de los polioles es substancialmente reducida. Los factores que contribuyen a reducir la energía disponible para los polioles incluyen una absorción menor, mayor resistencia a la digestión, una diferencia en el destino metabólico (ej. Pérdida de energía por fermentación de la microflora intestinal), y/o la excreción de carbohidratos no digeridos y/o no metabolizados. El impacto de cualquier otro factor sobre la reducción de la energía disponible varía dependiendo del tipo de poliol.</p> <p>El enfoque ampliamente aceptado para determinar el valor de energía disponible es por medio de la ponderación de la totalidad de los datos científicos que soporten la absorción, digestión, metabolismo y excreción ("ADME") para un poliol en particular. Este enfoque, utilizado por Life Sciences Research Office (LSRO) (Oficina de Investigación de Ciencias de la Vida) de la Federation of American Societies for Experimental Biology (FASEB) (Federación de las Sociedades Americanas para la Biología Experimental), en su artículo, "The Evaluation of the Energy of Certain Sugar Alcohols Used as Food Ingredients" ("La evaluación de energía de ciertos alcoholes de azúcar utilizados como ingredientes alimentarios"), fue compartido por la FDA y se refleja en su emisión de cartas de "no objeción" respecto al uso de valores calóricos alternativos en polioles individuales.</p> <p>En los Estados Unidos, cada poliol tiene un valor calórico individual. El valor calórico de los hidrolizados de almidón hidrogenado (HSH, polyglycitol, polyglucitol) es de 3.0 calorías por gramo. Sorbitol tiene 2.6 calorías, xilitol 2.4 calorías,</p>	

		y maltitol 2.1 calorías por gramo. Isomalt y lactitol ambos tienen 2.0 calorías, mientras que el manitol contiene 1.6 calorías por gramo. La poliol más baja es el eritritol, el cual, virtualmente, no tiene calorías, por lo que tiene un contenido calórico de cero (0).	
	NORMALIZACION Y CERTIFICACION ELECTRONICA	NORMALIZACION Y CERTIFICACION ELECTRONICA EN EL PUNTO 5.1.4 APARECE QUE LAS kcal/g DE LAS POLIODEXTROSAS ES 4, SIENDO QUE LO CORRECTO ES 1 kcal/g de polidextrosas 5.1.4 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el cálculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión: Polialcoholes 2,4 kcal / g 10 kJ/g Polidextrosas 4 kcal/g 4 Kj	
	COMECARNE 5.1.4 En los casos en los que se deba tomar en cuenta el contenido de polialcoholes o polidextrosas para el cálculo de contenido energético se deben utilizar los siguientes factores de conversión: Polialcoholes 2,4 kcal / g 10 kJ/g Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ/g	COMECARNE Corregir el factor de energía de las polidextrosas y completar el factor de kJ/g	
	CANILEC Polidextrosas 1 kcal/g 4 kJ por g	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.4] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009CODEX habla de un ALIMENTO, mas no de un ingrediente del mismo, por lo que la redacción cambia sustancialmente el sentido de la "declaración de propiedad prohibida"	
6 Declaraciones prohibidas de propiedades 6.1 Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones: 6.1.1 De propiedades		CONMEXICO SOLICITAMOS QUE TODAS LAS DISPOSICIONES EN EL PRESENTE INCISO SE HOMOLOGUEN A CODEX, RESPETANDO EL ORDEN Y LA CONGRUENCIA QUE SE TIENEN EN LOS TEXTOS DEL CODEX. CONMEXICO Adición CODEX, punto 3.1 del CAC/GL 1-1979 (re.	-CONMEXICO -CONCAMIN -CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS -LALA -CANAMI

		1-1991)	-GRECARGO -COMECARNE -CANACINTRA -BIMBO -COFOCALEC
		CONCAMIN Para todo el numeral, el sustento es alinear con Codex CAC/GL 1-1979	
	CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS	CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS Se debe ajustar los textos a las disposiciones de Codex relativas a las declaraciones prohibidas de propiedades.	Se retomó textualmente la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función, en consistencia con la legislación nacional. Por cuanto a las declaraciones de propiedades relacionadas con la prevención de enfermedades, la legislación impide el uso de este tipo de declaraciones por lo que sería necesario modificar la legislación nacional (p.e. Art. 216, LGS) para poder adoptar este aspecto del CODEX.
	LALA 6 Declaraciones prohibidas de propiedades 6.1 Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones: 6.1.1 De propiedades prohibidas	LALA Se solicita este cambio para adecuarse a lo que esta marcado en el Codex: Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979. Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.4] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 CODEX habla de un ALIMENTO, mas no de un ingrediente del mismo, por lo que la redacción cambia sustancialmente el sentido de la "declaración de propiedad prohibida". Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.5] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.1] Adoptados 1979. Revisión 1991.Enmienda 2009	
		CANAMI Sobre el punto 6. Declaraciones Prohibidas de Propiedades, solicitamos se ajusten los textos a las disposiciones del Codex relativas a las declaraciones prohibidas de propiedades, Directrices generales sobre declaraciones de propiedades /CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.4].	
	GRECARGO 6 Declaraciones prohibidas de	GRECARGO La alimentación está compuesta por alimentos y	

	<p>propiedades 6.1 Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones: 6.1.1 De propiedades</p>	<p>bebidas no alcohólicas que nutren a nuestro organismo, con el fin de dar congruencia con el campo de aplicación de esta norma se sugiere conservar las palabras “y bebidas no alcohólicas ordinarios”.</p>	
	<p>COMECARNE 6 Declaraciones prohibidas de propiedades 6.1 Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones: Declaraciones de propiedades prohibidas ó engañosas</p>	<p>COMECARNE Propuestas basada en la redacción de Codex de las DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (punto 3) Se hace la adaptación para eliminar la parte de aliviar, tratar o curar toda vez que el Art. 216 de la Ley General de Salud que establece que a los alimentos a los que se les reconozca propiedades terapéuticas, se considerarán como medicamentos.</p>	
	<p>CANACINTRA 6 Declaraciones prohibidas de propiedades 6.1 Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones: 6.1.1 De propiedades</p>	<p>CANACINTRA Una de las situaciones que han sido identificadas por los países latinoamericanos de habla hispana dentro del Codex Alimentarius, son los errores de traducción que en las versiones al español no reflejan el sentido que se quiso establecer. Esta situación se evidencia en el documento.....que se incluye en el Anexo..... Por lo anterior, se propone los ajustes de redacción (resultados de una traducción acorde a los términos de nuestro español) que refleja adecuadamente los textos de las disposiciones del Codex relativas a las declaraciones prohibidas de propiedades Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.4]</p>	
	<p>BIMBO 6. DECLARACIONES DE PROPIEDADES 6.1 DECLARACIONES DE PROPIEDAD PROHIBIDA</p>	<p>BIMBO El proyecto de norma sigue teniendo las limitaciones que tiene la norma actual en el tema de declaraciones de propiedad, si bien contiene un apéndice donde se pretende dar claridad a este punto, éste queda acotado a las mismas prohibiciones que se tienen hasta la fecha especialmente en las declaraciones de propiedad saludable. La MIR establece que se han tomado íntegramente las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades y las directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables,</p>	

		<p>sin embargo, se tomaron solo parcialidades de los documentos antes mencionados.</p> <p>Se propone ajuste de redacción de los textos a las disposiciones del Codex relativas a Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida].</p>	
		<p>En el caso de declaraciones sobre la conveniencia de un alimento para su uso en la prevención, alivio, tratamiento o cura de una enfermedad, trastorno, o condición fisiológica particular se solicita se permitan bajo lineamientos establecidos en la actualización de la NOM 086 (Alimentos Modificados en su composición). No existen definiciones para natural, puro fresco, fabricación casera en esta norma, de tal forma no está claro que se debe cumplir para comprobar dichas declaraciones.</p>	
	COFOCALEC	COFOCALEC	
	6.1.1 Declaraciones de propiedad prohibida	En concordancia con el punto 3 del CAC/GL 1-1979 (Adoptados 1979, Revisión 1991, Enmienda 2009).	
<ul style="list-style-type: none"> Declaración de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos. 	CONMEXICO		<ul style="list-style-type: none"> -CONMEXICO -CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS -LALA -GRECARGO -CANACINTRA -COMECARNE -CONCAMIN -BIMBO -KRAFT FOODS -CANILEC
	CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS	CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS	
	LALA		<ul style="list-style-type: none"> Este bullet fue retomado del numeral 3.1 de las DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES
	<ul style="list-style-type: none"> Declaración de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base 		

	<p>de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.</p>		<p>CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), para quedar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.
	<p>GREGARGO Declaracion de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos y bebidas no alcoholicas ordinarios no pueden suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.</p>		
	<p>CANACINTRA Declaraciones que implican que una dieta balanceada no puede aportar las cantidades adecuadas de todos los nutrientes</p>		
	<p>COMECARNE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaracion de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos. 		
	<p>CONCAMIN - Declaración de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.</p>	<p>CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979</p>	
	<p>BIMBO Declaraciones que implican que una dieta balanceada o alimentos ordinarios no pueden aportar las cantidades adecuadas de todos los nutrientes</p>		
	<p>KRAFT FOODS Se propone la siguiente redacción en concordancia con la NOM-043 de Orientación Alimentaria:</p>	<p>KRAFT FOODS Con la finalidad de homologar en su mayoría las regulaciones vigentes.</p>	

	. Declaración de propiedades que hagan suponer que una dieta correcta a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrimentos.		
	CANILEC 6.1.1 De propiedades prohibidas		
• Declaraciones que no pueden comprobarse.	CONMEXICO • Declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse.		-CONMEXICO - -CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS
	CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS • Declaraciones que no pueden comprobarse.	CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS	-LALA -GRECARGO -CANACINTRA -BIMBO
	LALA • Declaraciones que no pueden comprobarse.		-CONCAMIN Este fue retomado del numeral 3.3 de las DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), para quedar: • Declaraciones que no pueden comprobarse.
	GRECARGO Declaraciones que no pueden comprobarse.		
	CANACINTRA Declaraciones que no pueden comprobarse.		
	BIMBO Declaraciones que no pueden comprobarse		
	CONCAMIN - Declaraciones que no pueden comprobarse.		
• Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes o ingredientes , para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.	CONMEXICO • Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.		-CONMEXICO -CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS -PROFECO -LALA -GRECARGO -CANACINTRA
	CONSEJO DE EXPORTACION DE	CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS	-BIMBO

<p>PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones sobre la conveniencia de un alimento para su uso en la prevención, alivio, tratamiento o cura de una enfermedad, trastorno, o condición fisiológica particular. 	<p>LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p>	<p>-CANILEC -CONCAMIN -PARALELO 20 -KRAFT FOODS -KELLOGG -COMECARNE</p>
<p>PROFECO</p> <p>6.1.3. Saludables</p> <p>No se podrán hacer declaraciones de propiedades cuando se pretenda atribuir al producto características que no contiene o posee ni declaraciones asociadas a la disminución o reducción de riesgo de enfermedad. Estas declaraciones no deben referirse a propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes o ingredientes, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.</p>	<p>PROFECO</p> <p>Incluir el contenido del APENDICE NORMATIVO "A" ETIQUETADO DE PROPIEDADES NUTRIMENTALES Y SALUDABLES, dentro del cuerpo de este PROY-NOM.</p> <ol style="list-style-type: none"> Incluir dentro de las Declaraciones prohibidas de propiedades, como otro numeral a las declaraciones saludables, que no estarían permitidas. Eliminar "Dichas declaraciones deben realizarse en el contexto de una dieta total y saludable", toda vez que contradice lo marcado al inicio del párrafo: "No se podrán hacer declaraciones". Eliminar A.3.1 y A.3.2 porque son definiciones y no se emplean en el contenido del PROY-NOM. Después del texto correspondiente a las declaraciones saludables, insertar lo correspondiente a las declaraciones condicionadas. 	<p>Este bullet fue retomado del numeral 3.4 de las DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), para quedar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.
<p>LALA</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes e ingredientes, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico. 		
<p>GRECARGO</p> <p>Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes o ingredientes, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o</p>		

	estado fisiológico.		
	<p>CANACINTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones sobre la conveniencia de un alimento para su uso en la prevención, alivio, tratamiento o cura de una enfermedad, trastorno, o condición fisiológica particular 		
	<p>BIMBO</p> <p>Declaraciones sobre la conveniencia de un alimento para su uso en la prevención, alivio, tratamiento o cura de una enfermedad, trastorno, o condición fisiológica particular a menos que cumpla con lo establecido dentro de la NOM 086 XXX</p>		
	<p>CANILEC</p> <p>Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, para aliviar, tratar o curar una enfermedad y trastorno.</p>		
	<p>CONCAMIN</p> <p>- Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.</p>	<p>CONCAMIN</p> <p>Codex CAC/GL 1-1979</p> <p>Es necesario trabajar en este apartado, ya que se considera que se deben eliminar "prevenir" y "estado fisiológico".</p>	
	<p>PARALELO 20</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado, incluidos sus componentes o ingredientes, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico. 		
	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Adopción de la redacción de la norma</p>	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Sección 3. Declaraciones de propiedad prohibida.</p>	

	<p>Codex. Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, a menos que:</p> <p>a) Cumplan con las disposiciones estipuladas para tal efecto, en los ordenamientos legales aplicables;</p>	<p>Numeral 3.4 inciso a). Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991).</p>	
	<p>KELLOGG</p> <p>Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, para aliviar, tratar o curar una enfermedad y trastorno.</p>	<p>KELLOGG</p> <p>El incluir "componentes e ingredientes" de los alimentos, excede el alcance del texto Codex, en el que sólo se hace referencia a alimentos o bebidas no alcohólicas. por lo que la redacción cambia sustancialmente el sentido de la "declaración de propiedad prohibida".</p> <p>Esta acotación es parte de la solicitud de inclusión de la orientación necesaria en la NOM para que la industria tenga acceso al uso de declaración saludables, bajo el entendido de que dichas declaraciones per se y tal como Codex lo establece, "no deberán referirse a que el alimento o componente del mismo puede prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad".</p> <p>Dicha orientación que la industria busca/propone, se basa en que existe evidencia que señala posibles efectos favorables en la reducción de algunos factores específicos de riesgo de algunas enfermedades, y desde luego no dirigidos a efectos terapéuticos ni a que los alimentos o sus componentes sean considerados como el único medio para reducir factores de riesgo.</p> <p>Los avances de los últimos años en investigación clínica y epidemiológica en salud pública, nutrición, tecnología de alimentos, etc., indican que es posible impactar positivamente sobre algunos factores de riesgo de algunas enfermedades a través de la dieta.</p> <p>Desde luego, el permitir dichas declaraciones, implica que exista un procedimiento validado de evaluación basado en el peso de la evidencia y con las debidas consideraciones en cuanto a qué productos podrías ostentarlas y bajo qué condiciones (composición, "credenciales nutrimentales, etc.)</p> <p>Numeral 3.1 de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptada 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009.</p>	

	<p>COMECARNE</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica para prevenir ó disminuir el riesgo de una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, ó bien que contribuya al mejor desempeño de las funciones del organismo, a menos que cumplan con las disposiciones de los ordenamientos legales aplicables. 		
<ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas similares. Declaraciones de propiedades que puedan causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales. 	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas similares o causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales. 		<p>-CONMEXICO -CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS -LALA -GRECARGO -CANACINTRA -BIMBO -CANILEC -KRAFT FOODS -PARALELO 20 -KELLOGG</p> <p>Estos bullets se unifican, conservando el mismo contenido que se retomó del numeral 3.5 de las DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), para quedar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas análogos, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.
<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones que den lugar a dudas en cuanto a la seguridad (inocuidad) de alimentos similares o que pudieran causar o explotar miedo en el consumidor 	<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p>		
<p>LALA</p> <p>Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.</p>			
<p>GRECARGO</p> <p>Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas similares.</p> <p>Declaraciones de propiedades que puedan causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.</p>			
<p>CANACINTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones que den lugar a dudas en cuanto a la inocuidad de alimentos similares o que pudieran causar o explotar miedo en el consumidor 			

	<p>BIMBO Declaraciones que den lugar a dudas en cuanto a la seguridad (inocuidad) de alimentos similares o que pudieran causar o explotar miedo en el consumidor</p>		
	<p>CANILEC Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.</p>		
	<p>KRAFT FOODS Adoptar la redacción original de la norma Codex . Declaraciones que puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor. Se propone la siguiente redacción: . Declaración de propiedades que firmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrimentos esenciales.</p>	<p>KRAFT FOODS Con la finalidad de hacer comprensible la intención de la disposición pues no es coloquial utilizar frases como "explotar el miedo" Sección 3. Declaraciones de propiedad prohibida. Numeral 3.5. Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991). Con la finalidad de homologar la terminología empleada en este ordenamiento.</p>	
	<p>PARALELO 20</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas preenvasados similares. 	<p>PARALELO 20 Homologar la terminología de todo el documento</p>	
	<p>KELLOGG Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> Declaracion de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales. 	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales. 		<p>-CONMEXICO -CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS -LALA -GRECARGO -CANACINTRA -BIMBO -COMECARNE -CONCAMIN</p>
	<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento es una fuente adecuada de todos 		

	<p>los nutrientes esenciales, excepto en los casos en los que existe una norma establecida para algún alimento en particular donde se regulen las declaraciones admisibles o, cuando sea apropiado, las autoridades acepten que el producto puede ser considerado una fuente de todos los nutrientes esenciales.</p>		<p>-CANILEC -KELLOGG -PARALELO 20 Este bullet fue retomado del numeral 3.2 de las DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), para quedar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrimentos esenciales.
	<p>LALA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaración de propiedades que afirmen que un determinado alimento o bebida no alcohólica constituye una fuente adecuada de todos los nutrimentos esenciales, salvo en el caso de productos para los cuales las autoridades competentes hayan determinado que el producto constituye una fuente adecuada de todos los elementos nutritivos. 		
	<p>GRECARGO</p> <p>Declaracion de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.</p>		
	<p>CANACINTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en los casos en los que existe una Norma establecida para algún alimento en particular donde se regulen las declaraciones admisibles o, cuando sea apropiado, las autoridades acepten que el producto puede ser considerado una fuente de todos los nutrientes esenciales. 		

	<p>BIMBO</p> <p>Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en los casos en los que existe una norma establecida para algún alimento en particular donde se regulen las declaraciones admisibles o, cuando sea apropiado, las autoridades acepten que el producto puede ser considerado una fuente de todos los nutrientes esenciales</p>		
	<p>COMECARNE</p> <p>Declaraciones de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, salvo en el caso de productos bien definidos para los cuales existe un ordenamiento legal que sanciona tales declaraciones de propiedades admisibles, o cuando las autoridades competentes hayan admitido que el producto constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.</p>	<p>COMECARNE</p> <p>Propuestas basada en la redacción de Codex de las DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (punto 3)</p> <p>Se hace la adaptación para eliminar la parte de aliviar, tratar o curar toda vez que el Art. 216 de la Ley General de Salud que establece que a los alimentos a los que se les reconozca propiedades terapéuticas, se considerarán como medicamentos.</p> <p>DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA - Vigésima segunda edición</p> <p>terapéutico, ca.</p> <p>(Del gr. θεραπευτικός).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. adj. Perteneciente o relativo a la terapéutica. 2. f. Parte de la medicina que enseña los preceptos y remedios para el tratamiento de las enfermedades. 3. f. Ese mismo tratamiento. <p>terapéutica ocupacional.</p> <p>f. Tratamiento empleado en diversas enfermedades somáticas y psíquicas, que tiene como finalidad rehabilitar al paciente haciéndole realizar las acciones y movimientos de la vida diaria.</p>	
	<p>CONCAMIN</p> <p>- Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos o bebidas no alcohólicas</p>	<p>CONCAMIN</p> <p>Codex CAC/GL 1-1979</p> <p>Se solicita alinear con Codex CAC/GL 1-1979</p>	

	<p>similares.</p> <p>Declaraciones de propiedades que puedan causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.</p> <p>Declaración de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, salvo en el caso de productos para los cuales las autoridades competentes hayan determinado que el producto constituye una fuente adecuada de todos los elementos nutritivos.</p>	Codex CAC/GL 1-1979		
	<p>CANILEC</p> <p>Declaración de propiedades que afirmen que un determinado alimento o bebida no alcohólica constituye una fuente adecuada de todos los nutrimentos esenciales, salvo en el caso de productos para los cuales las autoridades competentes hayan determinado que el producto constituye una fuente adecuada de todos los elementos nutritivos.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.5]</p> <p>Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 3.1]</p> <p>Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>		
	<p>KELLOGG</p> <p>- Declaración de propiedades que afirmen que un determinado alimento o bebida no alcohólica constituye una fuente adecuada de todos los nutrimentos esenciales, salvo en el caso de productos para los cuales las autoridades competentes hayan determinado que el producto constituye una fuente adecuada de todos los elementos nutritivos.</p>			
	<p>PARALELO 20</p> <p>Declaración de propiedades que afirmen que un determinado alimento producto preenvasado constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.</p>			
<p>6.1.2 Que inducen a error</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y 	<p>CONMEXICO</p> <p>Que inducen a error;</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades sin significados, incluso los comparativos y 			<p>-CONMEXICO</p> <p>-CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS</p>

<p>superlativos.</p>	<p>superlativos.</p> <p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>6.1.2 Que inducen a error Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.</p>	<p>CONCAMIN</p> <p>Codex CAC/GL 1-1979</p>	<p>UNIDOS</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-BIMBO</p> <p>-KELLOGG</p> <p>-LALA</p> <p>-ANIERM</p> <p>-KRAFT FOODS</p> <p>-NAYHSA</p> <p>-CANACINTRA</p> <p>-COMECARNE</p> <p>-CANILEC</p>
<p>BIMBO</p> <p>6.2 DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE INDUCEN A ERROR:</p> <p>6.2.1 Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos incompletos</p>	<p>BIMBO</p> <p>Las siguientes declaraciones son consideradas DECLARACIONES DE PROPIEDADES CONDICIONALES) por Codex por lo que aparecen en apéndice normativo Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.</p> <p>Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten.)</p>	<p>BIMBO</p> <p>Ref: Numeral 4.1, 4.2, 5.1 (iii) y 5.1 (iv) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptada 1979.</p> <p>Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es</p>	<p>Este bullet fue retomado del numeral 4.1 de las DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), para quedar:</p> <p>6.1.2 De propiedades potencialmente engañosas</p> <p>A continuación se presentan ejemplos de declaraciones de propiedades que pueden ser engañosas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones de propiedades que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos.
<p>KELLOGG</p> <p>6.1.2 Declaraciones de propiedades que pueden ser engañosas</p> <p>Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos incompletos.</p>	<p>KELLOGG</p>	<p>LALA</p>	
<p>LALA</p> <p>6.1.2 Declaraciones de propiedades que</p>	<p>LALA</p> <p>6.1.2 Declaraciones de propiedades que</p>	<p>LALA</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de</p>	

<p>inducen al error.</p> <p>-Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos incompletos.</p>	<p>propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 4.1] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 4.2] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 200</p>
	<p>ANIERM</p> <p>Términos relacionados a nutrición y nutritivo, si se aceptan??</p> <p>Aclarar a quien se le debe comprobar, en su momento</p>
<p>COFOCALEC</p> <p>6.1.2 Declaración de propiedades potencialmente engañosas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos. 	<p>COFOCALEC</p> <p>En concordancia con el punto 4 del CAC/GL 1-1979 (Adoptados 1979, Revisión 1991, Enmienda 2009).</p>
<p>KRAFT FOODS</p> <p>Se solicita tomar la redacción de la norma. Declaraciones de propiedades que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos.</p>	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Sección 4. Declaraciones de propiedades potencialmente engañosas. Numeral 4.1. Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991).</p>
<p>NAYHSA</p> <p>6.1.2 Que inducen a error</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos. 	<p>NAYHSA</p> <p>Pedimos se revise incluir el término “saludable”, con las debidas regulaciones que se consideren pertinentes, para permitir productos con este término y que sean una forma de ofrecer alternativas que ayuden a combatir la preocupación latente por el estado nutricional del consumidor mexicano y sus costumbres alimenticias.</p> <p>Aunado también a la actual tendencia mundial para la clasificación de alimentos donde existe una categoría denominada saludable, orgánicos y /o naturales.</p> <p>Por lo cual si el término saludable está prohibido limitaría o dificultaría dar a conocer o explicar la naturaleza de este tipo de productos para el consumidor, quedando en desventaja sobre otros nichos.</p>

	<p>CANACINTRA</p> <p>6.1.2 Que inducen a error</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos. 	<p>CANACINTRA</p> <p>Los problemas de traducción del Codex Alimentarius se evidencian en el documento.....que se incluye en el Anexo.....</p>	
	<p>COMECARNE</p> <p>6.1.2 Declaraciones de propiedades que inducen a error</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos. 	<p>COMECARNE</p> <p>Propuestas basada en la redacción de Codex de las DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 ajustada al marco regulatorio nacional. (Punto 4 y 5)</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>- Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos incompletos.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 4.1] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 4.2] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables. 	<p>COMECARNE</p> <p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, referentes a buenas prácticas de higiene, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "genuino", "saludable", "sano", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>	<p>COMECARNE</p> <p>Propuestas basada en la redacción de Codex de las DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 ajustada al marco regulatorio nacional. (Punto 4 y 5)</p>	<p>-COMECARNE</p> <p>-CANILEC</p> <p>-CANACINTRA</p> <p>-CONMEXICO</p> <p>-KELLOGG</p> <p>-BIMBO</p> <p>-CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-LALA</p> <p>-COFOCALEC</p> <p>-NAYHSA</p> <p>-MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>-MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>Este bullet fue retomado del numeral 4.2 de las DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991), para quedar:</p>
	<p>CANILEC</p> <p>- Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 4.1] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 4.2]</p>	

<p>CANACINTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables. 	<p>Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>CANACINTRA</p> <p>Los problemas de traducción del Codex Alimentarius se evidencian en el documento.....que se incluye en el Anexo.....</p>	<p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos jurídicos aplicables.</p>
<p>CONMEXICO</p> <p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como "genuinidad", "salubridad", "sanidad", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>		
<p>KELLOGG</p> <p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Ref: Numeral 4.1, 4.2, 5.1 (iii) y 5.1 (iv) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptada 1979.</p> <p>Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es</p>	
<p>BIMBO</p> <p>6.2.2. Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables</p>	<p>BIMBO</p> <p>Las siguientes declaraciones son consideradas DECLARACIONES DE PROPIEDADES CONDICIONALES) por Codex por lo que aparecen en apéndice normativo Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.</p> <p>Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten.)</p>	

	<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>		
	<p>CONCAMIN</p> <p>- Declaraciones de propiedades referentes a buenas prácticas de higiene, tales como: "genuino" "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>	<p>Codex CAC/GL 1-1979</p>	
	<p>LALA</p> <p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>	<p>LALA</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 4.2] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>COFOCALEC</p> <p>6.1.2 Declaración de propiedades potencialmente engañosas</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables. 	<p>COFOCALEC</p> <p>En concordancia con el punto 4 del CAC/GL 1-1979 (Adoptados 1979, Revisión 1991, Enmienda 2009).</p>	
	<p>NAYHSA</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables. 	<p>NAYHSA</p> <p>Pedimos se revise incluir el término "saludable", con las debidas regulaciones que se consideren pertinentes, para permitir productos con este término y que sean una forma de ofrecer alternativas que ayuden a combatir la preocupación latente por el estado nutricional del consumidor mexicano y sus costumbres alimenticias.</p> <p>Aunado también a la actual tendencia mundial para la clasificación de alimentos donde existe una categoría denominada saludable, orgánicos y /o naturales.</p> <p>Por lo cual si el término saludable está prohibido limitaría o dificultaría dar a conocer o explicar la naturaleza de este tipo de productos para el consumidor, quedando en desventaja sobre otros</p>	

	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable, excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>	<p>nichos.</p> <p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>Codex no tiene los términos salubridad y sanidad. Tampoco da opción de referencias a otros ordenamientos legales aplicables.</p>	
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como: "genuinidad", "salubridad", "sanidad", "sano", "saludable", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>Codex en las Directrices Generales sobre Declaración de Propiedades no tiene los términos salubridad y sanidad. Tampoco da opción de referencias a otros ordenamientos legales aplicables.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica. Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten. 	<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>6.1.2 Que inducen a error</p> <p>Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.</p> <p>Cuando se usen términos como "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "cultivado orgánicamente" y "cultivado biológicamente", estos deberán ir de acuerdo con las disposiciones legales.</p>	<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p>	<p>-CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>-COFOCALEC</p> <p>-CANILEC</p> <p>-PARALELO 20</p> <p>-ARCOR SAIC</p> <p>-CANACINTRA</p> <p>-COMECARNE</p> <p>-NAYHSA</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-LALA</p> <p>-MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>En términos generales el CODEX permite 3 tipos de declaraciones de propiedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones nutrimentales. Declaraciones de función de los nutrimentos. Declaraciones relacionadas con la prevención de enfermedades. <p>En esta NOM sólo se incluyen las declaraciones de propiedades nutrimentales y de función de nutrimentos que han sido ubicadas en el numeral 6 de la NOM-051,</p> <p>Se retomó textualmente la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para</p>
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.</p> <p>Natural: cuando los alimentos y bebidas no alcohólicas no hayan sido sometidos a algún proceso que modifique las características físico químicas autorizadas y reconocidas Puro: cuando los productos no contengan aditivos o sustancias extrañas a su composición</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>Codex en las Directrices Generales sobre Declaración de Propiedades no tiene este último punto. Incluir el término de natural, puro fresco fabricación casera...</p> <p>Se sugieren las siguientes redacciones, con el objetivo que quede claramente establecido y estos términos no se consideren un engaño al consumidor:</p> <p>Natural: cuando los alimentos y bebidas no alcohólicas no hayan sido sometidos a algún proceso que modifique las características físico químicas autorizadas y reconocidas</p> <p>Puro: cuando los productos no contengan aditivos o sustancias extrañas a su composición reconocida</p> <p>Fresco: el que no ha sufrido modificaciones de origen, físico químico o biológico, salva las indicadas por razones de higiene o por la</p>	

	<p>reconocida</p> <p>Fresco: el que no ha sufrido modificaciones de origen, físico químico o biológico, salva las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles y que puede haber sido envasado en atmosfera modificada o al vacío y sometida a refrigeración con una temperatura de 0 grados centígrados, para asegurar su conservación.</p> <p>Casero (fabricación casera): cuando los productos hayan sido fabricados de una manera artesanal comprobada.</p> <p>Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, halal, kasher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente"</p>	<p>separación de partes no comestibles y que puede haber sido envasado en atmosfera modificada o al vacío y sometida a refrigeración con una temperatura de 0 grados centígrados, para asegurar su conservación.</p> <p>Casero (fabricación casera): cuando los productos hayan sido fabricados de una manera artesanal comprobada. Se considera mas correcto que halal y kasher deberían establecerse individuales como lo tiene CODEX en la Directrices Generales de declaración de propiedades.</p>	<p>el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p> <p>Por cuanto a las declaraciones de propiedades relacionadas con la prevención de enfermedades, la legislación impide el uso de este tipo de declaraciones por lo que sería necesario modificar la legislación nacional (p.e. Art. 216, LGS) para poder adoptar este aspecto del CODEX.</p> <p>De manera particular estas declaraciones condicionales han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 para quedar:</p> <p>6.2. Declaraciones de propiedades condicionales</p> <p>Se permiten las siguientes declaraciones de propiedades condicionadas a la particular condición asignada a cada una de ellas:</p>
	<p>COFOCALEC</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica. <p>Se propone se incluyan las condiciones bajo las cuales se permite o restringe el uso del término "light", ya que es un vocablo genérico declarado en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, "reconocido" y "buscado" por el consumidor, induciéndolo a error. El punto 6.4 del CAC/GL 23-1997 (Adoptadas en 1997, Revisadas en 2004, Enmendadas en 2001, 2008 y 2009) establece que el uso del vocablo "ligero" deberá seguir el mismo criterio que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".</p> <ul style="list-style-type: none"> 	<p>COFOCALEC</p> <p>En concordancia con el punto 5 del CAC/GL 1-1979 (Adoptados 1979, Revisión 1991, Enmienda 2009).</p> <p>En concordancia con el punto 6.4 del CAC/GL 23-1997 Adoptadas en 1997, Revisadas en 2004, Enmendadas en 2001, 2008 y 2009)</p>	<p>a) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, nutrimentos inorgánicos (minerales) y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutrimentales de acuerdo con el marco jurídico aplicable.</p> <p>b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutrimento, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutrimentales y estar sujetas al marco jurídico aplicable.</p> <p>c) Términos como "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente" o "cultivado biológicamente", cuando se utilicen, deberán ajustarse al marco jurídico aplicable. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en el punto 6.1.</p> <p>d) Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, Halal, Kosher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o</p>

<p>CANILEC</p> <p>- Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "orgánico", "biológico", cuando se utilicen, deberán ajustarse a los ordenamientos legales aplicables. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la sección 6.1.1.</p> <p>- Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, halal, kosher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente.</p> <p>Sin comentarios para el último párrafo.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (iii) y (iv)]</p> <p>Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	<p>del ritual competente.</p> <p>e) Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.</p> <p>f) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p> <p>i. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma;</p> <p>ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;</p>
<p>PARALELO 20</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto preenvasado tiene realmente esa característica. 	<p>PARALELO 20</p> <p>Homologar la terminología de todo el documento</p>	<p>iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p> <p>iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.</p>
<p>ARCOR SAI</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento o bebida no alcohólica es "kosher", "halal", u "orgánico, excepto si tienen la certificación que acredite ese status. 	<p>ARCOR SAIC</p> <p>Es conveniente definir los términos "natural", "puro" y Fresco" para tener referencias claras de cómo comprobarlo cuando es de interés utilizarlos. Por otro lado, los status "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" no son del mismo tipo que las afirmaciones "natural", "fresco" o "puro".</p> <p>Kosher y Halal se refieren a estándares de orden religioso que están normatizados y que deben ser certificados por las instituciones religiosas habilitadas para tal fin.</p> <p>Lo mismo ocurre con los alimentos "orgánicos", hay requisitos reglamentarios para poder llamar a un alimento "orgánico" (ver Codex Alimentarius - CAC – GL Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods – 1999 Amendment 2009)</p>	<p>g) Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrimentos deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutrimentales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrimentos, estipulada en el marco jurídico aplicable.</p> <p>6.3. Declaraciones nutrimentales y saludables</p> <p>Este tipo de declaraciones podrán referirse al contenido calórico, proteínas, carbohidratos (hidratos de carbono), grasas (lípidos) y los derivados de las mismas, fibra dietética, sodio, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) para los cuales se han establecido valores nutrimentales de referencia.</p>
<p>CANACINTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuando se usen términos como "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "cultivado 	<p>CANACINTRA</p> <p>Los problemas de traducción del Codex Alimentarius se evidencian en el documento.....que se incluye en el Anexo.....</p>	<p>Las declaraciones de propiedades que se definen a continuación están permitidas en los términos señalados en cada caso.</p>

	<p>orgánicamente" y "cultivado biológicamente", estos deberán ir de acuerdo con las disposiciones legales.</p>		<p>6.3.1 Por declaración de propiedades relativas al contenido de nutrimentos se entiende una declaración de propiedades nutrimentales que describe el nivel de un determinado nutrimento contenido en un alimento. (Ejemplos: "Fuente de calcio"; "alto contenido de fibra y bajo en grasa".)</p>
	<p>COMECARNE</p> <ul style="list-style-type: none"> Términos como "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente" "orgánico" o "cultivado biológicamente", cuando se utilicen, deberán ajustarse a los ordenamientos legales aplicables. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la sección 6.1. Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, halal, kasher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente. 	<p>COMECARNE</p> <p>Propuestas basada en la redacción de Codex de las DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 ajustada al marco regulatorio nacional. (Punto 4 y 5)</p>	<p>6.3.2 Por declaración de propiedades de comparación de nutrimentos se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrimentos y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: "reducido"; "menos que"; "menos"; "aumentado"; "más que".)</p> <p>6.3.3 Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:</p>
	<p>NAYHSA</p> <p>6.1.2 Que inducen a error</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica. 	<p>NAYHSA</p> <p>Pedimos se revise incluir el término "saludable", con las debidas regulaciones que se consideren pertinentes, para permitir productos con este término y que sean una forma de ofrecer alternativas que ayuden a combatir la preocupación latente por el estado nutricional del consumidor mexicano y sus costumbres alimenticias.</p> <p>Aunado también a la actual tendencia mundial para la clasificación de alimentos donde existe una categoría denominada saludable, orgánicos y /o naturales.</p> <p>Por lo cual si el término saludable está prohibido limitaría o dificultaría dar a conocer o explicar la naturaleza de este tipo de productos para el consumidor, quedando en desventaja sobre otros nichos.</p>	<p>6.3.3.1 Por declaración de función de los nutrimentos se entiende una declaración de propiedades nutrimentales que describe la función fisiológica del nutrimento en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.</p> <p>Ejemplo: "El nutrimento A (nombrando un papel fisiológico del nutrimento A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutrimento A".</p>
	<p>PARALELO 20</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento o bebida no alcohólica preenvasado está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción 	<p>PARALELO 20</p> <p>Homologar la terminología de todo el documento</p>	<p>6.3.3.2 Otras Declaraciones de propiedades de función - Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.</p> <p>Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El</p>

<p>garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten.</p>		<p>alimento Y contiene X gramos de sustancia A".</p> <p>6.3.4 No se podrán hacer declaraciones de propiedades cuando se pretenda atribuir al producto características que no contiene o posee ni declaraciones asociadas a la disminución o reducción de riesgo de enfermedad.</p>
<p>CANACINTRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten. 	<p>CANACINTRA</p> <p>Los problemas de traducción del Codex Alimentarius se evidencian en el documento.....que se incluye en el Anexo.....</p>	
<p>COFOCALEC</p> <p>Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>En concordancia con el punto 5 del CAC/GL 1-1979 (Adoptados 1979, Revisión 1991, Enmienda 2009). En concordancia con el punto 6.4 del CAC/GL 23-1997 Adoptadas en 1997, Revisadas en 2004, Enmendadas en 2001, 2008 y 2009)</p>	
<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>6.1.2 Que inducen a error</p> <p>Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.</p> <p>Cuando se usen términos como "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "cultivado orgánicamente" y "cultivado biológicamente", estos deberán ir de acuerdo con las disposiciones legales.</p> <p>Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada"</p>		

	<p>“garantía de por vida” “garantía total” “100% garantizado”, excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten.</p>		
	<p>NAYHSA 6.1.2 Que inducen a error</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como “calidad garantizada” “sello de garantía” “satisfacción garantizada” “garantía de por vida” “garantía total” “100% garantizado”, excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten 	<p>NAYHSA Pedimos se revise incluir el término “saludable”, con las debidas regulaciones que se consideren pertinentes, para permitir productos con este término y que sean una forma de ofrecer alternativas que ayuden a combatir la preocupación latente por el estado nutricional del consumidor mexicano y sus costumbres alimenticias. Aunado también a la actual tendencia mundial para la clasificación de alimentos donde existe una categoría denominada saludable, orgánicos y /o naturales. Por lo cual si el término saludable está prohibido limitaría o dificultaría dar a conocer o explicar la naturaleza de este tipo de productos para el consumidor, quedando en desventaja sobre otros nichos.</p>	
	<p>CONCAMIN - Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como “calidad garantizada” “sello de garantía” “satisfacción garantizada” “garantía de por vida” “garantía total” “100% garantizado”, excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten.</p>	<p>CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979</p>	
	<p>LALA - Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como “calidad garantizada” “sello de garantía” “satisfacción garantizada” “garantía de por vida” “garantía total” “100% garantizado”, excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten.</p>	<p>LALA Se solicita que la autoridad defina las palabras: “natural”, “puro”, “fresco”, “fabricación casera” para evitar confusión, interpretaciones erróneas, y por lo tanto discrecionalidad. Este ultimo párrafo no esta considerado en las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, por lo que se solicita eliminar el párrafo.</p>	
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA Codex no tiene este último punto. Incluir el término</p>	

	<p>Declaraciones de propiedades que afirman la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.</p> <p>Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, halal, kosher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente"</p>	<p>de natural, puro fresco fabricación casera... Se sugieren las siguientes redacciones, con el objetivo que quede claramente establecido y estos términos no se consideren un engaño al consumidor: Natural: cuando los alimentos y bebidas no alcohólicas no hayan sido sometidos a algún proceso que modifique las características físico químicas autorizadas y reconocidas Puro: cuando los productos no contengan aditivos o sustancias extrañas a su composición reconocida Fresco: el que no ha sufrido modificaciones de origen, físico químico o biológico, salva las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles y que puede haber sido envasado en atmosfera modificada o al vacío y sometida a refrigeración con una temperatura de 0 grados centígrados, para asegurar su conservación.</p> <p>Casero (fabricación casera): cuando los productos hayan sido fabricados de una manera artesanal comprobada. Se considera mas correcto que halal y kosher deberían establecerse individuales como lo tiene CODEX: "</p>	
<p>PROPUESTA DE INCLUSION DE PROPIEDADES NUTRIMENTALES</p>	<p>CONMEXICO</p> <p>7. Declaraciones de propiedades nutrimentales.</p> <p>Deben permitirse las siguientes declaraciones de propiedades sujeto a la particular condición asignada a cada una de ellas:</p>	<p>COMECARNE</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirman que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades. <p>CONCAMIN</p> <p>- Declaraciones de propiedades que afirman que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características,</p>	<p>-CONMEXICO -COMECARNE -CONCAMIN -PROFECO</p> <p>Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2 de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1 de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:</p> <p>6.2 Declaraciones de propiedades condicionales</p> <p>Se permiten las siguientes declaraciones de propiedades condicionadas a la particular condición asignada a cada una de ellas</p>

<p>si este hecho es aparente en la declaración de propiedades</p>		
<p>PROFECO</p> <p>b) Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es</p>	<p>PROFECO</p> <p>1.- Toda vez que se propone Incluir el contenido del APENDICE NORMATIVO dentro del cuerpo de este PROY-NOM, eliminar el párrafo de introducción.</p> <p>2.- Eliminar A.1. En el numeral 3.10 del PROY-NOM-051 únicamente está la definición de declaración de propiedad nutrimental, no de declaración saludable.</p> <p>3.- Después del texto correspondiente a las declaraciones saludables, insertar lo correspondiente a las declaraciones condicionadas.</p> <p>4.- Especificar que es la NOM-086-SSA1-1994 el marco legal aplicable.</p> <p>5.- Eliminar el inciso b) cuyo contenido se encuentra incluido en el inciso d) y a su vez, éste es más completo.</p>	
<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable. 		<p>-CONMEXICO -CANILEC -CONCAMIN -KELLOGG -PROFECO</p> <p>Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso a) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso i) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:</p>
<p>CANILEC</p> <p>A) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos y otros, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutrimientales de acuerdo con el marco legal aplicable.</p> <p>b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutrimientales especiales gracias a la reducción u ausencia de un nutrimento, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutrimientales y estar sujetas al marco legal aplicable.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (i) y (ii)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	<p>a) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrimentos , tales como vitaminas, nutrimentos inorgánicos (minerales) y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutrimentales de acuerdo con el marco jurídico aplicable.</p>
<p>CONCAMIN</p> <p>6.1.3 Declaraciones de propiedades</p>	<p>CONCAMIN</p> <p>Codex CAC/GL 1-1979</p>	

<p>condicionales Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos y otras sustancias reconocidas por su efecto nutrimental, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable</p>	<p>Estas leyendas no están prohibidas sino que deberá existir un estándar nacional para identificar lo que es puro, fresco fabricación casera, orgánico o biológico. Consideramos que kosher y halal deben quedar siempre que se cumpla con una certificación por parte de la comunidades respectivas.</p>	
<p>KELLOGG 6.1.3 Declaraciones de propiedades condicionales (extraído del Apéndice Normativo) A) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, minerales, aminoácidos y otros, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutrimentales de acuerdo con el marco legal aplicable.</p>	<p>KELLOGG Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales</p>	
<p>PROFECO 6.1.4. Declaraciones condicionadas de propiedades 6.1.4.1. Pueden usarse las siguientes declaraciones, siempre que se cumpla con la condición: a) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable.</p>	<p>PROFECO 1.- Toda vez que se propone Incluir el contenido del APENDICE NORMATIVO dentro del cuerpo de este PROY-NOM, eliminar el párrafo de introducción. 2.- Eliminar A.1. En el numeral 3.10 del PROY-NOM-051 únicamente está la definición de declaración de propiedad nutrimental, no de declaración saludable. 3.- Después del texto correspondiente a las declaraciones saludables, insertar lo correspondiente a las declaraciones condicionadas. 4.- Especificar que es la NOM-086-SSA1-1994 el marco legal aplicable. 5.- Eliminar el inciso b) cuyo contenido se encuentra incluido en el inciso d) y a su vez, éste es más completo.</p>	
<p>CONMEXICO • Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas al marco legal aplicable.</p>		<p>-CONMEXICO - CONCAMIN - KELLOGG -CANILEC -COMECARNE - Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso b) de la NOM-051, y a su vez</p>

<p>CONCAMIN Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas al marco legal aplicable</p>	<p>CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979 Estas leyendas no están prohibidas sino que deberá existir un estándar nacional para identificar lo que es puro, fresco fabricación casera, orgánico o biológico. Consideramos que kosher y halal deben quedar siempre que se cumpla con una certificación por parte de la comunidades respectivas.</p>	<p>fue retomado del numeral 5.1, inciso ii) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar: b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutrimentales y estar sujetas al marco jurídico aplicable.</p>
<p>KELLOGG b) Las indicaciones de que un alimento tiene cualidades nutrimentales especiales gracias a la reducción o ausencia de un nutrimento, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutrimentales y estar sujetas a lo dispuesto en la NOM-086-SSA1-1994</p>	<p>KELLOGG Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p>	
<p>CANILEC b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades <u>nutrimentales</u> especiales gracias a la reducción u ausencia de un nutrimento, se deberán hacer sobre la base de consideraciones <u>nutrimentales</u> y estar sujetas al marco legal aplicable.</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (i) y (ii)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
<p>COMECARNE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades. • Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia: <ul style="list-style-type: none"> a) no esté sujeta a requisitos específicos en ningún ordenamiento legal aplicable; 	<p>COMECARNE Propuestas basada en la redacción de Codex de las DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES CAC/GL 1-1979 ajustada al marco regulatorio nacional. (Punto 4 y 5)</p>	

	<p>b) sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;</p> <p>c) no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia; y</p> <p>d) sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento no esté prohibida.</p> <p>Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en la NOM-086-SSA1-1994.</p>		
	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Términos como "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente" o "cultivado biológicamente", cuando se utilicen, deberán ajustarse marco legal aplicable. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en el punto 6 • Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, Halal, Kosher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente. 		<p>-CONMEXICO</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>Este párrafo se encuentra integrado en 6.2, incisos c) y d) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, incisos iii) y iv) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Términos como "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente" o "cultivado biológicamente", cuando se utilicen, deberán ajustarse al marco jurídico aplicable. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en el punto 6.1 • Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, Halal, Kosher), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente.
	<p>CONCAMIN</p> <p>Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o</p>	<p>CONCAMIN</p> <p>Codex CAC/GL 1-1979</p> <p>Estas leyendas no están prohibidas sino que deberá existir un estándar nacional para identificar lo que es puro, fresco fabricación casera, orgánico o</p>	

	bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.	biológico. Consideramos que kosher y halal deben quedar siempre que se cumpla con una certificación por parte de la comunidades respectivas.	
	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades. 		<p>-CONMEXICO</p> <p>-CANILEC</p> <p>Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso e) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso v) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:</p> <p>e) Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.</p>
	<p>CANILEC</p> <p>Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen las mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (v)]</p> <p>Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia: 		<p>-CONMEXICO</p> <p>.PROFECO</p> <p>-KELLOGG</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-CANILEC</p> <p>Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso f) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso vi) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:</p> <p>f) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p>
	<p>PROFECO</p> <p>d) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p>	<p>PROFECO</p> <p>1.- Especificar que es la NOM-086-SSA1-1994 el marco legal aplicable</p>	
	<p>KELLOGG</p> <p>Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen las mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades Podrán utilizarse</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979,</p> <p>Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	

<p>declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p>	<p>http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p>
<p>CONCAMIN</p> <p>- Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p>	<p>CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979</p>
<p>CANILEC</p> <p>Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia;</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (vi)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>
<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma; 	
<p>PROFECO</p> <ul style="list-style-type: none"> i. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma; 	
<p>KELLOGG</p> <ul style="list-style-type: none"> i. no esté sujeta a requisitos específicos en ningún ordenamiento legal aplicable; 	<p>KELLOGG Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p>
<p>CANILEC</p> <ul style="list-style-type: none"> i. no esté sujeta a requisitos específicos en ningún ordenamiento legal aplicable; 	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1</p>

-CONMEXICO
 -PROFECO
 -KELLOGG
 -CANILEC
 -CONCAIMN
 Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso f), subinciso i) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso a) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:
 no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma;

		numerales (vi)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CONCAMIN i. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma	CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979	
	CONMEXICO • sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;		-CONMEXICO -PROFECO -KELLOGG -CANILEC -CONCAMIN
	PROFECO ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;	PROFECO 1.- Especificar que es la NOM-086-SSA1-1994 el marco legal aplicable	Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso f), subinciso ii) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso b) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar: sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;
	KELLOGG ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;	KELLOGG Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	
	CANILEC ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3. Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (vi)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CONCAMIN ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;	CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979	
	CONMEXICO • no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;		-CONMEXICO -PROFECO -KELLOGG -CANILEC -CONCAMIN
	PROFECO iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos	PROFECO 1.- Especificar que es la NOM-086-SSA1-1994 el marco legal aplicable	Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso f), subinciso iii) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso c) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979,

<p>que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p>		<p>para quedar: no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p>
<p>KELLOGG iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p>	<p>KELLOGG Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p>	
<p>CANILEC iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (vi)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
<p>CONCAMIN iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p>	<p>CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979</p>	
<p>CONMEXICO • sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.</p>		<p>-CONMEXICO -PROFECO -KELLOGG -CANILEC -CONCAMIN Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.2, inciso f), subinciso iv) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso d) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar: sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.</p>
<p>PROFECO iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.</p>	<p>PROFECO 1.- Especificar que es la NOM-086-SSA1-1994 el marco legal aplicable</p>	
<p>KELLOGG iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.</p>	<p>KELLOGG Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994,</p>	

		Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	
	CANILEC sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (vi)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CONCAMIN iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.	CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979	
	CONMEXICO • Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en el marco legal aplicable.		-CONMEXICO -PROFECO -KELLOGG -CANILEC Este párrafo se encuentra integrado en el último párrafo del numeral 6.2, inciso g) de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 5.1, inciso vii) de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:
	PROFECO Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutrimentales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrimentos, estipulada en la NOM-086-SSA1-1994.	PROFECO 1.- Especificar que es la NOM-086-SSA1-1994 el marco legal aplicable	Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrimentos deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutrimentales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrimentos, estipulada en el marco jurídico aplicable
	KELLOGG Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en esta NOM-051.	KELLOGG Ref: Numerales 5.1 (i), 5.1 (ii), 5.1 (v), 5.1 (vi) y 5.1 (vii) de las Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979, Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009 http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es NORMA Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994,	

	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	
CANILEC Las declaraciones de propiedades que pongan de manifiesto la ausencia o no adición de uno o más nutrimentos deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutrimentales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrimentos , estipulada en el marco legal aplicable.	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 3.Declaraciones de propiedad prohibida numeral 5.1 numerales (vii)] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
CONCAMIN Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutrimentales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrimentos, estipulada en el marco legal aplicable.	CONCAMIN Codex CAC/GL 1-1979	
CONMEXICO • 8.1 Se podrá declarar cualquier propiedad saludable siempre y cuando se cuente con el respaldo científico nacional o de cualquier otra procedencia proporcionando información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir una dieta correcta. Las declaraciones de propiedades saludables pueden ser:		CONMEXICO Por cuanto a las declaraciones de propiedades relacionadas con la prevención de enfermedades, la legislación impide el uso de este tipo de declaraciones por lo que es necesario modificar la legislación nacional (p.e. Art. 216, LGS) para poder adoptar este aspecto del CODEX.
CONMEXICO • Declaración de función de los nutrimentos: describe la función fisiológica del nutrimento en el crecimiento, desarrollo y las funciones normales del organismo.		-CONMEXICO -PROFECO Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.3.3.1 de la NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 2.2.1 de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:
PROFECO 6.1.3.1. Por declaraciones saludables se entiende cualquier texto o representación	PROFECO Incluir el contenido del APENDICE NORMATIVO "A"	A.3.3.1 Por declaración de función de los nutrimentos se entiende una declaración de

	<p>que declara, sugiera o implique que exista una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Declaraciones de función de los nutrimentos, describen la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A". 	<p>ETIQUETADO DE PROPIEDADES NUTRIMENTALES Y SALUDABLES, dentro del cuerpo de este PROY-NOM.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Incluir dentro de las Declaraciones prohibidas de propiedades, como otro numeral a las declaraciones saludables, que no estarían permitidas. 2.- Eliminar "Dichas declaraciones deben realizarse en el contexto de una dieta total y saludable", toda vez que contradice lo marcado al inicio del párrafo: "No se podrán hacer declaraciones". 3.- Eliminar A.3.1 y A.3.2 porque son definiciones y no se emplean en el contenido del PROY-NOM. 4.- Después del texto correspondiente a las declaraciones saludables, insertar lo correspondiente a las declaraciones condicionadas. 	<p>propiedades nutrimentales que describe la función fisiológica del nutrimento en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.</p> <p>Ejemplo: "El nutrimento A (nombrando un papel fisiológico del nutrimento A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutrimento A".</p>
	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información sobre la composición del alimento relacionado con el papel fisiológico del nutriente a menos que la relación esté basada en el alimento completo o alimentos donde la investigación no vincule a los constituyentes específicos del alimento. 		<p>CONMEXICO</p> <p>Por cuanto a las declaraciones saludables disposiciones serán incluidas en la NOM-086 que la COFEPRIS está trabajando.</p>
	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otras declaraciones de propiedad de función: Señala efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta correcta sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Se relacionan con una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud. <p>PROFECO</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Declaraciones de propiedades de función.- se refieren a efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la 	<p>PROFECO</p> <p>Incluir el contenido del APENDICE NORMATIVO "A"</p> <p>ETIQUETADO DE PROPIEDADES NUTRIMENTALES Y SALUDABLES, dentro del cuerpo de este PROY-NOM.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Incluir dentro de las Declaraciones prohibidas de propiedades, como otro numeral a las declaraciones saludables, que no estarían permitidas. 	<p>-CONMEXICO -PROFECO</p> <p>Este párrafo se encuentra integrado en el numeral 6.3.3.2 del Apéndice proyecto de NOM-051, y a su vez fue retomado del numeral 2.2.2 de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, para quedar:</p> <p>6.3.3.2 Otras Declaraciones de propiedades de función - Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.</p> <p>Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El</p>

	<p>mejora de una función o la modificación o preservación de la salud. Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".</p>	<p>2.- Eliminar "Dichas declaraciones deben realizarse en el contexto de una dieta total y saludable", toda vez que contradice lo marcado al inicio del párrafo: "No se podrán hacer declaraciones".</p> <p>3.- Eliminar A.3.1 y A.3.2 porque son definiciones y no se emplean en el contenido del PROY-NOM.</p> <p>4.- Después del texto correspondiente a las declaraciones saludables, insertar lo correspondiente a las declaraciones condicionadas.</p>	<p>alimento Y contiene X gramos de sustancia A".</p>
	<p>CONMEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> d) Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad: relacionan el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta correcta, con la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud 		<p>CONMEXICO:</p> <p>Se solita retomar el numeral 2.2.3 de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979, Sin embargo, no es posible incorporarlo por contravenir lo dispuesto por la Ley General de Salud.</p> <p>No obstante lo anterior se identificarán los cambios necesarios en la legislación mexicana para poder adoptar codex</p>
	<p>8.2 La siguiente información debe aparecer en la etiqueta del alimento que presenta declaraciones de propiedades saludables:</p>		<p>Se solicita retomar el numeral 7.4 de las Directrices Generales de Declaraciones sobre propiedades CAC/GL-1979,</p> <p>No obstante lo anterior se identificarán los cambios necesarios en la legislación mexicana para poder adoptar codex</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Una declaración de la cantidad de cualquier nutriente u otro constituyente del alimento sobre el cual se hace la declaración de propiedades. 		
	<ul style="list-style-type: none"> El grupo al que se le destina, en su caso. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Cómo usar el alimento para obtener el beneficio y otros factores de estilo de vida u otras fuentes de información de una dieta correcta, en su caso. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Leyendas precautorias dirigidas a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento y, de existir, a grupos que deben evitar el alimento, en su caso. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Máximo ingesta del alimento o constituyente, en su caso. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta correcta. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Una declaración sobre la importancia 		

	de observar una dieta correcta.		
<p>7 Leyendas precautorias.</p> <p>7.1 Las leyendas precautorias deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basado en información científica reconocida, se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.</p>	CONMEXICO	CONMEXICO Se reubica al punto 7 inciso a, siguiendo la estructura CODEX del punto 5 del CAC/GL 1-1979 (re. 1-1991)	CONMEXICO Se acepta comentario, se ajustará la numeración
	<p>KELLOGG</p> <p>7. Leyendas</p> <p>7.1 Leyendas precautorias</p> <p>7.1.1 Las leyendas precautorias deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basado en información científica reconocida, se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Para mayor claridad respecto a la naturaleza y alcance de las leyendas.</p> <p>Las leyendas propuestas en el numeral 7.3 del Proy NOM no corresponden a leyendas precautorias.</p>	<p>-KELLOGG</p> <p>-CANILEC</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>Se mejora la numeración para dar claridad respecto a la naturaleza y alcance de las leyendas.</p> <p>7 Leyendas.</p> <p>7.1 Leyendas precautorias</p> <p>7.1.1 Las leyendas precautorias deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basado en información científica reconocida, se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.</p>
	<p>CANILEC</p> <p>Eliminar, o aclarar cuál es el objetivo de este artículo.</p>		
	<p>CONCAMIN</p> <p>7.1 Las leyendas precautorias deben hacer referencia al ingrediente u origen del ingrediente que, basado en información científica reconocida, se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.</p>	<p>CONCAMIN</p> <p>Adecuación de redacción</p>	
<p>7.2 Las leyendas precautorias específicas por producto y sus características, se establecerán en las normas oficiales mexicanas correspondientes u otros ordenamientos legales.</p>		<p>DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS DE LA SECRETARIA DE SALUD</p> <p>En los puntos 4.2.8.2.1, 4.3.1 y 7.2. se sugiere cambiar la palabra "legales" que es limitativa por la de "jurídicos", en razón de que las disposiciones normativas aplicables en los casos previstos en estos numerales, se encuentran establecidos en diversos tipos de ordenamientos, sin limitarse a las leyes.</p>	<p>-DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS DE LA SECRETARIA DE SALUD</p> <p>-PARALELO 20</p> <p>-KELLOGG</p> <p>Se corrige el numeral para quedar en los siguientes términos:</p> <p>7.1.2 Las leyendas precautorias específicas por producto, se establecerán en las normas oficiales mexicanas correspondientes u otros</p>
	PARALELO 20	PARALELO 20	

	<p>7.2 Las leyendas precautorias específicas por producto preenvasado y sus características, se establecerán en las normas oficiales mexicanas correspondientes u otros ordenamientos legales.</p>	<p>Homologar la terminología de todo el documento</p>	<p>ordenamientos jurídicos</p>
	<p>KELLOGG 7.1.2 Las leyendas precautorias específicas por producto y sus características, se establecerán en las normas oficiales mexicanas correspondientes u otros ordenamientos legales.</p>	<p>KELLOGG Por congruencia con el numeral anterior</p>	
	<p>CONCAMIN Deberá revisarse y quedar congruente con la modificación del punto 1,1 del presente ordenamiento.</p>	<p>CONCAMIN Existen disposiciones particulares en las Normas verticales en ciertas categorías de productos</p>	
		<p>LALA Deberá revisarse y quedar congruente con la modificación del punto 1,1 del presente ordenamiento. Existen disposiciones particulares en las Normas verticales en ciertas categorías de productos.</p>	
		<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA El CODEX no tiene referencia en este punto. Para que no se convierta en un obstáculo innecesario al comercio, se considera importante aclarar la referencia a que “se estsanlecerán en las normativas oficiales mexicanas correspondientes u otros ordenamientos legales”</p>	<p>-MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA -MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA La Legislación Sanitaria vigente en la materia, la cual puede ser consultada a través de la página www.cofepris.gob.mx</p>
		<p>MINISTERIO DE ECONOMUA DE GUATEMALA El CODEX no tiene referencia en este punto. Para que no se convierta en un obstáculo innecesario al comercio, se considera importante aclarar la referencia a que “se establecerán en las normativas oficiales mexicanas correspondientes u otros ordenamientos legales”</p>	
<p>7.3 Se pueden incluir leyendas que promuevan una dieta recomendable y/o de orientación alimentaria.</p>		<p>CONMEXICO Consideramos que el presente numeral no es una leyenda precautoria</p>	<p>-CONMEXICO -CONCAMIN -KELLOGG</p>

	<p>CONCAMIN Redacción correcta 7.3 Se pueden incluir leyendas que promuevan una dieta correcta o de orientación alimentaria.</p>	<p>CONCAMIN NOM-043-SSA2-2005</p>	<p>-COFOCALEC -BIMBO Se corrige el numeral para quedar en los siguientes términos: 7.3 Se pueden incluir leyendas que promuevan una dieta recomendable y/o de orientación alimentaria, para lo cual puede consultarse la NOM-043-SSA2-2005 (véase Referencias).</p>
	<p>KELLOGG 7.2 Otras leyendas 7.2.1 Se pueden incluir leyendas que promuevan una dieta recomendable y/o de orientación alimentaria.</p>	<p>KELLOGG Por congruencia con el numeral anterior</p>	
	<p>COFOCALEC 7.3 Se pueden incluir leyendas que promuevan una dieta recomendable y/o de orientación alimentaria, para lo cual puede consultarse la NOM-043-SSA2-2005 (véase Referencias).</p>	<p>COFOCALEC De acuerdo con el objetivo y alcance de la norma oficial mexicana NOM-043-SSA2-2005.</p>	
	<p>BIMBO 7.3 Se pueden incluir leyendas que promuevan una dieta recomendable y/o de orientación alimentaria y/o de orientación a estilos de vida saludable.</p>	<p>BIMBO Falta leyendas de orientación a estilos de vida saludables (Por Ej. Práctica de ejercicio.) Se debe definir la competencia de cada Secretaría en la Verificación y Vigilancia de la presente norma de acuerdo a las facultades y atribuciones que cada una tenga.</p>	
<p>7.4 La presentación de las leyendas debe cumplir con lo establecido en el apartado 4.2.10 de esta Norma</p>		<p>CONMEXICO El numeral 4.2.10 corresponde a la norma vigente y no al proyecto modificado. Solicitamos se revise</p>	<p>-CONMEXICO -CONCAMIN -KRAFT FOODS -KELLOGG Se eliminará el numeral</p>
		<p>CONCAMIN Eliminar o aclarar cual es el objetivo y los numerales específicos. 4.2.10.1.3. ya que refiere a Lote y Fecha de caducidad</p>	
	<p>KRAFT FOODS Aclarar que busca referir este numeral, ya que el apartado citado no disposición en particular. 4.2.10 Presentación de los requisitos obligatorios.</p>	<p>KRAFT FOODS Aclarar y dar entendimiento a la disposición.</p>	
	<p>KELLOGG Eliminar</p>	<p>KELLOGG No es claro a qué se refiere esta disposición respecto a los requisitos que deban cumplir las leyendas en términos de este numeral (Presentación de requisitos obligatorios).</p>	
		<p>LALA</p>	

<p>8 Verificación y Vigilancia La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables, así como por las Unidades de Verificación acreditadas y aprobadas para tal efecto.</p>	<p>Eliminar o aclarar cual es el objetivo y los numerales específicos.</p> <p>CONMEXICO Solicitamos se aplique el mismo esquema que se aplicó para la NOM 120 de buenas prácticas de manufactura, en la que se elaboraron listas de verificación entre la autoridad y la industria para facilitar el entendimiento de la aplicación de la norma.</p> <p>CANAMI Con referencia a la Verificación y Vigilancia (Punto 8), deberán definirse claramente las facultades de cada Dependencias y entidades involucradas, así como los criterios de cumplimiento a seguir.</p> <p>CONCAMIN Se solicita la elaboración la POLEVA correspondiente por parte de cada una de las autoridades.</p> <p>AAGD Agregar atribuciones y competencias de las tres partes para todos los requisitos señalados en la presente NOM.</p>	<p>-CONMEXICO -CANAMI -CONCAMIN -CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS -PROFECO -BENERMEX -LALA -ALPURA -ANIERM -COFOCALEC -KRAFT FOODS -CANACINTRA -CANILEC</p> <p>Dado que las facultades de cada entidad están claramente definidas en los ordenamientos jurídicos aplicables. Las facultades de la COFEPRIS están orientadas a evitar riesgos a la salud, mientras que las facultades de la PROFECO están orientadas a evitar engaños al consumidor, por lo que no son confundibles. Para clarificar este aspecto se modifica la redacción en los siguientes términos:</p>
<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS Verificación y Vigilancia La vigilancia de la presente Norma se llevará a cabo por las dependencias competentes, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables y las Unidades de Verificación acreditadas para el efecto.</p> <p>PROFECO 8. Verificación y vigilancia La vigilancia en el cumplimiento de las especificaciones sanitarias de la presente norma corresponderá a la Secretaría de Salud y a la Procuraduría Federal del Consumidor. 8.1. La vigilancia en el cumplimiento de las especificaciones comerciales de la</p>	<p>CONSEJO DE EXPORTACION DE PRODUCTOS LACTEOS DE ESTADOS UNIDOS Como se ha manifestado es improcedente señalar indirectamente a la Secretaría de Salud como responsable de la vigilancia de la aplicación de este proyecto de NOM-51.</p> <p>PROFECO Tomado del numeral 16. Observancia de la Norma, de la NOM-186-SSA1/SCFI-2002, Productos y Servicios. Cacao, productos y derivados. I Cacao, II Chocolate. III Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial.</p>	<p>8 Verificación y Vigilancia La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, en el ámbito de sus respectivas competencias, de acuerdo con la Ley Federal de Protección al Consumidor, la Ley General de Salud y demás ordenamientos jurídicos aplicables. Cabe aclarar que el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas de información comercial no son certificables, por lo tanto sólo pueden intervenir en su evaluación de la conformidad unidades de verificación acreditadas y aprobadas. Es importante recordar que las unidades de verificación no pueden realizar actividades de vigilancia porque esta</p>

	<p>presente norma corresponderán a la Secretaría de Economía a través de la Procuraduría Federal del Consumidor.</p>	<p>BENERMEX</p> <p>Solicitamos se delimite la competencia de cada una de las autoridades.</p> <p>Por otra parte, la función de las Unidades de Verificación es distinta y no tiene por qué mezclarse con la vigilancia de las dependencias competentes, cada área específica de verificación debe estar conformada por expertos competentes y delimitada a un campo de o actividad específico.</p> <p>Las Unidades de Verificación, a petición de parte interesada, verificarán el cumplimiento de las normas oficiales, más no son una dependencia competente para vigilar el cumplimiento de las mismas.</p> <p>Cada una de las dependencias debe delimitar su competencia de verificación, conforme los establecen las leyes aplicables. La norma no puede ir más allá de lo que establece la Ley.</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>ARTICULO 84 – Las unidades de verificación podrán, a petición de parte interesada, verificar el cumplimiento de normas oficiales mexicanas, solamente en aquellos campos o actividades para las que hubieran sido aprobadas por las dependencias competentes.</p>	<p>actividad sólo la realizan las autoridades competentes.</p> <p>Por lo anterior se incorpora un numeral diferente para separar el tema de la verificación y vigilancia, del de la evaluación de la conformidad, siendo este:</p> <p>9 Evaluación de la conformidad</p> <p>Esta norma oficial mexicana no es certificable y las Unidades de Verificación de información comercial acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía podrán evaluar la conformidad de la misma, en terminos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
	<p>LALA</p> <p>8 Verificación y Vigilancia</p> <p>8.1 La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables, así como por las Unidades de Verificación acreditadas y aprobadas para tal efecto.</p> <p>8.2 Los métodos de prueba aplicables para la evaluación de los productos con relación a la información nutrimental declarada serán los establecidos, para el efecto en las normas oficiales mexicanas y normas</p>	<p>LALA</p> <p>Se solicita incluir el numeral 8.2 para sustentar la necesidad de tener métodos de prueba para la evaluación de la información nutrimental.</p>	

	<p>mexicanas vigentes o, en su defecto en las normas internacionales vigentes.</p>		
	<p>ALPURA Se propone Incluir 8.2.- Los métodos de prueba con relación con la información nutrimental serán los descritos en las Normas Oficiales Mexicanas y normas mexicanas y en su defecto en las normas internacionales Cuando la información de los productos sujetos al cumplimiento de esta norma se debe verificar su veracidad tomando como referencia los valores declarados en el etiquetado del producto aceptándose una tolerancia d mas menos 10% para parámetros estandarizados y 20% para nutrimentos naturales del producto.</p>	<p>ALPURA NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Punto 10.4</p>	
	<p>ANIERM Definir un solo organismo para la vigilancia, Economía o Salud</p>	<p>ANIERM Para las empresas productoras de alimentos, tener a dos organismos federales nos confudirá mucho para saber a quien dirgirnos.</p>	
	<p>COFOCALEC 8. Verificación y vigilancia 8.1 La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables, así como por las Unidades de Verificación acreditadas y aprobadas para tal efecto. <u>Comentario.-</u> Se requiere acotar el alcance de cada una de las autoridades en la evaluación de las etiquetas, a fin de que para el usuario /obligado de la NOM, quede claro a quién debe recurrir y hasta que punto pueden intervenir las unidades de verificación en la evaluación.</p>	<p>COFOCALEC De acuerdo con lo establecido en el punto 10.4 de la norma oficial mexicana NOM-155-SCFI-2003.</p>	

	<p>8.2 los métodos de prueba aplicables para la evaluación de los productos con relación a la información nutrimental declarada serán los establecidos, para el efecto, en las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o, en su defecto, en las normas internacionales vigentes.</p> <p>NOTA – La aplicación de métodos descritos en normas internacionales se requiere para la determinación de fibra dietética y ácidos grasos trans, entre otros.</p> <p>8.3 Para la verificación de la veracidad de la información nutrimental declarada en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, se deben tomar como referencia los valores declarados en el etiquetado del producto, aceptandose una tolerancia de $\pm 10\%$ para nutrimentos estandarizados en la línea de producción y $\pm 20\%$ para nutrimentos naturales del producto.</p>		
	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Se solicita definir las atribuciones de cada organismo, en el afán de entender sus ámbitos de competencia en relación</p>		
	<p>CANACINTRA</p> <p>8 Verificación y Vigilancia.</p> <p>8.1 La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Procuraduría Federal de Consumidor en cuanto hace a la información comercial y de acuerdo a las facultades que se le otorgan en la Ley Federal de Protección al Consumidor, el procedimiento señalado en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y los demás ordenamientos aplicables. • La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios en cuanto hace a la información sanitaria, de acuerdo a las facultades que se le otorgan en la Ley General de Salud, el procedimiento señalado en la Ley 	<p>CANACINTRA</p> <p>Se solicita adecuar esta disposición, en concordancia a las facultades que nuestro Marco Regulatorio otorga a cada una de las Autoridades indicadas.</p> <p>Se adecua este numeral para hacer congruente las actividades de verificación y vigilancia que corresponden a las autoridades a través de la PROFECO y la COFEPRIS.</p> <p>En este sentido se elimina la mención que se hace a las unidades de verificación como encargadas de llevar a cabo la "vigilancia" de la norma. La LFMN establece que las normas de información comercial no son certificables, por lo tanto sólo pueden intervenir en su evaluación de la conformidad unidades de verificación.</p> <p>Adicionalmente, las unidades de verificación no pueden realizar actividades de vigilancia porque esta actividad sólo la realizan las autoridades competentes.</p> <p>Se aclaran las competencias expresas de las</p>	

	<p>Federal de Procedimiento Administrativo y los demás ordenamientos aplicables.</p> <p>8.2 La verificación del cumplimiento de la presente Norma se llevará a cabo por las Unidades de Verificación acreditadas y aprobadas para tal efecto, conforme lo establece la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento</p>	<p>autoridades que participan en la verificación y vigilancia de esta NOM para dar claridad acerca de las atribuciones que poseen ambas instituciones.</p>	
	<p>CANILEC Se solicita que se aclare la atribución de cada Secretaría.</p>		
	<p>BANUET CONSULTORES "8. Evaluación de la Conformidad a solicitud de parte. Con objeto de que los particulares cuenten con un solo documento que demuestre la totalidad del cumplimiento con la presente Norma; la Evaluación de la Conformidad a solicitud de parte, se llevará a cabo por Unidades de Verificación acreditadas en la presente Norma Oficial Mexicana mismas que serán aprobadas, una vez que se cumplan los requisitos previstos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, por la Secretaría de Economía, para efectos de</p>	<p>BANUET CONSULTORES I. Que el proyecto de NOM propuesto no confunda, como lo hace, la verificación de tercera parte (posibilidad de acudir, libremente a las unidades de verificación acreditadas para obtener constancia de cumplimiento con la NOM, misma que debe ser reconocida por las autoridades por todos los efectos legales) con la facultad de vigilancia de las autoridades, consistente en la realización de visitas y actos d inspección. (Dividir y clarificar ambos supuestos) En la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la Evaluación de la Conformidad a solicitud de parte (Que puede ser desempeñada - En cada caso y conforme a lo que prevean los Procedimientos de Evaluación de la Conformidad</p>	
	<p>la información comercial y por la Secretaría de Salud, para efectos de la Información Sanitaria. 8bis. Verificación y vigilancia La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor y por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, ésta última sólo para efectos de la información sanitaria prevista en la presente Norma; de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables, así como por las Unidades de Verificación acreditadas y aprobadas para tal efecto que hayan sido comisionadas por las dependencias competentes en términos de lo dispuesto por el Título V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización".</p>	<p>aplicables- por las dependencias competentes o por los agentes, de tercera parte, acreditados, y en su caso, aprobados en términos de la Ley citada) se encuentra detallada en el Título IV de dicha Ley; en tanto que la esfera de actuación y vigilancia de las autoridades, que se realiza de oficio (Y para efecto de la cual, también pueden auxiliarse de la infraestructura acreditada, comisionándola expresamente para tales efectos, como se prevé en los artículos 91, 95 y 96 de la Ley mencionada) se encuentra detallada en el Título V de dicho cuerpo legal. Luego entonces, si la Ley no establece confusión respecto: a) De las actividades de evaluación de la conformidad que se realizan a petición de parte interesada, de manera preventiva y con la finalidad de contar con un elemento de prueba (Dictamen o Constancia, generalmente, en tratándose de cuestiones de etiquetado) que le permita conocer, y demostrar, que cumple con una norma oficial</p>	

		<p>mexicana determinada; y</p> <p>b) Las facultades de verificación y vigilancia que, de oficio, tienen las autoridades competentes, conforme a sus atribuciones, para determinar si existe, o no, incumplimiento respecto de las normas oficiales mexicanas, independientemente de los procedimientos de evaluación de la conformidad descritos en el inciso anterior (Vid. ARTICULO 91 de la LFMN: "Las dependencias competentes podrán realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento de esta Ley y demás disposiciones aplicables, independientemente de los procedimientos para la evaluación de la conformidad que hubieren establecido").</p> <p>Luego entonces, el Proyecto de NOM que ahora se comenta, tampoco debería incurrir en dicha confusión, sin embargo lo hace a través del numeral 8. Verificación y vigilancia.</p> <p>Por lo expuesto, sugerimos que se cree un apartado expreso para la evaluación de la conformidad a solicitud de parte y otro para la verificación y vigilancia que, de oficio, pueden desempeñar las autoridades (la numeración propuesta puede ser ajustada, ya que sólo se expone para afectos de claridad en la localización del comentario).</p> <p>Respecto de este punto, es muy importante destacar que las unidades de verificación privadas, también deben ser aprobadas y reconocidas para el tema sanitario, no sólo en el caso de etiquetado comercial.</p>	
<p>9 Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación. - Ley Federal de Protección al Consumidor.. - Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. - Codex Alimentarius VI-Normas y Directrices del Codex para el etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios, 1987. FAO/OMS. - Ley General de Salud. - Reglamento de Control 	<p>COFOCALEC</p> <p>Observar orden jerárquico.</p> <hr/> <p>DSM NUTRITIONAL</p> <p>9 Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación. - Ley Federal de Protección al Consumidor.. - Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. - Codex Alimentarius VI-Normas y Directrices del Codex para el etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios, 1987. FAO/OMS. 	<p>COFOCALEC</p> <p>De acuerdo con lo establecido en el punto 6 de la norma mexicana NMX-Z-13/1-1977.</p> <hr/> <p>DSM NUTRITIONAL</p> <p>Incluir dentro de la bibliografía de la norma, la fuente reconocida de donde se derivaron los valores plasmados en la tabla 2. Ingestión Diaria Recomendada (IDR) ponderada para la población mexicana.</p>	<p>-COFOCALEC</p> <p>-DSM NUTRITIONAL</p> <p>-CANACINTRA</p> <p>-ALPURA</p> <p>Procede la observación de atender el orden jerárquico en la bibliografía, al igual que la inclusión de la siguiente bibliografía</p> <p>Rosado, Jorge; Casanueva, Esther y Héctor, Bourges; Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases Fisiológicas; Médica Panamericana, 2005.</p> <p>El apartado correspondiente queda de la siguiente manera:</p> <p>10 Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ley General de Salud. - Ley Federal de Protección al Consumidor. - Ley Federal sobre Metrología y

<p>Sanitario de Productos y Servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. - ISO/IEC Guide 37 1995 (E) Instructions for use of products of consumer interest. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ley General de Salud. - Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. - Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. - ISO/IEC Guide 37 1995 (E) Instructions for use of products of consumer interest. 		<p>Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios - Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. - Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.- Codex Alimentarius VI-Normas y Directrices del Codex para el etiquetado de los alimentos y aditivos alimentarios, 1987. FAO/OMS. - ISO/IEC Guide 37 1995 (E) Instructions for use of products of consumer interest. - Rosado, Jorge; Casanueva, Esther y Héctor, Bourges; Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases Fisiológicas; Médica Panamericana, 2005.
	<p>CANACINTRA</p> <p>9 Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas Héctor Bourges / Esther Casanueva / L. L. Rosado Ed.: Panamericana. Pág. 372-373 (Apéndices 2 y 3) • Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. 	<p>CANACINTRA</p> <p>Se solicita incluir dentro del apartado de Bibliografía de este Proyecto de NOM, la referencia bibliográfica de donde se derivaron los valores plasmados en la tabla 2. Ingestión Diaria Recomendada (IDR) ponderada para la población mexicana; cuyos autores son ampliamente reconocidos dentro del Ambito Académico y Gubernamental.</p> <p>Adicionalmente se solicita eliminar de este numeral el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, ya que solicitamos fuera reubicado en el apartado de Referencias de este Proyecto de NOM.</p>	
	<p>ALPURA</p> <p>Falta la descripción de la Bibliografía de donde fue tomada las IDR de nutrientes para la población Mexicana</p>	<p>ALPURA</p> <p>Reglamento de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización. Titulo Tercero. Artículo 28, Fracción III, NORMA MEXICANA NMX-Z-013/1-1977 GUIA PARA LA REDACCION, ESTRUCTURACION Y PRESENTACION DE LAS NORMAS MEXICANAS. Punto 6. BiBliografía</p>	
	<p>DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN</p> <p>9. Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación. - Sistema Internacional de Unidades, siendo México uno de los países que lo 		<p>DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN</p> <p>Ya se encuentra contemplado en la referencia a la NOM-008-SCFi.</p>

	suscribieron.		
	PARALELO 20 - Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación.	PARALELO 20 Mejorar la redacción	PARALELO 20 Procede el cambio de redacción para quedar como Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
10 Concordancia con Normas Internacionales Este proyecto de norma oficial mexicana concuerda parcialmente con las normas Codex:	CANILEC Esta norma oficial mexicana concuerda con las normas Codex:		CANILEC No procede, siendo que la norma está homologada en un principio con la legislación nacional.
	CONCAMIN Adecuación correcta del apartado de acuerdo a las modificaciones propuestas. Esta norma oficial mexicana concuerda con las normas Codex:		CONCAMIN No procede siendo que si existe alguna disposición contenida en la legislación mexicana, esta prevalece sobre las normas Codex.
- CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991. Norma General para el Etiquetado de los Productos preenvasados. - CAC/GL 1-1979, Rev. 1-1991. Directrices generales sobre declaraciones de propiedades. - CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993. Directrices sobre Etiquetado Nutricional. - CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables.			

**Referida en el número 4.2.2.1.6
Tabla No. 1 Denominación genérica de ingredientes.**

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
Aceites refinados distintos del aceite de oliva	Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado, según sea el caso.	CONMEXICO Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado o parcialmente hidrogenado, según sea el caso.	CONMEXICO Hace falta en aceite incluir las palabras "parcialmente hidrogenado" de acuerdo a los textos de Codex (CODEX STAN 1-1985 numeral 4.2.3.1)	-CONMEXICO -LALA -CONCAMIN -CANACINTRA -COFOCALEC -KRAFT FOODS -INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA -CANILEC -MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA Procede realizar el cambio para quedar como sigue:
		LALA Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado, o parcialmente hidrogenado según sea el caso.	LALA Etiquetado de los Alimentos Preenvasados / CODEX STAN 1 -1985 [Punto 4.Etiquetado Obligatorio de los Alimentos Envasados, numeral 4.2.3.1] Adoptada 1985. Ultima enmienda 2008.	
		CONCAMIN Aceite seguido del término vegetal o animal,	CONCAMIN Estos términos se incorporan con la finalidad	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		calificado con el término hidrogenado ó parcialmente hidrogenado, según sea el caso.	de completar la lista ya establecida.	<p>Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado o parcialmente hidrogenado, según sea el caso.</p> <p>En cuanto a indicar la fuente del maíz al que se esté haciendo alusión, no procede la solicitud, toda vez que al incluir la fuente del aceite se transforma a una denominación específica, lo que implica eliminar de esta tabla a los aceites.</p>
		CANACINTRA Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado, parcialmente hidrogenado , según sea el caso.	CANACINTRA Se incluye "parcialmente hidrogenado" según el CODEX STAN 1-1985	
		COFOCALEC "Aceite", juntamente con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.		
		KRAFT FOODS Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado por el grado de hidrogenación, según sea el caso.	KRAFT FOODS Considerar el grado de hidrogenación de las grasas y aceites en consideración al efecto fisiológico que puede tener en el organismo una grasa refinada parcialmente hidrogenada de una totalmente saturada.	
		INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado, según sea el caso, indicando la fuente del mismo ya sea maíz, canola, palma, coco, soya, oliva, girasol, linaza, lino, cártamo, cáñamo, algodón, sésamo, almendra, nuez, etc. (para el caso de aceites vegetales); o de hígado de bacalao, de pescado, de ballena, de foca, salmón, atún arenque, etc. (para el caso de aceites animales).	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Los aceites de diversas fuentes tienen efectos diversos (prevención y de riesgo) sobre la salud cardiovascular [Tousoulis, D., et al., Acute effects of different types of oil consumption on endothelial function, oxidative stress status and vascular inflammation in healthy volunteers. Br J Nutr, 2009: p. 1-7]. La información de la fuente de aceite deberá estar disponible para los consumidores	
		CANILEC Aceite seguido del término vegetal o animal, calificado con el término hidrogenado, o parcialmente hidrogenado según sea el caso.	CANILEC Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados / CODEX STAN 1-1985 [Punto 4.2.Lista de ingredientes numeral "4.2.3.1"] Adoptada 1985. Ultima enmienda 2008.	
		MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA "Grasas", juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso"	MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA Establecerlo de acuerdo a lo que establece el Codex , par aque no se convierta en un obstáculo innecesario al comercio.	
Grasas refinadas	Grasas seguido del término vegetal o animal calificado	ANIAME 4.2.2.1.6 Grasas seguido del término vegetal o animal ó mixta ó compuesta ,	ANIAME Dado que es posible utilizar mezclas de grasas vegetales y animales para la elaboración de	-ANIAME -LALA

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	con el término hidrogenado, según sea el caso.	calificado con el término hidrogenado, según sea el caso.	grasas comestibles. El Artículo 120 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios (Título XI, Capítulo 2 Grasas Comestibles) establece que dentro de las grasas comestibles quedan comprendidas: ... V. Grasa o Manteca Mixta o Compuesta.	-MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA -CONCAMIN -COFOCALEC -KRAFT FOODS -ARANAL
		LALA Grasas seguido del término vegetal o animal calificado con el término hidrogenado, o parcialmente hidrogenado según sea el caso.	LALA Propuesta de redacción en base a que es semejante a los aceites refinados	Procede realizar el cambio para quedar como sigue: Grasas seguido del término vegetal o animal ó mixta ó compuesta, calificado con el término hidrogenado, según sea el caso.
		MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA "Grasas", juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso"	MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Establecerlo de acuerdo a lo que establece el Codex , par aque no se convierta en un obstáculo innecesario al comercio.	En cuanto a colocar una nota al pie de página de la Tabla No. 1 indicando excepciones de aditivos, no procede su inclusión ya que la nota que se promueve hace la aclaración de lo que no se considera un ADITIVO, mientras que la tabla No.1 de la norma tiene como finalidad indicar las denominaciones genéricas que pueden utilizarse para la declaración de INGREDIENTES y en qué casos aplica.
		CONCAMIN Grasas seguido del término vegetal o animal, mixto o compuesto, calificado con el término hidrogenado, según sea el caso.	CONCAMIN Estos términos se incorporan con la finalidad de completar la lista ya establecida.	
		COFOCALEC "Grasas", juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso		
			KRAFT FOODS Grasas seguido del término vegetal o animal calificado por el grado de hidrogenación, según sea el caso.	
		ARANAL Colocar esta leyenda a pie de página de la tabla No. 1 denominación genérica de INGREDIENTES. NOTA ACLARATORIA; NO se considera aditivo a los monosacáridos, disacáridos u ologosacáridos utilizados por sus propiedades edulcorantes, ni los alimentos que los contengan, las sustancias utilizadas en los materiales de recubrimiento o revestimiento que no formen parte de los alimentos y que no estén destinadas a ser consumidas con ellos, la dextrina blanca o amarilla, maltodextrinas, el almidón tostado	ARANAL 01-24-96 Norma Oficial Mexicana, NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados -En la NOM-051-SCFI-1994 -PROY-NOM-051-SCFI/SSA1-2009 -NOM-247 Cereales. Solicitamos que se haga o se considere esta nota aclaratoria porque crea confusión en sus diferentes usos en el sector. En la actual NOM-051 Especificaciones	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>o dextrina, el almidón modificado por tratamiento ácido o, al amidón blanqueado, al almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado con enzimas amilolíticas, el cloruro de amonio, los aminoácidos y sus sales a excepción del ácido glutámico, la glicina y la cisternasas sales sin función tecnológica, la inulina.</p> <p>También sugerimos que esta NOTA ACLARATORIA O NOTA sea tomada en cuenta en los trabajos de revisión del acuerdo de aditivos o en el proyecto de emisión en su momento del mismo.</p>	<p>Generales de Etiquetado y el PROY-NOM-051 en la tabla genérica de ingredientes y también en NOM-247 Cereales, se acota y diferencia a los almidones como INGREDIENTES distintos a los almidones químicamente modificados también hay normatividades internacional que lo clarifica como por ejemplo en el párrafo de la UNION EUROPEA;</p> <p>La Unión Europea no considera aditivo a los monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos utilizados por sus propiedades edulcorantes, ni los alimentos que los contengan, las sustancias utilizadas en los materiales de recubrimientos o revestimiento que no formen parte de los alimentos y que no estén destinados a ser consumidos con ellos; la dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado con enzimas amilolíticas, el cloruro de amonio, los aminoácidos y sus sales a excepción del ácido glutámico, la glicina y la cisterna y la cistina y sus sales sin función tecnológica; la inulina.</p>	
Almidones, distintos a los almidones modificados químicamente.	Almidón	COFOCALEC "Almidón"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Todos las especies de pescado, cuando éste constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y presentación del producto preenvasado no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	Pescado	COFOCALEC "Pescado"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación del producto preenvasado no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral.	Carne de ave	COFOCALEC "Carne de aves de corral"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Todos los tipos de quesos, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación del producto preenvasado no se haga referencia a un tipo específico de queso.	Queso o quesos o mezcla de quesos, según sea el caso.	COFOCALEC "Queso"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho producto no se haga referencia a un tipo específico de especia.	Especia, especias o mezclas de especias según sea el caso.	CANACINTRA Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado.	CANACINTRA De conformidad con el texto vigente de Codex	-CANACINTRA -CANILEC -CONCAMIN -COFOCALEC Procede realizar el cambio para quedar como sigue: Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado .
		CANILEC Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho producto no se haga referencia a un tipo específico de especia.	CANILEC Especia, especias o mezclas de especias según sea el caso. Solicitar eliminación dado que Codex no contempla esa redacción	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>CONCAMIN</p> <p>Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.</p> <p>Apego a codex Stan 1-1985</p>		
<p>Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado, siempre que en la etiqueta no se haga referencia a una determinada hierba.</p>	<p>Hierba aromática, Hierbas aromáticas o mezclas de hierbas aromáticas, según sea el caso.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>De conformidad con el texto vigente de Codex</p>	<p>-CANACINTRA -COFOCALEC -CANILEC -CONCAMIN</p> <p>Procede realizar el cambio para quedar como sigue:</p> <p>Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado</p> <p>No procede poner comillas ya que se interpretaría que deben incluirse forzosamente</p>
		<p>COFOCALEC</p> <p>"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.</p>		
		<p>CANILEC</p> <p>Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el producto preenvasado, siempre que en la etiqueta no se haga referencia a una determinada hierba.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Hierba aromática, hierbas aromáticas o mezclas de hierbas aromáticas, según sea el caso.</p> <p>Solicitar eliminación dado que Codex no contempla esa redacción</p>	
		<p>CONCAMIN</p> <p>Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.</p> <p>Apego a codex Stan 1-1985</p>		
<p>Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para el producto goma de mascar.</p>	<p>Goma de base o Goma base</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>"Goma de base"</p>		<p>-COFOCALEC</p> <p>No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas</p>
	<p>DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN Goma</p>	<p>DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN</p> <p>Todos los tipos de gomas utilizados como agentes espesantes</p>		<p>DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN</p> <p>No se acepta comentario, ya que la inclusión de funciones tecnológicas como denominación genérica y parte de la información de la lista de ingredientes, contradice con lo que se establece en el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos</p>

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
				alimenticios, el cual señala que los aditivos deben declararse con el nombre común así mismo si la propuesta es que se indique ambos (función tecnológica y aditivos) dicho Acuerdo es el instrumento en el cual debiera señalarse por ser una disposición específica.
Todos los mono y disacáridos, incluidos los jarabes	Azúcares	CAMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS AZUCARERA Y ALCOHOLERA Todos los monosacáridos en jarabe y/o sólidos./ Fructosa y Glucosa Todos los disacáridos/ Azúcar	CAMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS AZUCARERA Y ALCOHOLERA 1) La modificación propuesta es acorde con la finalidad de la norma, establecida en el apartado 4.1.1, el cual establece que "La información contenida en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe ser veraz y describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto". 2) Oficio No. DGN.312.01.2006.2174, de fecha 19 de julio de 2006, mediante el cual la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía comunica a esta Cámara, en relación con la Norma Oficial Mexicana de que se trata el criterio que se expone a continuación: "... tomando en consideración los argumentos en cita, <u>esta unidad administrativa considera que los conceptos definidos por usted como sacáridos</u> (azúcar de caña y azúcar de remolacha), <u>así como los edulcorantes tales como fructosa de maíz amarillo</u> , aspartame, son productos que no guardan identidad entre sí.	-CAMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS AZUCARERA Y ALCOHOLERA -ARCOR SAIC -COFOCALEC -UNION NACIONAL DE CAÑEROS -DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA Se acepta parcialmente, para quedar como: Azúcar. Todos los tipos de sacarosa. Dextrosa o glucosa: la dextrosa anhidra y la dextrosa monohidratada.
			Por lo tanto, los términos en comento, <u>no pueden citarse como sinónimos al declararlos como ingredientes de los alimentos y bebidas regulados por la NOM-051-SCFI-1994</u> , por lo que en caso de que sean citados bajo la denominación de "azúcar" en dicha lista de ingredientes, <u>se estaría incumpliendo los apartados 4.1.1 y 4.2.2 al 4.2.2.2, de la NOM en cita, representando un engaño al consumidor</u> que consiste en usar el término "azúcar" para identificar ingredientes que no reúnen las características de dicho producto... 3) Norma General para el Etiquetado de los	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
			<p>Alimentos Preenvasados CODEX STAN 1-1985, adoptada en 1985, Enmendada 1991, 1999, 2001, 2003 y 2008, que específicamente en el punto 4.2.3.1 establece:</p> <p>Con la excepción de los ingredientes mencionados..., podrán emplearse los siguientes nombres de clases de ingredientes:</p> <p>Todos los tipos de sacarosa/ Azúcar</p> <p>4) NOM-086-SSA1-1994 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y PROY- NOM-086-SSA1-1994. Dentro de la norma se establecen los términos “azúcares”, “azúcar” y “edulcorante sintético”, los primeros dos términos los relacionan al azúcar de caña, tal como se muestra en el apartado 2. Determinación de azúcares en donde dentro de los reactivos y soluciones se especifica claramente que una de las soluciones es la Sacarosa G.R., así como en los puntos 5.1.7, 7.9, 7.9.1, 7.9.2, 7.10, 7.10.1, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 11.6.2.</p> <p>5) Hoy en día la Agroindustria Nacional de la Caña de Azúcar, cuenta con cuatro Normas Mexicanas mediante las cuales se especifican las calidades de azúcar que se producen en México: NMX-F-003-SCFI-2004, NMX-F-084-SCFI-2004, NMX-F-085-SCFI-2004, NMX-F-516-SCFI-2004</p>	
			<p>6) Es importante el resaltar que hoy en día se tiene una producción de 420 mil toneladas base seca de jarabe de maíz rico en fructosa en México, y no se cuentan con normas mexicanas que establezcan las especificaciones de calidad que debe cumplir este jarabe de maíz el cual se comercializa en territorio nacional.</p> <p>7) Aún y cuando existe una Norma del Codex para los Azúcares CODEX STAN 212-1999, en donde engloba bajo la denominación genérica de “Azúcares” al azúcar blanco, azúcar blanco</p>	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
			<p>de plantación o refinería, azúcar en polvo, azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, dextrosa en polvo, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, lactosa, fructosa, azúcar de caña sin refinar; en el Apéndice de dicha Norma se especifica lo siguiente:</p> <p>“Este texto está destinado a aplicación voluntaria por parte de asociaciones comerciales y no a aplicación por los gobiernos”,</p> <p>También es importante el aclarar que el Comité de Azúcares del CODEX no sesiona desde hace más de 9 años y que la convocatoria respectiva se encuentra aplazada, por lo que la normatividad adoptada data del año de 1999 y no contempla la diversidad de edulcorantes naturales y artificiales que se han venido desarrollando durante el período indicado.</p> <p>8) La NOM-051-SCFI/SSA1-2009 debe tener entre sus objetivos, establecer normas de aplicación de las leyes, reglamentos, normas y procedimientos administrativos de la Nación que sean concordantes con nuestra realidad. En ese sentido, las normas y textos del Codex Alimentarius, no sustituyen ni son de solución alternativa a la legislación nacional de cada país, por lo que no es posible adoptar las mismas de manera automática.</p>	
			<p>9) El Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar es de interés público y de orden social, por su carácter básico y estratégico para la economía nacional, de conformidad con el Art. 2 de la Ley de Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar. En México, el producto azúcar de caña, es considerado necesario para la economía nacional y el consumo popular, tal como lo establece el Artículo 5 de la Ley referida, ordenamiento que también dispone que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, junto con las dependencias y entidades competentes de los Gobiernos Federal, Estatales y del</p>	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
			<p>Distrito Federal, así como de los Municipios, en el ámbito de sus atribuciones deberán fomentar el consumo nacional del azúcar y de los productos, coproductos, subproductos y derivados de la caña de azúcar (Artículo 7).</p> <p>10) El Programa Nacional de la Agroindustria de la Caña de Azúcar (PRONAC), 2007-2012 que tiene un carácter especial, y fue presentado por el Titular del Ejecutivo Federal, atiende las directrices previstas en los artículos 25, 26 y 27 fracción XX, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece dentro de sus líneas de acción, las siguientes: Acción 1.10. Cuando en el ámbito de competencia de cada autoridad, se determine la existencia de prácticas que perjudiquen al sector azucarero, se aplicarán con oportunidad medidas que reestablezcan las condiciones leales de competencia.</p> <p>Acción 1.18 Continuar con la negociación ante el CODEX para que se distinga en la etiqueta de los productos, su origen a base de azúcar de caña, remolacha, de jarabes de maíz o bien de otros edulcorantes (NOM-051)".</p> <p>11) La Organización Panamericana de la Salud junto con la Secretaría de Salud elaboraron una "Guía de orientación Alimentaria" en la cual se destaca la forma correcta de llevar a cabo la alimentación, en ella se expresa lo siguiente: "...los alimentos que dan energía concentrada, es decir, en pequeña cantidad proporcionan mucha energía como el azúcar, la miel el piloncillo, la cajeta, la mermelada y el ate, así como el aceite, la margarina y la manteca vegetal..."</p>	
			<p>12) El Instituto Mexicano del Seguro Social dentro de la Campaña de Salud, está entregando Guías para el cuidado de la salud, en el caso de las mujeres de 20 a 59 años, en el apartado de Nutrición, se especifica una Tabla de Grupos de alimentos, equivalencias por ración y número de raciones para una alimentación de 1500 calorías.</p> <p>13) Las denominaciones genéricas de los ingredientes que aparezcan en las etiquetas de los productos, deben cumplir con las disposiciones de las Leyes y Reglamentos aplicables. De no hacerse la modificación planteada, el uso de la denominación genérica</p>	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA				
			<p>de "Azúcares" para referirse tanto al azúcar de caña o de remolacha como a los jarabes y sólidos de fructosa y glucosa, contravendría las disposiciones de los Artículos 1, 3, 9, 19, 24, 25 bis., 31, 32 y 44 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, y de los Artículos 8 y 9 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad.</p>					
		<p>ARCOR SAIC VER PROPUESTAS EN LAS FILAS SIGUIENTES</p>	<p>ARCOR SAIC La Norma General del Codex Alimentarius sobre Etiquetado diferencia clases de ingredientes que están constituidos por mono y disacáridos y hace distinción de denominaciones entre unos y otros. Esto es tomado por numerosas reglamentaciones internacionales (Estados Unidos, Unión Europea, Mercosur, etc). Recomendamos tomar esta clasificación. Referencias reglamentarias: d) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS - CODEX STAN 1-1985. Enmienda 2008. Item 4.2.3.1. e) Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de marzo de 2000 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones. Anexo I. f) MERCOSUR - GMC - RES No. 006/94 - DECLARACION DE INGREDIENTES EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS ENVASADOS – Anexo A. Se adjuntan referencias.</p>					
		<p>COFOCALEC "Azúcar"</p> <p>UNION NACIONAL DE CAÑEROS Tabla No. 1 Denominación genérica de Ingredientes.</p> <table border="1" data-bbox="638 1219 1052 1279"> <tr> <td>Clases de Ingredientes</td> <td>Denominación Genérica</td> </tr> </table> <p>Dice:</p> <table border="1" data-bbox="638 1312 1052 1386"> <tr> <td>Todos los monosacáridos y disacáridos,</td> <td>Azúcares.</td> </tr> </table>	Clases de Ingredientes	Denominación Genérica	Todos los monosacáridos y disacáridos,	Azúcares.	<p>UNION NACIONAL DE CAÑEROS Por lo anterior solicitamos que cuando se utilice el término "azúcar" se aclare y especifique en el etiquetado de la norma, de donde se obtienen los azúcares, sin que ello implique denominación de origen. De no hacerlo de esta manera, se estaría dando insuficiente información y orientación al consumidor por lo que no se cumpliría debidamente lo aludido en el numeral 4.1.1. y. provocaría que éste tome</p>	
Clases de Ingredientes	Denominación Genérica							
Todos los monosacáridos y disacáridos,	Azúcares.							

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO		FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		incluidos los jarabes		una decisión errónea y con ello dañe su salud.	
		Debe decir:			
		Disacáridos o sacarosa obtenida de la caña de azúcar, incluidos los jarabes	Azúcar de Caña		
		Disacáridos o Sacarosa obtenida de la remolacha, incluidos los jarabes	Azúcar de Remolacha		
		Monosacárido. Fructosa obtenida del proceso enzimático de almidón de maíz, incluidos los jarabes	Jarabe de maíz rico en fructosa o Jarabe de maíz de alta fructosa.		
		DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN Fructosa y glucosa		DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN Misma justificación del punto 3.3.	
		ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA Eliminar la posibilidad de declarar azúcares como genérico		ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA El riesgo (principalmente cardiovascular) de algunos tipos de azúcares simples es mayor que el de otros por lo que es necesario que se declare el tipo de hidrato de carbono simple agregado. Principal ejemplo jarabe de alta fructosa	
La dextrosa anhidra y la dextrosa monohidratada	Dextrosa o Glucosa	COFOCALEC "Dextrosa" o "glucosa"			-COFOCALEC -ARCOR SAIC
		ARCOR SAIC ELIMINAR		ARCOR SAIC Idem anterior fundamentación	No procede poner comillas ya que se interpretaría que deben incluirse forzosamente Se acepta parcialmente el cambio de redacción para quedar como: Azúcares: Azúcar. Todos los tipos de sacarosa. Dextrosa o glucosa: la dextrosa

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
				anhidra y la dextrosa monohidratada.
Todos los tipos de caseinatos	Caseinatos	COFOCALEC "Caseinatos"		COFOCALEC Procede parcialmente el cambio para quedar como sigue: Caseinatos: Todos los tipos de caseinatos
		COFOCALEC Productos lácteos que contienen un mínimo de 50 por ciento de proteína láctea (m/m) en el extracto seco*COFOCALEC "Proteína láctea"		COFOCALEC Procede la inclusión de la siguiente definición: Proteína láctea: Productos lácteos que contienen un mínimo de 50 por ciento de proteína láctea (m/m) en el extracto seco
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada.	Manteca de cacao	COFOCALEC "Manteca de cacao"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del producto preenvasado	Frutas confitadas	COFOCALEC "Frutas confitadas"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Todos los condimentos en cantidad no superior al 2% en peso, solos o mezclados en el producto preenvasado.	Condimento, Condimentos o Mezcla de condimentos, según sea el caso.	COFOCALEC "Condimento, condimentos o mezcalas de condimentos", según sea el caso		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Leche en polvo, leche fluida, independientemente de su contenido de grasa	Leche, en los casos en que la leche no provenga de vaca, se debe mencionar la especie animal de procedencia.	COFOCALEC "Leche", en los casos en que la leche no provenga de vaca, se debe mencionar la especie animal de procedencia		-COFOCALEC -ANPRAC -ARCOR SAIC Se elimina la denominación "Leche" por no estar consdierada en Codex.
		ANPRAC En los apartados de leche, suero y huevo, los define igual cuando son deshidratados o en su estado natural, lo que va a resultar en confusión en la relación m/m o en la declaración cuantitativa.		
		ARCOR SAIC	ARCOR SAIC	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		Denominación genérica: Leche o leche en polvo, según se trate de fluida o en polvo respectivamente. En los casos en que la leche no provenga de vaca, se debe mencionar la especie animal de procedencia.	Las legislaciones internacionales hacen la distinción entre leche fluida y leche en polvo, incluso indicando si son descremadas, semidescremadas o enteras, Creemos conveniente indicar la denominación ya adoptada por numerosos países del mundo de manera de facilitar el comercio internacional de alimentos. Referencias reglamentarias: EEUU: 21CFR101.4,	
Todos los tipos de microorganismos utilizados en la fermentación de lactosa, siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho producto no se haga referencia a un tipo específico de microorganismo.	Cultivo láctico o cultivos lácticos	COFOCALEC "Cultivo láctico" o "cultivos lácticos"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Suero de mantequilla, suero de queso, suero de leche, concentrado de proteína de leche, proteína de suero o lactosa	Sólidos de la leche	<p>KRAFT FOODS Incluir sinónimo de sólidos lácteos a: Sólidos de la leche o sólidos lácteos. Corrección al la palabra proteína de suero y lactosa</p> <p>ARCOR SAIC Denominación genérica : suero de leche</p>	<p>KRAFT FOODS Hacer la inclusión de dicho sinónimo, ya que es ampliamente utilizado en la declaración de este tipo de ingredientes y que resulta igualmente claro para describir a los mismos. Error en la redacción.</p> <p>ARCOR SAIC Las reglamentaciones internacionales definen estos productos como "sueros de leche o sueros lácteos" o bien de manera general "suero" (como lo hace la legislación de los Estados Unidos, 21 CFR101.4). Adjuntamos referencias reglamentaria</p>	<p>-KRAFT FOODS -ARCOR SAIC -ANPRAC -ALPURA -MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA -MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Se elimina las denominaciones "Leche"y "Huevo" por no estar considerada en Codex</p>
		<p>ANPRAC En los apartados de leche, suero y huevo, los define igual cuando son deshidratados o en su estado natural, lo que va a resultar en confusión en la relación m/m o en la declaración cuantitativa.</p> <p>ALPURA Suero de mantequilla, suero de queso, suero de leche, concentrado de proteína de</p>	<p>.</p> <p>ALPURA Comentario de forma</p>	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>leche, proteína de suero y lactosa</p> <p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA Productos lácteos que contienen un mínimo de 50 por ciento de proteína láctea (m/m) en el extracto seco* "Proteína láctea"</p> <p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Productos lácteos que contienen un mínimo de 50 por ciento de proteína láctea (m/m) en el extracto seco* "Proteína láctea"</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA Se recomienda incorporar lo referente a proteína lactea.</p> <p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Se recomienda incorporar lo referente a proteína lactea.</p>	
Todas las especies de chile o mezclas	Chile o Chiles o Mezcla de Chiles	COFOCALEC "Chile" o "chiles" o "mezclas de chiles"		COFOCALEC No se acepta comentario, ya que se interpretaría que deben incluirse las comillas
Huevo en cascarón, huevo líquido pasteurizado o huevo en polvo	Huevo	<p>ANPRAC En los apartados de leche, suero y huevo, los define igual cuando son deshidratados o en su estado natural, lo que va a resultar en confusión en la relación m/m o en la declaración cuantitativa.</p> <p>ARCOR SAIC Denominación genérica: huevo o huevo en polvo, según se trate de líquido o en polvo respectivamente.</p> <p>COFOCALEC "Huevo"</p>	<p>ARCOR SAIC Para este caso también, las reglamentaciones internacionales distinguen entre huevo líquido y huevo en polvo.</p>	<p>-ANPRAC -ARCOR SAIC -COFOCALEC Se elimina la denominación "Huevo" por no estar consdierada en Codex</p>
	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Frutas	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Todos los tipos de frutas, cuando la fruta o mezcla de frutas constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación del producto preenvasado no se haga referencia a un tipo específico de fruta. Se excluyen las frutas confitadas.	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Las frutas, verduras, nueces o semillas, y granos enteros son alimentos que proveen un aporte significativo de micronutrientes esenciales y fibra y se ha recomendado el consumo de estos grupos de alimentos para mejorar el perfil nutrimental de la dieta [WHO, Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of the WHO/FAO Joint Expert Consultation, in WHO Technical Report Series	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA No se acepta comentario, este tipo de ingredientes se declara de manera específica en la lista de ingredientes, es decir la etiqueta debe ostentar el nombre de cada una de ellos (zanahorias, papas, chícharos, nuez, cacahuate, manzana, fresa, arroz, frijol, etc) precisamente por la importancia

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
			2003: Geneve], por lo que es necesario promover su consumo en la población. Incluir dichos grupos de alimentos en la lista de ingredientes servirá para mantener informado al consumidor.	nutrimental que tienen.
	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Verduras	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Todos los tipos de verduras, cuando la verdura o mezcla verduras constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación del producto preenvasado no se haga referencia a un tipo específico de verdura.	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Las frutas, verduras, nueces o semillas, y granos enteros son alimentos que proveen un aporte significativo de micronutrientes esenciales y fibra y se ha recomendado el consumo de estos grupos de alimentos para mejorar el perfil nutrimental de la dieta [WHO, Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of the WHO/FAO Joint Expert Consultation, in WHO Technical Report Series 2003: Geneve], por lo que es necesario promover su consumo en la población. Incluir dichos grupos de alimentos en la lista de ingredientes servirá para mantener informado al consumidor.	
	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Nueces o semillas	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Todos los tipos de nueces o semillas, cuando las nueces o semillas o mezcla de nueces constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación del producto preenvasado no se haga referencia a un tipo específico de nueces o semillas.	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Las frutas, verduras, nueces o semillas, y granos enteros son alimentos que proveen un aporte significativo de micronutrientes esenciales y fibra y se ha recomendado el consumo de estos grupos de alimentos para mejorar el perfil nutrimental de la dieta [WHO, Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of the WHO/FAO Joint Expert Consultation, in WHO Technical Report Series 2003: Geneve], por lo que es necesario promover su consumo en la población. Incluir dichos grupos de alimentos en la lista de ingredientes servirá para mantener informado al consumidor.	
	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Granos enteros	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Todos los tipos de granos que no han sido refinados y conservan sus tres capas (salvado, germen y endospermo), cuando los granos o mezcla de granos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación del producto preenvasado no se haga	INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Las frutas, verduras, nueces o semillas, y granos enteros son alimentos que proveen un aporte significativo de micronutrientes esenciales y fibra y se ha recomendado el consumo de estos grupos de alimentos para mejorar el perfil nutrimental de la dieta [WHO, Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of the WHO/FAO Joint Expert	

Clases de Ingredientes	Denominación genérica	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		referencia a un tipo específico de grano.	Consultation, in WHO Technical Report Series 2003: Geneva], por lo que es necesario promover su consumo en la población. Incluir dichos grupos de alimentos en la lista de ingredientes servirá para mantener informado al consumidor.	
	DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN Té	DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN Todas las hierbas de la familia Camellia sinensis		DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN No se acepta comentario, en el caso de Té ya existe regulación al respecto en el que se indica que debe declararse el nombre botánica y en su caso el común de las plantas.
	DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN Conservador, preservador	DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN Todos los tipos de sustancias químicas adicionadas para alargar la vida de anaquel de alimentos y bebidas no alcohólicas que puedan reaccionar con los alimentos y bebidas no alcohólicas produciendo sustancias potencialmente dañinas para la salud		DRA. MARIA DEL CARMEN DURAN No se acepta comentario, ya que la inclusión de funciones tecnológicas como denominación genérica y parte de la información de la lista de ingredientes, contradice con lo que se establece en el Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, el cual señala que los aditivos deben declararse con el nombre común así mismo si la propuesta es que se indique ambos (función tecnológica y aditivos) dicho Acuerdo es el instrumento en el cual debiera señalarse por ser una disposición específica.

APENDICE NORMATIVO

Texto propuesto	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
APENDICE NORMATIVO EN MATERIA DE ETIQUETADO PROPIEDADES NUTRICIONALES SALUDABLES Y	CONMEXICO APENDICE NORMATIVO "A"	CONMEXICO Solicitamos que el presente apartado sea homologado al cien por ciento con los textos de codex respetando su orden y congruencia tal cual se establece en el punto 6 y 7 de la norma.	-CONMEXICO -KELLOGG -CONCAMIN -BIMBO -PROFECO

<p>Elaborado con base en las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041</p> <p>El presente Apéndice tiene por objeto complementar las especificaciones en materia de declaraciones prohibidas de propiedades y que inducen a error que se indican en el cuerpo de la NOM-051-SCFI-2009, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados, y no sustituye ninguna de las prohibiciones contenidas en ella.</p>	<p>KELLOGG El presente Apéndice tiene por objeto complementar las especificaciones en materia de declaraciones de propiedades referenciadas en apartado 6, en el cuerpo de la NOM-051-SCFI/SSA- 2009, Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, y no sustituye ninguna de las prohibiciones contenidas en ella.</p>	<p>KELLOGG En consistencia con el numeral 6 propuesto en el cuerpo del Proy NOM.</p>	<p>-DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS DE LA SECRETARIA DE SALUD -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA -COMECARNE -LALA -MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA -MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA -PARALELO 20 -COFOCALEC -CANILEC Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p>	
	<p>CONCAMIN El presente Apéndice tiene por objeto complementar las especificaciones en materia de declaraciones de propiedades referenciadas en apartado 6, en el cuerpo de la NOM-051-SCFI/SSA-2009, Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, y no sustituye ninguna de las prohibiciones contenidas en ella.</p>			
		<p>BIMBO Todo este apartado debe estar en el contexto de lo establecido por el CODEX alimentario en este tema, no se deben tomar solo fragmentos del mismo. Mismos comentarios que en el punto 6. Las definiciones deberían estar en el apartado correspondiente de esta norma</p>		
		<p>PROFECO 1.- Eliminar, se propone se incluya en el cuerpo del presente PROY-NOM-051</p>		
		<p>DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS DE LA SECRETARIA DE SALUD Se sugiere añadir al título del apéndice en comento la letra "A", para identificarlo debidamente y a efecto de que sea congruente con la numeración presentada.</p>		
		<p>En el punto A.1, se sugiere citar completa la norma oficial mexicana que se refiere en el numeral en cuestión, toda vez que se hace referencia a ella sólo como "NOM-051". De los puntos A.3 al A.3.3.2, se sugiere poner en negritas a la numeración para que el proyecto conserve su uniformidad.</p>		
	<p>ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA</p>	<p>ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA</p>		

<p>Eliminar este apéndice</p>	<p>Se parte de una definición confusa 3.10. En anexo es muy poco claro y no parece ser conveniente señalar clasificaciones y declaraciones que no competen a esta Norma sino a la 086 y que por tanto quedan sin especificar como las declaraciones de comparación en donde no se aclara cuanto es mayor o menor que es. Se señalan algunas de las inconsistencias de este apéndice relacionadas a nutrición.</p> <p>El término saludable no esta referido a la dieta sino al producto y esto es un error.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>El presente Apéndice tiene por objeto complementar las especificaciones en materia de declaraciones prohibidas de propiedades del inciso 6 y que inducen a error que se indican en el cuerpo de la NOM-051-SCFI-2009, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados, y no sustituye ninguna de las prohibiciones contenidas en ella.</p>	<p>COMECARNE</p> <p>No solo se trata de declaraciones prohibidas, también las hay condicionales.</p>
<p>LALA</p> <p>El presente Apéndice tiene por objeto complementar las especificaciones en materia de declaraciones de propiedades referenciadas en apartado 6, en el cuerpo de la NOM-051-SCFI/SSA-2009, Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, y no sustituye ninguna de las prohibiciones contenidas en ella</p>	
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>SE hace la referencia en todo este apéndice, que utilizaron de manera adecuada las palabras nutritivo, nutrientes, nutricionales... donde no hicieron la sustitución mencionada a lo largo de la presente normativa.</p>
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA</p> <p>SE hace la referencia en todo este apéndice, que utilizaron de manera adecuada las palabras nutritivo, nutrientes, nutricionales... donde no hicieron la sustitución mencionada a lo largo de la presente normativa.</p> <p>Todos los comentarios que se realizan a este</p>

		Apéndice, están en base al CAC/GL 23 Directrices Codex para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables.	
	<p>PARALELO 20</p> <p>El presente Apéndice tiene por objeto complementar las especificaciones en materia de declaraciones prohibidas de propiedades y que inducen a error que se indican en el cuerpo de la NOM-051-SCFI/SSA-2009, Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria, y no sustituye ninguna de las prohibiciones contenidas en ella.</p>	<p>PARALELO 20</p> <p>Homologar la clave de la norma conforme al proyecto</p>	
	<p>COFOCALEC</p> <p>Las declaraciones nutricionales deberán estar en armonía con la política nacional de nutrición y apoyar tal política. Sólo se permitirán las declaraciones nutricionales que apoyen la política nacional de nutrición.</p> <p>Las declaraciones de propiedades saludables deben ser consistentes con las políticas nacionales relativas a la salud, incluida la política de nutrición, y apoyar tales políticas cuando fuera aplicable. Las declaraciones de propiedades saludables deberán estar apoyadas por una cantidad de evidencia científica válida y suficiente como para justificar las declaraciones, proveer información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir dietas saludables, y ser apoyadas por una educación específica para el consumidor. El impacto de las declaraciones saludables sobre las costumbres alimenticias y los modelos dietéticos de los consumidores debería ser monitoreado en general por las autoridades competentes.</p> <p><u>Comentarios.-</u></p> <p>El alcance del presente apéndice normativo corresponde al alcance de aplicación de a norma oficial mexicana NOM-086-SSA1-1994, por lo que debería retirarse de este proyecto de norma mexicana y considerarse en la revisión de la NOM-086-SSA1-1994.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>En concordancia con el CAC/GL 23-1997 Adoptadas en 1997, Revisadas en 2004, Enmendadas en 2001, 2008 y 2009).</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>El presente Apéndice tiene por objeto complementar las especificaciones en materia de <u>declaraciones de propiedades referenciadas en apartado 6</u>, en el cuerpo de la NOM-051-SCFI/SSA-2009, Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y</p>	<p>CANILEC</p>	

	sanitaria, y no sustituye ninguna de las prohibiciones contenidas en ella.		
1 DEFINICION Para los efectos de este Apéndice Normativo, por declaración de propiedades nutrimentales y saludables debe atenderse a la definición indicada en el numeral 3.10 de la NOM-051.	CONMEXICO A.1 Definición	CONMEXICO	-CONMEXICO -KELLOGG
	KELLOGG Para los efectos de este Apéndice Normativo, por declaración de propiedades nutrimentales y saludables debe atenderse a las definiciones indicadas en los numerales 3.10, 3.XX y 3.XX de la NOM-051.	KELLOGG Por consistencia con el cambio propuesto en definiciones.	-KRAFT FOODS -PARALELO 20 -KRAFT FOODS
	KRAFT FOODS Se solicita la inclusión de las definiciones relacionadas con las declaraciones de propiedades saludables definiciones como: 3.12 Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Declaración de función de los nutrimentos • Declaraciones de propiedades de función • Declaraciones de propiedades de riesgo de enfermedad. 	KRAFT FOODS Ya que el numeral 3.10 aquí citado, únicamente hace referencia la declaración de propiedades nutrimentales, quedando excluidas las propiedades saludables que aquí se indican, por lo cual es indispensable incluir una definición de referencias constituyentes. Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables [CAC/GL 23-1 997, Rev. 1-2004], Codex Alimentarius	Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.
	PARALELO 20 Para los efectos de este Apéndice Normativo, por declaración de propiedades nutrimentales y saludables debe atenderse a la definición indicada en el numeral 3.10 de la presente norma NOM-051 .	PARALELO 20 Homologar la terminología de acuerdo a la definición 3.10 de la norma	
2. DECLARACIONES DE PROPIEDADES CONDICIONALES Se permiten las siguientes declaraciones de propiedades condicionadas a la particular condición asignada a cada una de	CONMEXICO A.2 Declaraciones de propiedades condicionales	CONMEXICO	-CONMEXICO -KELLOGG
	KELLOGG Ver Apartado 6 (arriba).	KELLOGG	-LALA -CONCAMIN
		LALA Todos los numerales se cambiaron al apartado 6	-MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA -MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA
	CONCAMIN		

<p>ellas:</p> <p>a) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable.</p> <p>b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas al marco legal aplicable.</p> <p>c) Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.</p> <p>d) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p>	<p>Todos los numerales se cambiaron al apartado 6 de la NOM-051-SCFI/SSA como se acordó en la reunión. Favor de colocar comentarios en el apartado 6</p>		<p>-INCMNSZ -PARALELO 20 -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA</p>
		<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA Se considera que es importante que por parte de las autoridades competentes de México, se establezca cual es ese marco legal aplicable. Se considera que esta norma oficial mexicana tiene muchas referencias al respecto, y al no contar con la claridad en un mismo documento, esto puede convertirse en un obstáculo innecesario al comercio. Es necesario desarrollar mas al respecto. Tal y como se indica en el párrafo anterior, para que la presente normativa no se convierta en un obstáculo innecesario al comercio, debe minimizarse excesivas referencias a la legislación vigente o al marco legal aplicable. Esto vuelve una normativa muy complicada para la búsqueda de dichas referencias.</p>	<p>-KRAFT FOODS -CANACINTRA -CANILEC -BIMBO -COMECARNE Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p>
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en la presente norma en el marco legal aplicable.</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Se considera que es importante que por parte de las autoridades competentes de México, se establezca cual es ese marco legal aplicable. Se considera que esta norma oficial mexicana tiene muchas referencias al respecto, y al no contar con la claridad en un mismo documento, esto puede convertirse en un obstáculo innecesario al comercio. Es necesario desarrollar más al respecto. Tal y como se indica en el párrafo anterior, para que la presente normativa no se convierta en un obstáculo innecesario al comercio, debe minimizarse excesivas referencias a la legislación vigente o al marco legal aplicable. Esto vuelve una normativa muy complicada para la búsqueda de dichas referencias.</p>	
<p>i. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma;</p> <p>ii. sea una de las que los</p>		<p>Este párrafo fue tomado del CODEX. El Codex establece para este párrafo que "(vii) Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la</p>	

<p>consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;</p> <p>iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p> <p>iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida.</p>	<p>INCMNSZ</p> <p>Cambiar nutricionales por nutrimentales</p> <p>En el inciso a) cambiar nutrientes por nutrimentos; dice minerales, debe decir nutrimentos inorgánicos (minerales)</p> <p>Dice nutricionales, debe decir nutrimentales</p> <p>En el inciso b) dice nutricionales debe decir nutrimentales</p> <p>En el último párrafo cambiar nutrientes y nutricionales por nutrimentos y nutrimentales</p>	<p>declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en las Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional." Por tal motivo, se considera que un ajuste de lo indicado a este párrafo a la declaración obligatoria de nutrientes estipulada en el marco legal aplicable es incorrecto. Lo que debe indicarse es que se debe ajustar a lo establecido en la presente normativa oficial mexicana.</p> <p>INCMNSZ</p>	
<p>Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en el marco legal aplicable.</p>	<p>PARALELO 20</p> <p>a) Podrá indicarse que un alimento producto preenvasado ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable.</p> <p>b) Las indicaciones de que el alimento producto preenvasado tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas al marco legal aplicable.</p>	<p>PARALELO 20</p> <p>Homologar le terminología de todo el documento</p>	
	<p>c) Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento producto preenvasado tiene características especiales cuando todos los mismos alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.</p>		

	<p>d) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos producto preenvasado, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p> <p>ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;</p> <p>iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento producto preenvasado características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia;</p> <p>iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento producto preenvasado este permitida.</p>		
		<p>ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA Inciso a) El marco legal por tanto debería condicionar esta declaración a la comprobación de biodisponibilidad y estabilidad del ingrediente adicionado. Inciso C. Esto es contradictorio, si todos los alimentos la tienen, por que diferenciarlo como especial?</p>	
	<p>KRAFT FOODS Se proponen las redacciones siguientes: a) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutrimentales</p>	<p>KRAFT FOODS Dar mayor claridad a la interpretación de los incisos a) y b) en relación a la adición (reducción) hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable.</p>	
	<p>b) en los ordenamientos legales aplicables. Las declaraciones de propiedades nutrimentales referentes a que el alimento tiene cualidades nutrimentales especiales gracias a la reducción o eliminación de un nutrimento, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutrimentales y estar sujetas a las especificaciones estipuladas Se proponen las redacciones siguientes:</p>	<p>Con la finalidad de dar claridad a la interpretación de los incisos d), i y ii. Facilitar la comprensión de los requisitos del numeral. Homologar la terminología empleada en la normatividad nacional vigente, tal es el caso de la NOM-043-SSA2, sobre criterios de orientación alimentaria.</p>	

	<p>d) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinados nutrimentos, ingredientes o aditivos a los alimentos, siempre que no sean engañosas y que dichos componentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. no estén sujetos a requisitos específicos en ninguna norma; ii. sea alguno de los que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento; iv. sea un nutrimento, ingrediente o aditivo cuya presencia o adición en el alimento este permitida. <p>Las declaraciones de propiedades que enfatizen sobre la ausencia o no adición de uno o más nutrimentos deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutrimentales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrimentos, estipulada en el marco legal aplicable.</p>	<p>Facilitar la comprensión de los requisitos del numeral así como homologar la terminología empleada en la normatividad nacional vigente.</p>	
	<p>CANACINTRA 2. DECLARACIONES DE PROPIEDADES CONDICIONALES Se permiten las siguientes declaraciones de propiedades condicionadas a la particular condición asignada a cada una de ellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable. b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas al marco legal aplicable. 	<p>CANACINTRA Se propone ajuste en la redacción, debido a cuestiones de lenguaje y comprensión</p>	
	<p>c) Se podrán utilizar declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.</p> <p>d) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas</p>		

	<p>sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p> <ul style="list-style-type: none"> v. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma; vi. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento; vii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia; viii. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida. <p>Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en el marco legal aplicable.</p>		
	<p>CANILEC</p> <p>Todos los numerales se cambiaron al apartado 6 de la NOM-051-SCFI/SSA</p>	<p>CANILEC</p>	
	<p>BIMBO</p> <p>e) Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen tales como: "natural", "puro", "fresco", "fabricación casera", "kosher", "halal", "orgánico" o "biológico" de un alimento o bebida no alcohólica, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.</p> <p>f) Declaraciones de propiedades que sugieran, impliquen o afirmen que el alimento está garantizado o leyendas tales como "calidad garantizada" "sello de garantía" "satisfacción garantizada" "garantía de por vida" "garantía total" "100% garantizado", excepto en aquellos casos en que se informe a los consumidores en qué consisten.)</p>	<p>BIMBO</p> <p>Se propone mover los textos e y f del apartado de declaraciones de propiedades que inducen a error al apartado de declaraciones condicionales para conservar el mismo orden de la Norma Codex relativa a Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 (punto 5)</p> <p>Para el caso de los términos "natural", "puro", "fresco", de "fabricación casera" es necesario se indique bajo que lineamientos se podrá comprobar dicha condición.</p>	
	<p>COMECARNE</p> <p>2. DECLARACIONES DE PROPIEDADES CONDICIONALES</p> <p>Se permiten las siguientes declaraciones de propiedades condicionadas a la particular condición asignada a cada una de ellas:</p>	<p>COMECARNE</p> <p>Ya se incluyeron en la parte de las declaraciones en el cuerpo de la NOM.</p>	

	<p>a) Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con el marco legal aplicable.</p> <p>b) Las indicaciones de que el alimento tiene cualidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas al marco legal aplicable.</p> <p>e) Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.</p> <p>d) Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma; ii. sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento; iii. no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia; iv. sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento este permitida. <p>Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deberán considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deberán ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en el marco legal aplicable</p>		
<p>3. DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES</p> <p>No se podrán hacer declaraciones de propiedades cuando se pretenda atribuir al producto</p>	<p>CONMEXICO</p> <p>A.3 Declaraciones nutrimentales y saludables</p> <p>CONCAMIN</p> <p>A.3 DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES</p> <p>Las declaraciones de propiedades saludables deberían</p>	<p>CONMEXICO</p>	<p>-CONMEXICO</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-KELLOGG</p> <p>-LALA</p> <p>-PARALELO 20</p> <p>-KELLOGG</p>

<p>características que no contiene o posee ni declaraciones asociadas a la disminución o reducción de riesgo de enfermedad. Dichas declaraciones deben realizarse en el contexto de una dieta total y saludable. Estas declaraciones no deben referirse a propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes o ingredientes, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.</p>	<p>autorizarse de acuerdo a los procedimientos establecidos por la secretaria de salud si se cumplen todas las condiciones siguientes:</p> <p>a) Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y el sustentamiento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos</p> <p>b) La declaración debe consistir de dos partes:</p> <p>1) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta;</p> <p>2) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento</p> <p>c) Se deberá declarar dichas declaraciones en el contexto de una dieta total y saludable.</p> <p>Estas declaraciones no deben referirse a propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes o ingredientes, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.</p> <p>x.x Cualquier declaración de propiedades debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes del país donde se vende el producto</p> <p>x.x El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable.</p> <p>x.x Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN), el alimento en cuestión debería ser:</p> <p>(i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o,</p>		<p>-MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA -KRAFT FOODS -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA -INCMNSZ -CANILEC -COMECARNE</p> <p>Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p>
	<p>(ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.</p> <p>x.x Sólo deberían ser objeto de una declaración de función de nutrientes aquellos nutrientes esenciales para los cuales se haya establecido un Valor de Referencia de</p>		

	<p>Nutrientes (VRN) o IDR o aquellos nutrientes mencionados en directrices dietéticas oficialmente reconocidas por la autoridad nacional.</p> <p>x.x Las declaraciones de propiedades saludables deberían tener una clara estructura reglamentaria de condiciones para calificar y/o descalificar el uso de la declaración específica de propiedades, incluyendo la capacidad de las autoridades nacionales que tengan jurisdicción de prohibir las declaraciones de propiedades para alimentos que contienen nutrientes en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o condiciones adversas relacionadas a la salud. La declaración de propiedades no debería efectuarse si alienta o condona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.</p> <p>x.x. Si el efecto alegado se atribuye a un constituyente del alimento, deberá existir un método validado para cuantificar el constituyente alimentario que forma la base de la declaración de propiedades.</p> <p>x.x La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o rotulación del alimento que presenta declaraciones de propiedades saludables:</p> <p>x.1 Una declaración de la cantidad de cualquier nutriente u otro constituyente del alimento sobre el cual se hace la declaración de propiedades.</p> <p>x.2 El grupo al que se le destina, de ser apropiado.</p> <p>x.3 Cómo usar el alimento para obtener el beneficio alegado, y otros factores de estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando fuera apropiado.</p> <p>x.4 Consejo a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento y, de existir, a grupos que deben evitar el alimento, cuando fuera apropiado.</p> <p>x.5 Insumo inocuo máximo del alimento o constituyente, cuando fuera necesario.</p> <p>x.6 Cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta total</p> <p>x.7 Una declaración sobre la importancia de observar una dieta saludable.</p>		
	<p>KELLOGG</p> <p>A.3 DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES</p> <p>Las declaraciones de propiedades saludables deben autorizarse de acuerdo con los criterios de evaluación</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Ref: Numeral 7.1.1, 7.1.3 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23-1997, Adoptadas</p>	

	<p>establecidos por la Secretaría de Salud toda vez que se cumplan todas las condiciones siguientes:</p> <p>a) Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y el sustentamiento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos</p> <p>b) La declaración debe consistir de dos partes:</p> <p>1) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta;</p> <p>2) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento</p> <p>c) Se deberá declarar dichas declaraciones en el contexto de una dieta correcta.</p>	<p>en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009.</p> <p>http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es Por consistencia con lo planteado en el numeral 6.</p>	
	<p>LALA</p> <p>A.3 DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES</p> <p>Las declaraciones de propiedades saludables deberían autorizarse de acuerdo a los procedimientos establecidos por la Secretaría de Salud si se cumplen todas las condiciones siguientes:</p> <p>a) Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y el sustentamiento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos.</p> <p>b) La declaración debe consistir de dos partes:</p> <p>1) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta;</p>	<p>LALA</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.1, 7.1.3"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7. Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.2"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p> <p>Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.3"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>2) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes</p>		

	<p>específicos del alimento</p> <p>c) Se deberá declarar dichas declaraciones en el contexto de una dieta correcta.</p> <p>x.x Cualquier declaración de propiedades debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes.</p> <p>x.x El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta correcta.</p> <p>x.x Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor Nutricional de Referencia (VNR), el alimento en cuestión debería ser:</p> <p>(i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.</p> <p>x.x. Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para "alto en", "bajo en", "reducido en", o "libre del".</p> <p>x.x Sólo deberían ser objeto de una declaración de función de nutrientes aquellos nutrientes esenciales para los cuales se haya establecido un Valor Nutricional de Referencia (VNR), o IDR o aquellos nutrientes mencionados en directrices dietéticas oficialmente reconocidas por la autoridad nacional.</p> <p>x.x Las declaraciones de propiedades saludables deberían tener una clara estructura reglamentaria de condiciones para calificar y/o descalificar el uso de la declaración específica de propiedades, incluyendo la capacidad de las autoridades nacionales que tengan jurisdicción de prohibir las declaraciones de propiedades para alimentos que contienen nutrientes en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o condiciones adversas relacionadas a la salud. La declaración de propiedades no debería efectuarse si alienta o condona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.</p>		
	<p>x.x. Si el efecto alegado se atribuye a un constituyente del alimento, deberá existir un método validado para cuantificar el constituyente alimentario que forma la base de la declaración de propiedades.</p> <p>x.x La siguiente información debería aparecer en la</p>		

	<p>etiqueta o rotulación del alimento que presenta declaraciones de propiedades saludables:</p> <p>x.1 Una declaración de la cantidad de cualquier nutrimento u otro constituyente del alimento sobre el cual se hace la declaración de propiedades.</p> <p>x.2 El grupo al que se le destina, de ser apropiado.</p> <p>x.3 Cómo usar el alimento para obtener el beneficio alegado, y otros factores de estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando fuera apropiado.</p> <p>x.4 Consejo a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento y, de existir, a grupos que deben evitar el alimento, cuando fuera apropiado.</p> <p>x.5 Insumo inocuo máximo del alimento o constituyente, cuando fuera necesario.</p> <p>x.6 Cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta correcta.</p> <p>x.7 Una declaración sobre la importancia de observar una dieta correcta.</p>		
	<p>PARALELO 20</p> <p>A.3 Declaraciones de propiedades nutrimentales y saludables</p> <p>Estas declaraciones no deben referirse a propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado, incluidos sus componentes o ingredientes, para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.</p>	<p>PARALELO 20</p> <p>Homologar la terminología conforme la definición 3.10 de la norma</p>	
	<p>KELLOGG</p> <p>x.x Cualquier declaración de propiedades debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes del país donde se vende el producto.</p> <p>x.x El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta correcta.</p> <p>x.x Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor Nutrimental de Referencia (VNR), el alimento en cuestión debe ser:</p> <p>(i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o,</p> <p>(ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Numeral 7.1.2 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.1.3 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23-1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.1.4 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es</p>	
	<p>x.x. Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutrimentales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para "alto en", "bajo en", "reducido en", o "libre de".</p>	<p>Numeral 7.1.4 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en</p>	

	<p>x.x Sólo deben ser objeto de una declaración de función de nutrimentos aquellos nutrimentos esenciales para los cuales se haya establecido un Valor Nutricional de Referencia (VNR), o IDR o aquellos nutrimentos mencionados en directrices dietéticas oficialmente reconocidas por la autoridad nacional.</p> <p>x.x Las declaraciones de propiedades saludables deben tener una clara estructura reglamentaria de condiciones para calificar y/o descalificar el uso de la declaración específica de propiedades, incluyendo la capacidad de las autoridades nacionales que tengan jurisdicción de prohibir las declaraciones de propiedades para alimentos que contienen nutrimentos en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o condiciones adversas relacionadas a la salud. La declaración de propiedades no debería efectuarse si alienta o condona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.</p> <p>x.x. Si el efecto alegado se atribuye a un constituyente del alimento, deberá existir un método validado para cuantificar el constituyente alimentario en que se basa la declaración de propiedades.</p> <p>x.x La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o rotulación del alimento que presenta declaraciones de propiedades saludables:</p> <p>x.1 La declaración de la cantidad de cualquier nutriente u otro constituyente del alimento sobre el cual se hace la declaración de propiedades.</p> <p>x.2 El grupo poblacional al que se le destina, de ser apropiado.</p> <p>x.3 Cómo usar el alimento para obtener el beneficio alegado, y otros factores de estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando fuera apropiado.</p> <p>x.5 Insumo inocuo máximo del alimento o constituyente, cuando fuera necesario.</p> <p>x.6 Cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta correcta.</p> <p>x.7 Una declaración sobre la importancia de observar una dieta correcta.</p>	<p>2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009 Numeral 7.1.5 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.1.6 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.3 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.4 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.4.1 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.4.2. de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.4.3. de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.4.5. de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p>	
		<p>Numeral 7.4.6. de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL</p>	

		<p>23-1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas 2001, 2008 y 2009</p> <p>Numeral 7.4.7. de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas 2001, 2008 y 2009</p> <p>http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es</p>	
		<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>Respecto a este numeral 3.1, se tomó en consideración la definición primera del numeral 5 del documento CODEX</p> <p>Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997), sin embargo, no se desarrollo el mismo. Este desarrollo es importante para evitar confusiones e interpretaciones erróneas. La tabla a la que se hace referencia este párrafo, se adjunta al final del documento.</p>	
	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Se propone la siguiente redacción:</p> <p>A.3 Declaraciones nutrimentales y Saludables No se podrán hacer declaraciones de propiedades cuando se pretenda atribuir al producto características que no contiene o posee. Dichas declaraciones deben realizarse en el contexto de una dieta correcta y saludable y cumplir con las especificaciones alud para ropuestas por la Secretaría de Salud para dar validación a dicha declaración</p> <p>Eliminar numeral</p>	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Se solicita eliminar la restricción del uso de declaraciones asociadas a la disminución o reducción de riesgo de enfermedad, ya que el codex considera dichas declaraciones en el numeral 2.2.3 de la norma [CAC/GL 3-1997, Rev. 1-2004], Directrices para el 2 Declaraciones Nutricionales y Saludables.</p> <p>Además de que esta restricción es repetitiva con respecto a lo estipulado en las declaraciones prohibidas (numeral 6.1.1)</p> <p>Es repetitivo respecto a lo estipulado en los numerales 6. y 6.1.1 sobre declaraciones prohibidas de propiedades del presente ordenamiento:</p> <p>Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes o ingredientes para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.</p>	
		<p>ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA</p> <p>Estos párrafos contradicen lo especificado en el inciso a del numeral anterior y del mismo, .</p> <p>Si no se pueden hacer declaraciones</p>	

		saludables es contradictorio especificar que se deben realizar en el contexto de una dieta saludable
	INCMNSZ Cambiar NUTRICIONALES por NUTRIMENTALES	INCMNSZ
	CANILEC A.3 DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES Las declaraciones de propiedades saludables deberían autorizarse de acuerdo <u>a los procedimientos establecidos por la Secretaría de Salud</u> si se cumplen todas las condiciones siguientes: a) Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y el sustentamiento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos b) La declaración debe consistir de dos partes: 1) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; 2) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento c) Se deberá declarar dichas declaraciones en el contexto de una dieta <u>correcta</u> .	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.1, 7.1.3"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009
	COMECARNE 3. DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES No se podrán hacer declaraciones de propiedades cuando se pretenda atribuir al producto características que no contiene o posee ni declaraciones asociadas a la disminución o reducción de riesgo de enfermedad. Dichas declaraciones deben realizarse en el contexto de una dieta total y saludable. Estas declaraciones no deben referirse a propiedades sobre la utilidad de un alimento o bebida no alcohólica, incluidos sus componentes o ingredientes, para prevenir , aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.	COMECARNE En concordancia con Codex Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997) y el artículo 216 de la LGS.
	CANILEC x.x Cualquier declaración de propiedades debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes del país donde se vende el	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables

	<p>producto-</p>	<p>numeral 7 incisos "7.1.2"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC x.x El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta correcta.</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.3"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC x.x Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un Valor Nutricional de Referencia (VNR), el alimento en cuestión debería ser: (i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo.</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.4"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC x.x. Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para "alto en", "bajo en", "reducido en", o "libre del".</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.4"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC x.x Sólo deberían ser objeto de una declaración de función de nutrimentos aquellos nutrimentos esenciales para los cuales se haya establecido un Valor Nutricional de Referencia (VNR), o IDR o aquellos nutrimentos mencionados en directrices dietéticas oficialmente reconocidas por la autoridad nacional.</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.1.5"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC x.x Las declaraciones de propiedades saludables deberían tener una clara estructura reglamentaria de condiciones para calificar y/o descalificar el uso de la declaración específica de propiedades, incluyendo la capacidad de las autoridades nacionales que tengan jurisdicción de prohibir las declaraciones de propiedades para alimentos que contienen nutrimentos en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o condiciones adversas relacionadas a la salud. La declaración de propiedades no debería efectuarse si alienta o condona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.2"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC x.x. Si el efecto alegado se atribuye a un constituyente del alimento, deberá existir un método validado para</p>	<p>CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto</p>	

	cuantificar el constituyente alimentario que forma la base de la declaración de propiedades.	7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.3"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x.x La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o rotulación del alimento que presenta declaraciones de propiedades saludables:	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x.1 Una declaración de la cantidad de cualquier nutrimento u otro constituyente del alimento sobre el cual se hace la declaración de propiedades.	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4.1"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x.2 El grupo al que se le destina, de ser apropiado.	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4.2"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x..3 Cómo usar el alimento para obtener el beneficio alegado, y otros factores de estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando fuera apropiado.	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4.3"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x.4 Consejo a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento y, de existir, a grupos que deben evitar el alimento, cuando fuera apropiado.	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4.4"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x.5 Insumo inocuo máximo del alimento o constituyente, cuando fuera necesario.	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto	

		7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4.5"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x.6 Cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta <u>correcta</u> .	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4.6"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
	CANILEC x.7 Una declaración sobre la importancia de observar una dieta <u>correcta</u> .	CANILEC Directrices generales sobre declaraciones de propiedades / CAC/GL 1-1979 [Punto 7.Declaraciones de propiedades saludables numeral 7 incisos "7.4.7"] Adoptados 1979. Revisión 1991. Enmienda 2009	
3.1 Por declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes se entiende una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Ejemplos: "Fuente de calcio"; "alto contenido de fibra y bajo de grasa";)	CONMEXICO A.3.1	CONMEXICO	-CONMEXICO -KELLOGG -MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA -PARALELO 20 -INCMNSZ -KRAFT FOODS -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA -ARCOR SAIC -BENEO GROUP -KRAFT FOODS Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.
	KELLOGG Se solicita reubicarlo en donde corresponda en el apartado de definiciones de la NOM	KELLOGG Por consistencia con la estructura de la NOM	
	MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA 3.1.2 Cuando se haga una declaración de contenido nutricional que esté incluida en la Tabla o se haga otra declaración sinónima, serán de aplicación las condiciones especificadas en la Tabla para tal declaración. 3.1.3 Cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, posee un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos que describen el nivel del nutriente no deberán preceder el nombre del alimento, sino que deberá utilizarse la forma: "alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)" o: "alimento exento de (nombre del nutriente)" o una frase similar.	MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Respecto a este numeral 3.1, se tomó en consideración la definición primera del numeral 5 del documento CODEXDeclaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997), sin embargo, no se desarrollo el mismo. Este desarrollo es importante para evitar confusiones e interpretaciones erróneas. La tabla a la que se hace referencia este párrafo, se adjunta al final del documento: "Cuadro de condiciones para la declaración de propiedades"	
PARALELO 20 A.3.1 Por declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes se entiende una declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento producto preenvasado. (Ejemplos: "Fuente de calcio"; "alto contenido de fibra y bajo de grasa";)	PARALELO 20 Homologar la terminología de todo el documento		
	INCMNSZ	INCMNSZ	

	Cambiar nutrientes por nutrimentos		
	<p>KRAFT FOODS</p> <p>A.3.1 Por declaración de propiedades relativas al contenido de nutrimentos se entiende una declaración de propiedades nutrimentales que describe el nivel de un determinado nutrimento contenido en un alimento. (Ejemplos: "Fuente de calcio"; alto contenido de fibra y bajo de grasa");)</p>	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Homologar el término como nutrimento en todo el documento.</p>	
		<p>ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA</p> <p>No se establece la definición de alto en, bajo en. Son temas que no competen a esta NOM.</p>	
		<p>ARCOR SAIC</p> <p>La NOM -086-SSA1-1994 contiene definiciones varias propiedades relativas al contenido de nutrientes, tanto de carácter absoluto (bajo en) como de carácter comparativo (Reducido).</p> <p>¿No debería, entonces, incluirse dentro de la mencionada norma las definiciones que se indican en el presente anteproyecto?</p>	
	<p>BENEO GROUP</p> <p>Una definición u ejemplos para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes son dadas en el PROY-NOM-051- SCFI/SSA1-2009 (por ejemplo "Fuente de calcio", "alto contenido de fibra y bajo en grasa")</p>	<p>BENEO GROUP</p> <p>Por el que se establecen las condiciones fijadas para las declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, hace que sea más fácil para los productores y los reguladores para controlar los productos. Se evita la comunicación engañosa y apoya la armonización. Sugerimos que estos créditos a estar alineados con el Codex Alimentarius (véase el Anexo 4.1)</p>	
	<p>KRAFT FOODS</p> <p>3.12.1 Definiciones de declaraciones de función de nutrimentos: se entiende la declaración de propiedades nutricionales que describe la función fisiológica del nutrimento en el crecimiento, desarrollo y las funciones normales del organismo.</p>	<p>KRAFT FOODS</p> <p>Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables [CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004], Codex Alimentarius</p> <p>NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p>	
	KRAFT FOODS	KRAFT FOODS	

	<p>3.12.2 Declaraciones de propiedades de función: Estas declaraciones de propiedades refieren a efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta correcta sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.</p>	<p>Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables [CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004], Codex Alimentarius NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p>	
	<p>KRAFT FOODS 3.12.3 Declaraciones de propiedades de riesgo de enfermedad: Son declaraciones de propiedades que relacionan el consumo de un alimento o componente del alimento, en el contexto de una dieta correcta, con la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada a la salud. Las enfermedades tiene factores múltiples de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. La presentación de declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe asegurar que no sean interpretadas por el consumidor como declaraciones de prevención, utilizando, un lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo</p>	<p>KRAFT FOODS Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables [CAC/GL 23-1997, Rev. 1-2004], Codex Alimentarius NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p>	
<p>3.2 Por declaración de propiedades de comparación de nutrientes se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (Ejemplos: "reducido"; "menos que"; "menos"; "aumentado"; "más que".</p>	<p>CONMEXICO A.3.2 KELLOGG Se solicita reubicarlo en donde corresponda en el apartado de definiciones de la NOM MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA 3.2.1 Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta. 3.2.2 Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deberán ser identificados claramente.</p>	<p>CONMEXICO KELLOGG Por consistencia con la estructura de la NOM MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA Respecto a este numeral 3.2, se tomó en consideración la definición primera del numeral 6 del documento CODEX Declaraciones Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997), sin embargo, no se desarrollo el mismo. Este desarrollo es importante para evitar confusiones e interpretaciones erróneas.</p>	<p>-CONMEXICO -KELLOGG -MINISTERIO DE ECONOMIA DE GUATEMALA -INCMNSZ -CONCAMIN -LALA -PARALELO 20 -ARCOR SAIC -KRAFT FOODS -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA -BENEO GROUP -MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA -CANILEC</p>
	<p>3.2.3 Se deberá indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La</p>		<p>Como se indicó en el numeral 6 de este</p>

	<p>información siguiente deberá figurar cerca de la declaración comparativa.</p> <p>3.2.4 La cuantía de la diferencia relativa a la misma cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.</p> <p>3.2.4 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o alimentos deberán describirse de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.</p> <p>3.2.5 La comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10 %, y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como "de bajo contenido" o "fuente de" en la Tabla correspondiente.</p> <p>3.2.6 El uso del vocablo "ligero" deberá seguir el mismo criterio que para "reducido" e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea "ligero".</p>	<p>INCMNSZ Cambiar nutrientes por nutrimentos</p> <p>CONCAMIN Se recomienda pasarlo al apartado de definiciones de la NOM</p> <p>LALA Se recomienda pasarlo al apartado de definiciones de la NOM</p> <p>PARALELO 20 A.3.2 Por declaración de propiedades de comparación de nutrientes se entiende una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos producto preenvasado. (Ejemplos: "reducido"; "menos que"; "menos"; "aumentado"; "más que".)</p> <p>ARCOR SAIC Idem anterior.</p> <p>KRAFT FOODS Clarificar el tipo de redacción debe Emplearse al hacer este tipo de declaraciones</p>	<p>documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p>
		ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA	

		No tienen explicación Cuanto es “menos”, cuanto es “aumentado”? En la actualidad no hay otra norma que regule estas declaraciones.. Es urgente la renovación de la NOM 086	
	<p>BENEO GROUP</p> <p>Una definición u ejemplos para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes son dadas en el PROY-NOM-051- SCFI/SSA1-2009 (por ejemplo “Fuente de calcio”, “alto contenido de fibra y bajo en grasa”)</p>	<p>BENEO GROUP</p> <p>Por el que se establecen las condiciones fijadas para las declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, hace que sea más fácil para los productores y los reguladores para controlar los productos. Se evita la comunicación engañosa y apoya la armonización. Sugerimos que estos créditos a estar alineados con el Codex Alimentarius (véase el Anexo 4.1)</p>	
		<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>Respecto a este numeral 3.2, se tomó en consideración la definición primera del numeral 6 del documento CODEX Declaraciones Nutricionales y aludables (CAC/GL 23-1997), sin embargo, no se desarrollo el mismo. Este desarrollo es importante para evitar confusiones e interpretaciones erróneas.</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>Se recomienda pasarlo al apartado de definiciones de la NOM</p>	<p>CANILEC</p>	
	<p>MINISTERIO DE ECONOMIA DE COSTA RICA</p> <p>3.2.1 Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta.</p> <p>3.2.2 Los alimentos comparados deberán ser versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. Los alimentos que se comparan deberán ser identificados claramente.</p> <p>3.2.3 Se deberá indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o el contenido de nutrientes. La información siguiente deberá figurar cerca de la declaración comparativa.</p>		
	3.2.4 La cuantía de la diferencia relativa a la misma		

	<p>cantidad, expresada en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. Se deberán incluir detalles completos de la comparación establecida.</p> <p>3.2.4 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión. El alimento o alimentos deberán describirse de modo que el consumidor pueda identificarlos fácilmente.</p> <p>3.2.5 La comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el valor energético o contenido de nutrientes entre los alimentos comparados, excepto para los micronutrientes para los cuales sería aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes (VRN) del 10 %, y una diferencia absoluta mínima en el valor energético o contenido de nutrientes equivalente a la cifra que se define como “de bajo contenido” o “fuente de” en la Tabla correspondiente.</p> <p>3.2.6 El uso del vocablo “ligero” deberá seguir el mismo criterio que para “reducido” e incluir una indicación de las características que hacen que el alimento sea “ligero”.</p>		
<p>3.3 Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:</p>	<p>CONMEXICO</p> <p>A.3.3</p>	<p>CONMEXICO</p>	<p>-CONMEXICO</p> <p>-CONCAMIN</p>
	<p>CONCAMIN</p> <p>Se paso al apartado de definiciones de</p>		<p>-KELLOGG</p> <p>-PARALELO 20</p>
	<p>KELLOGG</p> <p>Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Se sugiere trasladar al apartado de definiciones de la NOM y mantenerlo como parte del Apéndice, conservando los ejemplos en cada numeral.</p> <p>Ref: Numeral 2.2. de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p>	<p>-CANILEC</p> <p>-KRAFT FOODS</p> <p>-LALA</p> <p>Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p>
	<p>PARALELO 20</p> <p>A.3.3 Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento producto preenvasado, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:</p>	<p>PARALELO 20</p> <p>Homologar la terminología de todo el documento</p>	
	<p>CANILEC</p>	<p>CANILEC</p>	

	<p>Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:</p>	<p>Mantener aquí la definición con el objeto de mantener los EJEMPLOS. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 [Punto 2. Definiciones inciso "2.2"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>KRAFT FOODS Eliminar</p>	<p>KRAFT FOODS Incluir en el listado de definiciones</p>	
	<p>LALA Declaración de propiedades saludables significa cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:</p>	<p>LALA Mantener aquí la definición con el objeto de mantener los EJEMPLOS. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 [Punto 2. Definiciones inciso "2.2"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
<p>3.3.1 Por declaración de función de los nutrientes se entiende una declaración de propiedades nutricionales que describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A".</p>	<p>CONMEXICO A.3.3.1</p>	<p>CONMEXICO</p>	<p>-CONMEXICO -CONCAMIN -KELLOGG -LALA -CANILEC -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA -KRAFT FOODS -INCMNSZ Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p>
	<p>CONCAMIN Se recomienda pasarlo al apartado de definiciones de la NOM</p>		
	<p>KELLOGG x.x.x Por declaración de función de los nutrimentos, se entiende una declaración de propiedades nutrimentales que describe la función fisiológica del nutrimento en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A".</p>	<p>KELLOGG Se sugiere trasladar al apartado de definiciones de la NOM y mantenerlo como parte del Apéndice, conservando los ejemplos en cada numeral. Ref: Numeral 2.2.1 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p>	
	<p>LALA 3.3.1 Por declaración de función de los nutrimentos, se entiende una declaración de propiedades nutrimentales que describe la función fisiológica del nutrimento en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A".</p>	<p>LALA Mantener aquí la definición con el objeto de mantener los EJEMPLOS. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 [Punto 2. Definiciones inciso "2.2.1"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC</p>	<p>CANILEC</p>	

	<p>2.2.1 Por declaración de función de los nutrimentos, se entiende una declaración de propiedades nutrimientales que describe la función fisiológica del nutrimento en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Ejemplo: "El nutriente A (nombrando un papel fisiológico del nutriente A en el organismo respecto al mantenimiento de la salud y la promoción del crecimiento y del desarrollo normal). El alimento X es una fuente del/alto en el nutriente A".</p>	<p>Mantener aquí la definición con el objeto de mantener los EJEMPLOS. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 [Punto 2. Definiciones inciso "2.2.1"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
		<p>ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA El inciso A.3.3.1 es una cualidad inherente a todos los nutrimentos y por tanto a todos los alimentos, se debe estipular claramente que el ingrediente adicionado sea estable y biodisponible y a partir de que cantidad corresponde a esta mención, es decir que parámetro nos indica que le producto sobrepasa (y por cuanto) lo que normalmente encontraríamos en un alimento.</p>	
<p>KRAFT FOODS Eliminar</p>		<p>KRAFT FOODS Incluir en el listado de definiciones</p>	
	<p>INCMNSZ Cambiar nutrientes por nutrimentos y nutricionales por nutrimentales</p>	<p>INCMNSZ</p>	
<p>3.3.2 Otras Declaraciones de propiedades de función - Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud. Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".</p>	<p>2.2.2 Otras Declaraciones de propiedades de función - Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta correcta sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud. Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".</p>	<p>CANILEC Mantener aquí la definición con el objeto de mantener los EJEMPLOS. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 [Punto 2. Definiciones inciso "2.2.2"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009 y [NOM-043-SSA2-2005 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, para homologar el término de "dieta correcta"]</p>	<p>-CANILEC -CONCAMIN -KELLOGG -LALA -ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA -COMECARNE Como se indicó en el numeral 6 de este documento, estas declaraciones han sido reubicadas del Apéndice Normativo al numeral 6 de la NOM-051, en apego a la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función (Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades. CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991) y Directrices Para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. CAC/GL 23-1997, Rev. 1-20041), en consistencia con la legislación nacional.</p>
	<p>CONCAMIN Se recomienda pasarlo al apartado de definiciones de la NOM</p>		

	<p>KELLOGG</p> <p>x.x.x Otras Declaraciones de propiedades de función – Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta correcta sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.</p> <p>Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Se sugiere trasladar al apartado de definiciones de la NOM y mantenerlo como parte del Apéndice, conservando los ejemplos en cada numeral.</p> <p>Ref: Numeral 2.2.2 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p>	
	<p>LALA</p> <p>3.3.2 Otras Declaraciones de propiedades de función - Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta correcta sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud. Ejemplo: "La sustancia A (nombrando los efectos de la sustancia A sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud). El alimento Y contiene X gramos de sustancia A".</p>	<p>LALA</p> <p>Mantener aquí la definición con el objeto de mantener los EJEMPLOS.</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997 [Punto 2. Definiciones inciso "2.2.2"]</p> <p>Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004.</p> <p>Ultima enmienda 2009 y [NOM-043-SSA2-2005 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, para homologar el termino de "dieta correcta"]</p>	
		<p>ASOCIACION MEXICANA DE NUTRIOLOGIA</p> <p>Se sugeriría emplear el término ingrediente funcional para diferenciar entre alimento y los productos extraídos y purificados que puedan agregarse a un alimento con la finalidad de proporcionar al consumidor un valor agregado (mas allá del aporte nutritivo)</p> <p>En estas declaraciones también debería referirse la cantidad de ingrediente funcional que se haya comprobado científicamente que proporciona el beneficio declarado</p>	

	<p>COMECARNE</p> <p>3.3.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad – Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada a la salud. Las enfermedades tiene factores múltiples de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. La presentación de declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe asegurar que no sean interpretadas por el consumidor como declaraciones de prevención, utilizando, por ejemplo, lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo.</p> <p>Ejemplos: “Una dieta saludable baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene una cantidad baja de la sustancia nutritiva o el nutriente A”. “Una dieta saludable y rica en sustancia nutritiva A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene un alto contenido de la sustancia nutritiva o el nutriente A”</p>	<p>COMECARNE</p>	
	<p>COMECARNE</p> <p>4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES</p> <p>4.1 Las declaraciones de propiedades saludables deberían autorizarse si se cumplen todas las condiciones siguientes:</p> <p>4.1.1 Las declaraciones de propiedades saludables deben basarse en un sustentamiento científico apropiado y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se alega y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y el sustentamiento científico se debería revisar a la luz de nuevos datos. La declaración debe consistir de dos partes:</p> <p>1) información sobre el papel fisiológico del nutriente sobre una relación reconocida entre la salud y la dieta; seguida por</p> <p>2) información sobre la composición del producto pertinente al papel fisiológico del nutriente en esta relación, a no ser que la relación esté basada en un alimento completo o alimentos que las investigaciones no vinculen con constituyentes específicos del alimento.</p>	<p>COMECARNE</p>	<p>-COMECARNE -CANILEC -KELLOGG -CONCAMIN</p> <p>Se retomó textualmente la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función, en consistencia con la legislación nacional.</p> <p>Por cuanto a las declaraciones de propiedades relacionadas con la prevención de enfermedades, la legislación impide el uso de este tipo de declaraciones por lo que es necesario modificar la legislación nacional (p.e. Art. 216, LGS) para poder adoptar este aspecto del CODEX.</p>

	<p>4.1.2 Cualquier declaración de propiedades debe ser aceptada o reconocida como aceptable por las autoridades competentes.</p> <p>4.1.3 El beneficio alegado debería proceder del consumo de una cantidad razonable de un alimento o constituyente alimentario en el contexto de una dieta saludable.</p> <p>4.1.4 Si el beneficio alegado se atribuye a un constituyente en el alimento para el cual se ha establecido un IDR, IDS, el alimento en cuestión debería ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) una fuente alta del constituyente en el caso en que se recomiende un incremento en el consumo; o, (ii) bajo en, reducido en, o libre del constituyente en el caso en que se recomiende una reducción en el consumo. <p>Cuando sea aplicable, las condiciones para las declaraciones de propiedades nutricionales y comparativas se utilizarán para establecer los niveles para “alto en” “bajo en”, “reducido en”, o “libre del”.</p> <p>4.1.5 Solo deberían ser objeto de una declaración de función de nutrientes aquellos nutrientes esenciales para los cuales se haya establecido un IDR, IDS, o aquellos nutrientes mencionados reconocidas por la autoridad competente.</p> <p>4.2 Las declaraciones de propiedades saludables se someterán a las condiciones oficialmente establecidas para calificar y/o descalificar el uso de la declaración específica de propiedades, incluyendo la capacidad de las autoridades nacionales que tengan jurisdicción de prohibir las declaraciones de propiedades para alimentos que contienen nutrientes en cantidades que incrementan el riesgo de enfermedades o condiciones adversas relacionadas a la salud. La declaración de propiedades no debería efectuarse si alienta o condona el consumo excesivo de cualquier alimento o menoscaba las buenas prácticas dietéticas.</p> <p>4.3 Si el efecto alegado se atribuye a un constituyente del alimento, deberá existir un método validado para cuantificar el constituyente alimentario que forma la base de la declaración de propiedades.</p> <p>4.4 La siguiente información debería aparecer en la etiqueta o rotulación del alimento que presenta declaraciones de propiedades saludables:</p> <p>4.4.1 Una declaración de la cantidad de cualquier nutriente u otro constituyente del alimento sobre el cual se hace la declaración de propiedades.</p>		
--	---	--	--

	<p>4.4.2 El grupo al que se le destina, de ser apropiado.</p> <p>4.4.3 Cómo usar el alimento para obtener el beneficio alegado, y otros factores de estilo de vida u otras fuentes dietéticas, cuando fuera apropiado.</p> <p>4.4.4 Consejo a los grupos vulnerables sobre cómo usar el alimento y, de existir, a grupos que deben evitar el alimento, cuando fuera apropiado.</p> <p>4.4.5 Insumo inocuo máximo del alimento o constituyente, cuando fuera necesario.</p> <p>4.4.6 Cómo cabe el alimento o ingrediente alimentario en el contexto de una dieta total.</p> <p>4.4.7 Una declaración sobre la importancia de observar una dieta saludable.</p>		
	<p>CANILEC</p> <p>DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELACIONADAS CON DIRECTRICES DIETETICAS O REGIMENES SALUDABLES</p>	<p>CANILEC</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>.x Se permitirán las declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o "régimenes saludables", con sujeción a las condiciones siguientes:</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables/ CAC/GL 23-1997 [Punto 8. Declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes saludables numeral 8]</p> <p>Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>x.1 Deberán emplearse solamente declaraciones de propiedades relacionadas con el régimen de alimentación contenido en directrices dietéticas reconocidas oficialmente por las autoridades nacionales competentes.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables/ CAC/GL 23-1997 [Punto 8. Declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes saludables numeral 8 incisos "8.1"]</p> <p>Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>x.2 Podrá admitirse cierta flexibilidad en la enunciación de las declaraciones de propiedades, a condición de que dichas declaraciones no dejen de ser fieles al régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables/ CAC/GL 23-1997 [Punto 8. Declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes saludables numeral 8 incisos "8.2"]</p> <p>Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	

	<p>CANILEC</p> <p>x.3 Las declaraciones de propiedades referidas a "régimenes saludables" o a cualquier expresión equivalente, se considerarán como declaraciones relativas al régimen de alimentación contenido en las directrices dietéticas y deberán adaptarse a ellas.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables/ CAC/GL 23-1997 [Punto 8. Declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes saludables numeral 8 incisos "8.3"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>x.4 La descripción de alimentos como formando parte de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no se deberá basar en la selección de uno o más aspectos del alimento. Se deberá exigir que cumplan ciertos criterios mínimos con respecto a otros nutrimentos importantes relacionados con las directrices dietéticas.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables/ CAC/GL 23-1997 [Punto 8. Declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes saludables numeral 8 incisos "8.4"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>x.5 No se deberán describir los alimentos como "saludables" ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento es en sí y de suyo comunique salud.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables/ CAC/GL 23-1997 [Punto 8. Declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes saludables numeral 8 incisos "8.4"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>x.6 Podrán describirse los alimentos como integrantes de un "régimen saludable" a condición de que aparezca en la etiqueta una declaración que relacione el alimento con el régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables/ CAC/GL 23-1997 [Punto 8. Declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o regímenes saludables numeral 8 incisos "8.6"] Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Última enmienda 2009</p>	
	<p>KELLOGG</p> <p>A. XXDECLARACIONES DE PROPIEDADES RELACIONADAS CON DIRECTRICES DIETÉTICAS O RÉGIMENES SALUDABLES</p> <p>x.x Se permitirán las declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o "régimenes saludables", con sujeción a las condiciones siguientes:</p> <p>x.1 Deberán emplearse solamente declaraciones de propiedades relacionadas con el régimen de alimentación contenido en directrices dietéticas reconocidas oficialmente por las autoridades nacionales competentes.</p> <p>x.2 Podrá admitirse cierta flexibilidad en la enunciación de las declaraciones de propiedades, a condición de que dichas declaraciones no dejen de ser fieles al régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.</p>	<p>KELLOGG</p> <p>Ref: Numeral 8 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009 Ref: Numeral 8.1 DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23-1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009 Ref: Numeral 8.2 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en</p>	

	<p>x.3 Las declaraciones de propiedades referidas a “régimenes saludables” o a cualquier expresión equivalente, se considerarán como declaraciones relativas al régimen de alimentación contenido en las directrices dietéticas y deberán adaptarse a ellas.</p> <p>x.4 La descripción de alimentos como formando parte de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no se deberá basar en la selección de uno o más aspectos del alimento. Se deberá exigir que cumplan ciertos criterios mínimos con respecto a otros nutrimentos importantes relacionados con las directrices dietéticas.</p> <p>x.5 No se deberán describir los alimentos como “saludables” ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento es o por sí mismo imparte salud.</p> <p>x.6 Podrán describirse los alimentos como integrantes de un “régimen saludable” a condición de que aparezca en la etiqueta una declaración que relacione el alimento con el régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.</p>	<p>2001, 2008 y 2009 Ref: Numeral 8.3 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23-1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009 Ref: Numeral 8.4 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009 Ref: Numeral 8.4 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23-1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009 Ref: Numeral 8.6 de las DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES NUTRICIONALES Y SALUDABLES CAC/GL 23- 1997, Adoptadas en 1997. Revisadas en 2004. Enmendadas en 2001, 2008 y 2009</p>	
	<p>CONCAMIN DECLARACIONES DE PROPIEDADES RELACIONADAS CON DIRECTRICES DIETETICAS O REGIMENES SALUDABLES</p> <p>x.x Se permitirán las declaraciones de propiedades relacionadas con directrices dietéticas o “régimenes saludables”, con sujeción a las condiciones siguientes:</p> <p>x.1 Deberán emplearse solamente declaraciones de propiedades relacionadas con el régimen de alimentación contenido en directrices dietéticas reconocidas oficialmente por las autoridades nacionales competentes.</p> <p>x.2 Podrá admitirse cierta flexibilidad en la enunciación de las declaraciones de propiedades, a condición de que dichas declaraciones no dejen de ser fieles al régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.</p> <p>x.3 Las declaraciones de propiedades referidas a “régimenes saludables” o a cualquier expresión equivalente, se considerarán como declaraciones relativas al régimen de alimentación contenido en las directrices dietéticas y deberán adaptarse a ellas.</p> <p>x.4 La descripción de alimentos como formando parte de un régimen saludable, régimen equilibrado saludable, etc., no se deberá basar en la selección de uno o más aspectos del alimento. Se deberá exigir que cumplan ciertos criterios mínimos con respecto a otros nutrientes importantes relacionados con las directrices dietéticas.</p>		

	<p>x.5 No se deberán describir los alimentos como “saludables” ni presentarlos de modo que se pueda suponer que un alimento es en sí y de suyo comunique salud.</p> <p>x.6 Podrán describirse los alimentos como integrantes de un “régimen saludable” a condición de que aparezca en la etiqueta una declaración que relacione el alimento con el régimen de alimentación descrito en las directrices dietéticas.</p> <p>Cuadro de condiciones para la declaración de propiedades.</p> <p>Se incluye este apartado para dar claridad a lo que se esta solicitando, como declaraciones de propiedad de un nutriente que debe complementarse con la actualización de la NOM-086-SSA-1994.</p>		
<p>No incluido</p>	<p>CANILEC</p> <p>Cuadro de condiciones para la declaración de propiedades</p>	<p>CANILEC</p> <p>Se incluye este apartado para dar claridad a lo que se está solicitando, como declaraciones de propiedad de un nutriente que debe complementarse con la actualización de la NOM-086-SSA-1994</p>	<p>CANILEC</p> <p>Se retomó textualmente la normativa CODEX en materia de propiedades nutrimentales y propiedades de función, en consistencia con la legislación nacional.</p> <p>Por cuanto a las declaraciones de propiedades relacionadas con la prevención de enfermedades, la legislación impide el uso de este tipo de declaraciones por lo que es necesario modificar la legislación nacional (p.e. Art. 216, LGS) para poder adoptar este aspecto del CODEX.</p>
<p>ARTICULOS TRANSITORIOS PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>CONMEXICO</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>CONMEXICO</p> <p>Se solicitan 365 días para que entre en vigor la norma derivado de los costos y tiempos de implementación que tendrá que hacer la industria.</p> <p>Después de hacer un análisis con los asociados y con la información que nos proporcionaron, consideramos que 60 días es un plazo muy corto para poder cumplir con las nuevas obligaciones establecidas en la norma. A continuación le exponemos algunos ejemplos de los costos y las implicaciones que se tendrían:</p> <p>Datos aproximados por los cambios de empaque por cada diseño de producto:</p> <p>Diseño de etiqueta</p> <p>Cambios herramientas</p>	<p>-CONMEXICO</p> <p>-CONCAMIN</p> <p>-HERSHEY</p> <p>-KELLOGG</p> <p>-BIMBO</p> <p>-CASA CUERVO</p> <p>-RICH PRODUCTS</p> <p>-ANPRAC</p> <p>-BENERMEX</p> <p>-LALA</p> <p>-ALPURA</p> <p>-CANILEC</p> <p>-CANAMI</p> <p>-FEESA/PROASA</p> <p>-KRAFT FOODS</p>

	<p>Impresiones/Aprobaciones a pie de máquina Impacto en inventarios Más otros gastos indirectos El monto aproximado total de lo anterior por etiqueta puede oscilar entre \$200,000.00 y más de \$1,750,000.00 de pesos dependiendo del tipo de material, de empaque, tipos de impresiones y la escala de producción. Se debe tomar en cuenta el número de productos que maneja cada empresa y los tiempos de rotación de inventarios.</p>	<p>-CANACINTRA -CNA -CANIMOLT -COMECARNE Con base en la información aportada por la industria para justificar un plazo diferente a 60 días naturales para la entrada en vigor de la norma se recorre dicho plazo a 9 meses (270 días naturales), quedando dicho transitorio.</p>
<p>CONCAMIN PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor XX días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. SEGUNDO: Considerando la necesidad de ajustar todos los empaques del mercado a esta disposición se considera que su aplicación en planta deberá ser a partir de Diciembre 2010 y su cumplimiento total en el mercado será en Marzo 2011.</p>	<p>CONCAMIN Es necesario redefinir la fecha de entrada en vigor, respecto a la fecha de cumplimiento tanto en fábrica como en establecimiento.</p>	<p>ARTICULOS TRANSITORIOS PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 270 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación Adicionalmente, se incorporó un mecanismo para que las empresas interesadas puedan solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan, pudiendo presentar su solicitud hasta tres meses antes de la entrada en vigor de la NOM, acompañando la información técnica y económica que justifique la solicitud, quedando dicho transitorio:.</p>
<p>HERSHEY</p>	<p>HERSHEY Hershey México cuenta con un alto inventario de materiales de empaque, por lo que solicitamos un plazo de más de un año para realizar los cambios en todos nuestros empaques a partir de que el proyecto sea aprobado y la NOM sea vigente.</p>	<p>Para aquellos alimentos o bebidas no alcohólicas preenvasados cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 al momento de su entrada en vigor, las empresas interesadas podrán solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan.</p>
<p>KELLOGG TRANSITORIOS PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>KELLOGG Solicitamos la reconsideración del periodo de entrada en vigor considerando los siguientes factores variables respecto a cambios en etiqueta y que además, cualquier modificación en las mismas o bien, a formulaciones para el cumplimiento con los nuevos valores de IDR, no podrá programarse ni planificarse en tanto la NOM no sea publicada en su versión final en Diario Oficial de la Federación. • Tiempo de desarrollo de artes: 2 meses promedio, únicamente a nivel de diseño de la etiqueta • Reformulación: Puede tomar entre 6 y 12 meses dependiendo del producto, premezcla vitamínica, perfil organoléptico, análisis, etc. • Tiempo de producción de nueva etiqueta: A partir del diseño desde que se entrega al impresor, 45 a 60 días (4 meses acumulados)</p>	<p>La solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Cobertura de inventarios: El desplazamiento ideal de un producto de alta rotación toma hasta 4-6 semanas (Autoservicio). Este es el tiempo promedio de inventario ideal, aunque varía mucho de producto a producto. En el caso de canales tradicionales es muy diferente por los manejos de inventarios de mayoristas, en donde pueden ser varios meses y se agudiza más en "changarros" en donde no existe un control de inventarios como tal (hasta 6 meses o más [acumulado], para el desplazamiento de inventarios). • % de cumplimiento de proyecto actual: 80% - 90% • # de productos afectados por gramaje: Aprox. 40 productos con 7-10 gramajes en promedio: 300 – 400 gramajes distintos, más los de exportación. • Costo de implementación tecnológica: Por actualización de software de etiquetado nutrimental y bases de datos, reanálisis de productos para tablas nutrimentales y personal involucrado, el tiempo para cubrir el 100% de etiquetas sería de aproximadamente 90 días (a partir de la versión definitiva de la NOM) y de aprox. \$5,000 diarios por honorarios especializados (\$450,000) y hasta \$10,000 por cada producto en análisis bromatológicos, aprox. 40 productos son \$400,000. En total, cerca de \$1'000,000.00 de inversión por re-etiquetado al 100%. 	
		<p>BIMBO Se solicita reconsiderar la entrada en vigor establecida en el transitorio primero. El adoptar los presentes lineamientos nos llevará a</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Recalcular la información de todos los productos 2) Análisis Bromatológicos de Productos 3) Modificar Artes Gráficas 4) Impresión de nuevo material de empaque 5) Rotación de inventarios actuales <p>Un espacio de tiempo de 60 días serán insuficientes para lo anterior. Se tiene como antecedente el tiempo de 2 años, otorgado para el cumplimiento de las disposiciones de la NOM-051-SCFI publicada el 24 de enero de 1996 y con entrada en vigor en su totalidad el 1o. de enero de 1998.</p>	

		<p>CASA CUERVO Diez de los productos distribuidos por Casa Cuervo tendrán que cambiar su etiquetado con la finalidad de dar cumplimiento a las nuevas disposiciones en caso de volverse obligatorio el Anteproyecto de la Norma Oficial en cuestión. Dicho cambio de etiquetado representa para la empresa un gasto importante, pues tienen que producirse artes nuevos, y obsoletar inventarios de diez productos, que son de poca rotación. En nuestro caso particular, tenemos inventarios de más de un año de etiquetado que tendremos que obsoletar, lo cual, atendiendo a la situación económica que hoy en día vive nuestro país, implica un perjuicio de trascendencia para nuestra empresa.</p> <p>Por lo anterior, solicitamos atentamente se acepte la propuesta de establecer como mínimo 365 días calendario para que entre en vigor la norma, ya que 60 días es un plazo definitivamente corto para poder cumplir con las nuevas obligaciones establecidas en el Anteproyecto de referencia, además de que implicaría una merma importante en el patrimonio de Casa Cuervo.</p>	
		<p>RICH PRODUCTS Rich Products remarca la importancia de un adecuado periodo de transición para propiciar el cumplimiento y precisión de la información en el etiquetado. La información nutrimental precisa dependen de tener acceso a una base de datos nutrimentales de los ingredientes, el desarrollo de nuevas etiquetas y el manejo de los inventarios de etiquetas y empaques actuales. Estas tareas serán imposibles de cumplir un periodo de transición de 60 días.</p> <p>Puede ser de interés hacer notar, que la Agencia de alimentos y drogas de los Estados Unidos América (FDA por sus siglas en inglés) permitió a la industria, dos años para cumplir con los requerimientos de ácidos grasos trans que tomaron lugar en 2006. El departamento de Salud de Canadá permitió a la industria, tres años para cumplir con el etiquetado nutrimental obligatorio que tomó lugar en 2006. El departamento de Salud en Canadá permitió a la industria, tres años para cumplir con el etiquetado nutrimental obligatorio que tomó lugar en el 2005. Rich Products espera que Uds. Consideren permitir un periodo de transición de uno a dos años, para que los fabricantes cumplan con estos nuevos requisitos.</p>	

	<p>ANPRAC</p> <p>PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor XX días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>ANPRAC</p> <p>Es necesario redefinir la fecha de entrada en vigor, respecto a la fecha de cumplimiento tanto en fábrica como en establecimiento.</p>	
	<p>BENERMEX</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>BENERMEX</p> <p>Se solicitan 365 días como mínimo para que entre en vigor la norma derivado de los costos y tiempos de implementación que tendrá que hacer la industria.</p> <p>Después de hacer una análisis con los considerandos que 60 días en un plazo muy corto para poder cumplir con las nuevas obligaciones establecidas en la norma. A continuación le exponemos algunos ejemplos de los costos y las implicaciones que se tendrían:</p> <p>Datos aproximados por los cambios de empaque por cada diseño de de producto:</p> <p>El monto aproximado de lo anterior por etiqueta puede oscilar entre \$200,000 y más de \$1,750,000.00 de pesos dependiendo del tipo de material, de empaque, tipos de impresiones y la escala de producción.</p> <p>Se debe tomar en cuenta el número de productos que maneja cada empresa y los tiempos de rotación de inventarios.</p>	
	<p>LALA</p> <p>PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, con excepción de lo relacionado la parte nutrimental, la cual entrará en vigor a los 455 días después de su publicación.</p>	<p>LALA</p> <p>Se solicita el cambio en la redacción en los tiempos de aplicación para poder consumir los inventarios de materiales de empaque que se tienen en la empresa.</p>	

	<p>ALPURA Se solicita un periodo más amplio para la entrada en vigor. De la presente Norma Oficial Mexicana</p>	<p>ALPURA 1.- Hay Productos que tienen fecha de caducidad de 1 año 2.-Por consumo de inventarios de etiquetas anteriores, para evitar daños económicos 3.- Se necesita más tiempo para establecer por medio de análisis de laboratorio, la composición de nutrientes en las bebidas no alcohólicas que anteriormente no se declaraban, y con el presente Proyecto de Norma si se consideran.</p>	
		<p>CANILEC Con base en el análisis de los afiliados (CANILEC actualmente cuenta con 142 empresas afiliadas) y tomando en cuenta las implicaciones del cumplimiento de la nueva disposición de etiquetado, consideramos que se necesita un tiempo mínimo de 12 meses en Planta y 3 meses adicionales para cumplir en punto de venta (es decir 15 meses) a partir de la entrada en vigor, para cumplir al 100% la nueva disposición. Lo anterior basado en los siguientes puntos (ver anexo 1):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Número de productos a reformular y tiempos (mínimos necesarios) de todo el proceso de reformulación. • Desarrollo de artes (es decir, el tiempo mínimo necesario, para el desarrollo y aprobación de las etiquetas con la nueva disposición). • Tiempo (mínimo necesario) de producción de la etiqueta (cuanto tiempo transcurre desde que se tiene aprobado el arte hasta que llega a planta la etiqueta, incluye el tiempo de entrega). • Cobertura de inventarios (tiempos de stock de material de empaque). • Porcentaje de cumplimiento con el proyecto (es decir actualmente el porcentaje de la etiqueta que cumple con la nueva disposición). • Porcentaje de incremento económico por la implementación de la nueva disposición (incremento para cumplir con las nuevas disposiciones con respecto al costo de la etiqueta actual) • Porcentaje y número de productos afectados (SKU -Stock Keeping Unit-). • Costos de implementación tecnológica. • Número de equipos nuevos que se tendrán que comprar para cumplir con la nueva disposición. 	

		<p>CANAMI Del Primer Transitorios, se solicita que la entrada en vigencia sea a los 365 días y para casos especiales se solicitará una extensión de tiempo.</p>	
		<p>FEESA/PROASA Al momento que sea publicada la norma y entre en vigor, basado en que el proceso de producción y envase de azúcar es continuo: a) Que criterio se aplicaría para los ingenios que cuenten con una existencia de sacos para envasar con el etiquetado que marca la norma anterior. b) Que tiempo le darían al ingenio para dar cumplimiento y evitar sanciones, ya que se tienen que adecuar a los tiempos de entrega del proveedor. Aclarando que desde este momento se está trabajando para su debido cumplimiento.</p>	
	<p>KRAFT FOODS Se solicita un cambio en la redacción a: TRANSITORIOS PRIMERO: La presente norma oficial mexicana, entrará en vigor 500 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>KRAFT FOODS Se solicita incrementar el periodo de implementación a 365 días naturales, con la finalidad de lograr la actualización de la totalidad de recursos de empaque implicados, ya que los periodos de cobertura de inventarios, varían considerablemente en los productos, opletamente inalcanzable el cumplimiento en ún mom o. dependiendo de la categoría a la que pertenecen, la rotación y vida de anaquel de los mismos. Así mismo cada cambio de empaques implica un procedimiento de desarrollo de artes, aprobación de éstas, involucra también cambios hacia los proveedores en el grabado de cilindros o placas, convenios de compras mínimas, tiempos de entrega, así como, en algunos casos tiempos mayores al tratarse de materiales de importación, razones por las cuales, se vuelve 60 días. Se solicita también la consideración, del hecho de que por cierto periodo, pudiesen coexistir materiales previos y materiales actualizados en punto de venta, durante la implementación, lo cual no constituye en ningún momento no cumplimiento al presente ordenamiento. Verificar y validar soporte en Anexo VIII</p>	

	<p>CANACINTRA</p> <p>PRIMERO: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los 2 años después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>SEGUNDO: La Industria de Refrescos y Bebidas No Alcohólicas que utiliza envases de vidrio retornables, tendrá un plazo mayor para que cumpla con las disposiciones de esta NOM.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Solicitamos la reconsideración de la entrada en vigor de esta NOM, presentando como Antecedente el tiempo de 2 años, otorgado para el cumplimiento de las disposiciones de la NOM-051-SCFI publicada el 24 de enero de 1996 y con entrada en vigor en su totalidad el 1o. de enero de 1998.</p> <p>De acuerdo a este proyecto de NOM, el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas, deberá sufrir diversos cambios que implican inversiones tecnológicas (programas computacionales, diseño e implementación de técnicas de laboratorio, adecuación o compra de equipos de inyección para marcado de fechas, etc), de diseño, cambio o adquisiciones de nuevos cilindros, entre otras, por lo que consideramos que un plazo mínimo de dos años podría ser suficiente para realizar las adecuaciones necesarias, agotar inventarios (incluyendo las estacionales o de temporada) y emitir las nuevas etiquetas.</p> <p>Es importante resaltar el caso de excepción de la Rama Industrial fabricante de Refrescos y Bebidas No Alcohólicas, que utiliza envases de vidrio retornables con una vida útil de hasta 7 años, y que imposibilita el incorporar en ellos parte de los requerimientos solicitados en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	
	<p>CNA</p> <p>La presente norma oficial mexicana, entrará en vigor 24 meses después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>CNA</p> <p>Es necesario un plazo suficiente que permita agotar inventarios de etiquetas, marcas, leyendas e inscripciones, así como realizar inversiones para adecuar los sistemas de etiquetado.</p>	
		<p>CANIMOLT</p> <p>Un problema adicional para el sector industrial es el cambio de envases de etiquetado, cuyas existencias son por más de 3 meses, lo que generará costos e inconformidad.</p>	

	<p>COMECARNE Considerar la posibilidad de escalonar la entrada en vigor de la norma, tal y como se ha hecho con otras normas. La propuesta de texto pudiera ser: La presente Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los 365 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación. Sin perjuicio de lo anterior, todos aquellos particulares que, voluntariamente, deseen dar cumplimiento con la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados de fabricación nacional o extranjera conforme a las disposiciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana, podrán hacerlo a partir del día natural siguiente al de la presente publicación.</p>	<p>COMERCARNE Dado que esta norma contempla cambios que nos obligan a modificar todas las etiquetas de la industria cárnica por no contar con el etiquetado nutrimental como está establecido, solicitamos por lo menos 365 días para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poder llevar a cabo los cambios de todos los productos involucrados, permitiendo a los proveedores poder dar respuesta a los clientes. • Utilizar en la mayor parte posible los stocks de material que tenemos y que puedan abarcar también a los productos estacionales. • Desplazar los productos con vidas de anaquel largas que estén en punto de venta. • Distribuir lo más que se pueda los gastos a lo largo del año para que se pueda contar con el capital para llevarlos a cabo. • Notificar, en su caso, a los proveedores extranjeros del cambio en las etiquetas de productos para consumidor. <p>JUSTIFICACION: La siguiente tabla representa los cambios y costos promedio que deberá asumir la industria cárnica para cumplir con la nueva normativa, tanto para los productos nacionales como los extranjeros, sin embargo estos son solamente rangos.</p> <table border="1" data-bbox="1039 1031 1501 1388"> <thead> <tr> <th>Actividad para nuevo etiquetado</th> <th>Tiempo y Justificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tiempo de desarrollo de artes (diseño de etiquetas)</td> <td>Entre 3 y 8 semanas para cada diseño considerando contar con todos los datos que lleva la etiqueta (cálculo nutrimental, código de barras, ingredientes, imágenes, contenidos neto, etc.)</td> </tr> </tbody> </table>	Actividad para nuevo etiquetado	Tiempo y Justificación	Tiempo de desarrollo de artes (diseño de etiquetas)	Entre 3 y 8 semanas para cada diseño considerando contar con todos los datos que lleva la etiqueta (cálculo nutrimental, código de barras, ingredientes, imágenes, contenidos neto, etc.)	
Actividad para nuevo etiquetado	Tiempo y Justificación						
Tiempo de desarrollo de artes (diseño de etiquetas)	Entre 3 y 8 semanas para cada diseño considerando contar con todos los datos que lleva la etiqueta (cálculo nutrimental, código de barras, ingredientes, imágenes, contenidos neto, etc.)						

		<p>Tiempo de producción de nueva etiqueta (empaque)</p>	<p>Entre 5 y 12 semanas. En condiciones normales de trabajo, sin embargo los proveedores que abastecen de empaques a la industria cárnica son 4 principales, que no podrían responder a la industria si el período no es razonable.</p>	
		<p>Cobertura de inventarios (aproximadamente)</p>	<p>Se tienen inventarios que van desde 3 a 15 meses. Dependiendo de la rotación del producto.</p>	
		<p>% de cumplimiento de proyecto actual. (Considerar la información que ya tienen sus etiquetas con relación al proyecto)</p>	<p>Las etiquetas actuales cumplen entre un 70% y 85% al proyecto nuevo.</p>	
		<p># de productos afectados Número de skus con los que cuentan (presentaciones)</p>	<p>2,500</p>	
		<p>Costo por cambios de nuevos empaques. *</p>	<p>Considerando los distintos tipos de empaques, el costo ascendería a cada sku aproximadamente a \$ 51,000. 51,000 x 2,500 sku = \$127,500,000*</p>	

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1043 228 1268 456">Número de equipos necesarios (adquisición o cambio) para equipo impresión que no tengan la capacidad de impresión de la leyenda "lote".**</td> <td data-bbox="1268 228 1493 456">Aproximadamente 204 nuevos equipos para la impresión en línea para los cambios del lote 204 x 14,000 USD = \$ 2,856, 000 USD</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1043 456 1268 639">Número de productos con vida de anaquel mayor a 6 meses.</td> <td data-bbox="1268 456 1493 639">Aproximadamente el 25% de los productos cárnicos procesados (enlatados, congelados, carne seca, madurados)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1043 639 1268 867">Número de equipos necesarios (adquisición o cambio) para equipo impresión que no tengan la capacidad de impresión de la leyenda "lote".**</td> <td data-bbox="1268 639 1493 867">Aproximadamente 204 nuevos equipos para la impresión en línea para los cambios del lote 204 x 14,000 USD = \$ 2,856, 000 USD</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1043 867 1268 1050">Número de productos con vida de anaquel mayor a 6 meses.</td> <td data-bbox="1268 867 1493 1050">Aproximadamente el 25% de los productos cárnicos procesados (enlatados, congelados, carne seca, madurados)</td> </tr> </table>	Número de equipos necesarios (adquisición o cambio) para equipo impresión que no tengan la capacidad de impresión de la leyenda "lote".**	Aproximadamente 204 nuevos equipos para la impresión en línea para los cambios del lote 204 x 14,000 USD = \$ 2,856, 000 USD	Número de productos con vida de anaquel mayor a 6 meses.	Aproximadamente el 25% de los productos cárnicos procesados (enlatados, congelados, carne seca, madurados)	Número de equipos necesarios (adquisición o cambio) para equipo impresión que no tengan la capacidad de impresión de la leyenda "lote".**	Aproximadamente 204 nuevos equipos para la impresión en línea para los cambios del lote 204 x 14,000 USD = \$ 2,856, 000 USD	Número de productos con vida de anaquel mayor a 6 meses.	Aproximadamente el 25% de los productos cárnicos procesados (enlatados, congelados, carne seca, madurados)	
Número de equipos necesarios (adquisición o cambio) para equipo impresión que no tengan la capacidad de impresión de la leyenda "lote".**	Aproximadamente 204 nuevos equipos para la impresión en línea para los cambios del lote 204 x 14,000 USD = \$ 2,856, 000 USD										
Número de productos con vida de anaquel mayor a 6 meses.	Aproximadamente el 25% de los productos cárnicos procesados (enlatados, congelados, carne seca, madurados)										
Número de equipos necesarios (adquisición o cambio) para equipo impresión que no tengan la capacidad de impresión de la leyenda "lote".**	Aproximadamente 204 nuevos equipos para la impresión en línea para los cambios del lote 204 x 14,000 USD = \$ 2,856, 000 USD										
Número de productos con vida de anaquel mayor a 6 meses.	Aproximadamente el 25% de los productos cárnicos procesados (enlatados, congelados, carne seca, madurados)										
<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>CNA 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>CNA En observancia del principio general de derecho de que lo accesorio sigue la suerte de lo principal, 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, lo que consideramos debe señalarse de manera puntual.</p>	<p>-CNA -CANACO JUAREZ -CONCAMIN -KELLOGG -UNA -ANPRAC Proceden las solicitudes para clarificar el texto del transitorio, siendo este: CUARTO: La presente Norma Oficial Mexicana cancela la totalidad de los criterios,</p>								

	<p>CANACO JUAREZ</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 pre envasados, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996, <u>y permite que en todos los documentos oficiales en los que aparece la “NOM-051-SCFI-1994” se sustituya por la “NOM-051-SCFI-SSA1-2009”, con el propósito de no afectar a las empresas de la región y franja fronteriza que se benefician del etiquetado simplificado en productos de importación, en tanto la Secretaría de Economía procede a la actualización de los documentos correspondientes”.</u> (El subrayado es nuestro e indica el texto que se solicita agregar).</p>	<p>CANACO JUAREZ</p> <p>Esta modificación al SEGUNDO TRANSITORIO del anteproyecto “PROY-NOM-051-SCFI-SSA1-2009”, será de gran utilidad para las empresas de la región y franja fronteriza, toda vez que al momento de cancelar la “NOM-051-SCFI-1994”, por la entrada en vigor de la nueva “NOM-051-SCFI-SSA1-2009” y no estar actualizados los diferentes documentos que permiten al comerciante fronterizo acogerse al etiquetado simplificado de productos de importación, el personal de la Aduana y Profeco podrían sancionar innecesariamente a los comerciantes fronterizos por no contar documentos actualizados que den continuidad a tales beneficios y por no existir en la nueva norma una facilidad administrativa como la que estamos proponiendo, en tanto que la Secretaría actualiza los documentos correspondientes.</p>	<p>reglas, instructivos, manuales, circulares, lineamientos, procedimientos u otras disposiciones de carácter obligatorio derivados de 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>CONCAMIN</p> <p>TERCERO: 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>KELLOGG</p> <p>Solicitamos la aclaración sobre la aplicación/cancelación/derogación o cualquier otro mecanismo aplicable para aquellas disposiciones de etiquetado vigentes en otras NOM's, con especial énfasis en el caso de la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-247-SSA1-2008, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. METODOS DE PRUEBA.</p>	

		<p>Misma que fue publicada en Diario Oficial de la Federación el 27 de Julio de 2009, con un periodo de entrada en vigencia de 180 días, es decir que entra en vigencia el día 26 de enero de 2010. De acuerdo con el cronograma presentado para la NOM 051, es muy probable que la publicación de ésta sea a mediados de marzo, con el consecuente periodo de entrada en vigencia que se determine, por lo que habría una "laguna" regulatoria y un "traslape" en el sentido de que los productos regulados por la NOM 247 estarían obligados al cumplimiento total del etiquetado de conformidad con la NOM 247, y adicionalmente una vez que se publique, al de la NOM 051, siendo que entre ellas contienen diferencias importantes en varios numerales, de modo que la vigencia simultánea de ambas, genera confusión y potenciales "incumplimientos" inevitables, por lo que solicitamos la clarificación correspondiente y la oficialización de la misma a través de D.O.F.</p>	
	<p>SEGUNDO: Considerando la necesidad de ajustar todos los empaques del mercado a esta disposición se considera que su aplicación en planta deberá ser a partir de Diciembre 2010 y su cumplimiento total en el mercado será en Marzo 2011.</p>		
	<p>UNA</p> <p>SEGUNDO:...,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>UNA</p> <p>Se adiciona una oración al final del texto contenido en el Transitorio SEGUNDO del Proyecto de Norma. Ello, en observancia del principio general de derecho de que lo accesorio sigue la suerte de lo principal, por lo 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, lo que consideramos debe señalarse de manera puntual.</p>	

	<p>ANPRAC</p> <p>Artículo XXX.1 El etiquetado de los refrescos envasados en botellas retornables deberá incluir el año de manufactura de la botella, debiendo cumplir con lo estipulado en esta norma las botellas fabricadas después del año 2010.</p> <p>Artículo XXX.2 El etiquetado de los refrescos envasados en botellas retornables fabricadas en 2010 y años anteriores, está exento del cumplimiento de esta norma.</p> <p>Artículo XXX.3 Cuando por las características del envase no sea posible incluir en el cuerpo de la botella retornable la tabla de información nutricional, claramente se debe indicar el contenido energético del producto.</p>	<p>ANPRAC</p> <p>La industria refresquera continua utilizando botella de vidrio y de PET retornable para la comercialización de nuestros productos, los envases de vidrio tienen un promedio de vida de cinco a ocho años y se estima que actualmente se encuentran en circulación del orden de quinientos millones de envases, con un costo de reposición aproximado de dos mil setecientos millones de pesos.</p> <p>La etiqueta impresa en estos envases es parte integral del mismo y por lo tanto el modificar la etiqueta implica el cambio total del envase y probablemente se requiera modificar o cambiar los moldes de manufactura del envase.</p> <p>Las botellas en el mercado no necesariamente regresan a la misma planta que las envaso, sino que se da el caso de que son enviadas a otra planta diferente y en algunos casos, a una distinta compañía embotelladora, por lo que se requiere que parte de la información este en la corcholata, en la taparosca o en la hermetapa.</p> <p>Además continuamos usando "Botella Genérica" de la misma marca, con etiqueta de cristal, pero de distinto sabor, es decir en una misma botella se puede envasar en los distintos ciclos de su vida refresco de limón o de naranja o de tamarindo, que tienen contenidos diferentes de carbohidratos y de azucares, para poder cumplir con esta Norma, solicitamos se nos permita poner una "información Nutricional" que aplique a todos estos productos, mediante una tabla promedio en la botella.</p>	
<p>México, D.F., a X de XX de 200X.- El Director General de Normas, Francisco Ramos Gómez y El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, Miguel Angel Toscano Velasco.- Rúbrica.</p>		<p>DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS DE LA SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Se sugiere eliminar el último párrafo que dice "México D.F. a...Rúbrica", en virtud de que dicha leyenda es la descripción de las firmas de los presidentes de los Comités emisores del proyecto a publicar, realizada por el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS DE LA SECRETARIA DE SALUD</p> <p>No procede el cambio de redacción, siendo que no es correcta esta afirmación.</p>

México, D.F., a 18 de febrero de 2010.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Francisco Ramos Gómez**.- Rúbrica.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Miguel Angel Toscano Velasco**.- Rúbrica.