

PROGRAMA DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD 2021

El pasado 25 de febrero del 2021 se publicó el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad en el Diario Oficial de la Federación por parte de la Secretaría de Economía. El Programa es un instrumento de planeación, conducción, coordinación e información de las actividades de normalización, estandarización y metrología a nivel nacional.

Lo anterior permitirá contar con un mayor número de empresas y organismos que vigilen con eficacia y eficiencia los productos que están sujetos al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas, así como a la protección de los derechos de los consumidores, promoviendo un consumo razonado e informado, y propiciando que todos los participantes del mercado reciban beneficios adecuados.

En el presente boletín se presentan algunas de las normas de productos y servicios del sector de alimentos y bebidas que serán sujetas a alguna modificación, derogación o emisión, así como sus objetivos y problemáticas por dependencia.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

TEMAS **NUEVOS** DE ACUERDO CON LA LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD

COMITÉ CONSULTIVO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA

1) VINOS

- NOM-XXX-SE-2020, Vinos - Denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: En México se ha comenzado a desarrollar una importante producción de vino destinada al mercado nacional y de exportación, por lo que es necesario trabajar las especificaciones que debe cumplir todo producto comercializado y denominado como vino en territorio nacional, sus denominaciones e información comercial que deben cumplir en sus etiquetas, así como los métodos de prueba para validar la autenticidad del producto. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana.

2) DISTRIBUCIÓN E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO

- Norma Oficial Mexicana NOM-XXX-SE/SSA1-2020, Especificaciones generales de distribución e Información al consumidor en tiendas de autoservicio - Publicidad, información comercial y sanitaria.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Las tiendas de autoservicio como lugar en el cual los consumidores comparan y adquieren los productos para su consumo final, deben ofrecer a los consumidores una distribución adecuada de sus productos, así como ofrecer publicidad, información comercial e información sanitaria de conformidad a lo establecido en otras Normas Oficiales Mexicanas y que el consumidor pueda comparar eficientemente entre distintos productos. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana

3) MANTEQUILLA

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-XXX-SE/SADER-2020, Mantequilla - Denominación - Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: En el mercado se comercializan una gran cantidad de mantequillas y existe actualmente la Norma Mexicana NMX-F-729-COFOCALEC-2013, Sistema producto leche - Alimentos - Lácteos - Mantequilla - Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba, la cual de conformidad a los Estudios de

Calidad de PROFECO existen productos que cumplen distintas especificaciones, por lo que se debe elaborar la Norma Oficial Mexicana para establecer las especificaciones mínimas que deben cumplir los productos para poderse denominar como mantequilla, así como la información comercial de los productos imitación mantequilla que se comercializan en el mercado en protección a la información que recibe el consumidor. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana.

NORMAS VIGENTES A SER **MODIFICADAS** DE ACUERDO CON LA LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD

4) QUESO

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Derivado de la implementación de la NOM de Queso el pasado 1 de febrero de 2020, se ha detectado que las etiquetas de los productos preenvasados no declaran el % de caseinatos que usan en la elaboración de queso en la superficie principal de exhibición, ni lo declaran en la lista de ingredientes, por lo que los caseinatos no se usan para la elaboración de queso de forma generalizada y se deben retirar de la NOM como ingrediente permitido y reservar la denominación queso únicamente a aquellos productos elaborados con 100 % leche. Asimismo, se deben incluir todos los productos que se

DESU Operadora SA de CV

Av. Washington No. 1920 Col Moderna
CP 44190 Guadalajara, Jalisco

Tel: 3312040154

atencionalcliente@laboratoriociaj.com.mx

denominan como queso en su comercialización en territorio nacional, en específico: procesados, de suero y otros, así como la regulación de información comercial que deben cumplir los productos imitación queso para evitar el engaño al consumidor.

5) CREMA

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-193-SE/SADER-2020, Crema-Denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se deben revisar las especificaciones que deben cumplir los productos denominados como crema y comercializados en el territorio nacional en protección al consumidor, así como la información comercial que deben cumplir los productos imitación crema para evitar el engaño al consumidor. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana.

6) CACAO CHOCOLATE

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se debe revisar el procedimiento para la evaluación de la conformidad de los productos objeto de esta NOM para realizarla de conformidad al nivel de riesgo que representan los productos, elaborar la información comercial que deben contener los productos imitación y evitar el engaño al consumidor.

Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana.

7) JAMÓN

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-158-SE/SADER-2020, Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se deben incluir productos conocidos como embutidos en el objetivo y campo de aplicación de la NOM vigente para

establecer las especificaciones e ingredientes que deben cumplir para denominarse comercialmente como jamón, salchicha y otros embutidos, así como la información comercial que deben cumplir los productos imitación a estos productos para evitar el engaño al consumidor. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana.

8) BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se deben incluir las denominaciones y especificaciones fisicoquímicas que algunas bebidas alcohólicas deben cumplir para su comercialización en el territorio nacional, la protección al consumidor y evitar su engaño, así como elementos de información comercial y sanitaria que requieran actualizarse. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana.

9) LECHE

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SE/SADER-2020, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Actualizar las referencias normativas, incluir nuevos productos en el mercado como el denominado “leche ultrapasteurizada”, leche con frutas, entre otros y modificar las especificaciones establecidas y las denominaciones de producto para mejorar la información que recibe el consumidor, así como la información comercial que deben cumplir los productos imitación leche para evitar el engaño al consumidor. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad, para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento con la norma oficial mexicana.

10) LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA

- Proyecto de Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Es necesario actualizar, junto con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, la clasificación y especificaciones que se deben modificar en este producto para garantizar que contenga la calidad necesarios para elaborar productos a partir de la leche en polvo como materia prima.

TEMAS **REPROGRAMADOS** INSCRITOS POR PRIMERA VEZ CONFORME A LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN

11) SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-008-SCFI-2017, Sistema general de unidades de medida (ahora denominado PROY-NOM-008-SE-2020).

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Establecer las definiciones, símbolos y reglas de escritura de las unidades del Sistema General de Unidades de Medida, cuya componente principal es el Sistema Internacional de Unidades, lo anterior debido a la actualización de la normativa internacional donde el Sistema Internacional de Unidades ha sido actualizado según la publicación Le Systeme international d'unités, 8ª. Ed. Bureau International des poids et mesures, emitida en 2006 y modificada en 2014, la cual refleja las resoluciones de la 103ª. Reunión del Comité International des Poids et Mesures celebrada en 2014.

Con los cambios a la regulación internacional de medidas, se encuentra desactualizada la regulación nacional, lo cual pone en desventaja las transacciones realizadas en el país por lo que se busca reflejar dichos cambios en la regulación nacional con el objeto de actualizar el Sistema General de Unidades de Medida.

12) ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS O AROMÁTICAS

- Espicias y Hierbas Culinarias o Aromáticas - Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Establecer las denominaciones comerciales, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse a las distintas variedades de especias y hierbas culinarias o aromáticas que se comercializan en territorio nacional. Debido a que la regulación existente de éstos productos no es obligatoria y proviene desde hace más de 30 años. Esta Norma Oficial Mexicana es elaborada de manera conjunta con la Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural.

13) RAICILLA

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SE-2020, Raicilla - Denominación - Especificaciones - Información comercial y método de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Establecer las especificaciones que debe cumplir todo producto que se denomine como Raicilla en su comercialización en el territorio nacional, el procedimiento para la evaluación de la conformidad certificable, así como la información comercial que deben contener las etiquetas de este producto en apoyo a su Denominación de Origen y de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Raicilla" emitida por el IMPI

14) CACAO GRIJALVA

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SE-2020, Cacao Grijalva - Denominación, Especificaciones, Información comercial y métodos de prueba

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Establecer las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "cacao Grijalva", el procedimiento para la evaluación de la conformidad certificable, los métodos de prueba y la información comercial que deben contener las etiquetas de este producto en apoyo a su Denominación de Origen y de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Grijalva" emitida por el IMPI.

15) CAFÉ PLUMA

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SE-2020, Café Pluma - Denominación - Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Establecer las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "café Pluma", el procedimiento para la evaluación de la conformidad certificable, los métodos de prueba y la información comercial que deben contener las etiquetas de este producto en apoyo a su Denominación de Origen y de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Pluma" emitida por el IMPI.

16) CAFÉ SOLUBLE

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SE-2020, Café soluble preenvasado - Denominación - Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: México es de los principales productores de café a nivel mundial y con una amplia tradición y reconocimiento en la producción del mismo. Se comercializa una gran cantidad de café soluble en el mercado nacional y lo que hace necesario trabajar en las especificaciones mínimas requeridas que debe cumplir el producto denominado como café soluble, así como su Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad y la información comercial que deben describir en la etiqueta de los productos preenvasados.

17) HUEVO DE GALLINA LIBRE DE JAULA

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SE/SADER-2020, Huevo de gallina libre de jaula preenvasado - Denominación - Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Este tema se trabajará en conjunto con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), ya que el mercado nacional se comercializa una gran cantidad de huevo de gallina y un porcentaje se denomina como libre de jaula, por lo que es necesario trabajar en las especificaciones de producción que deben cumplir los productos denominados como huevo de gallina libre de jaula, así como la información comercial y el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad

NORMAS VIGENTES A SER **MODIFICADAS.**

TEMAS REPROGRAMADOS.

18) NÉCTARES Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON VEGETALES O FRUTAS

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-MOD-NOM-173-SE-2020, Jugos, Néctares, Agua de coco, Bebidas no alcohólicas con vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras y hortalizas y Bebidas no alcohólicas saborizadas - Denominación - Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba. (Cancelaré a la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas preenvasados - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 2009).

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Este Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que deben cumplir los productos denominados como Jugos, Agua de coco, Néctares y Bebidas con vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras y hortalizas o saborizadas con los mismos, el procedimiento para la evaluación de la conformidad a solicitud de parte y la información comercial que deben cumplir en sus etiquetas.

19) MASA Y TORTILLA

- Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial Métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Establecer las denominaciones e información comercial de los productos derivados del maíz y trigo para incluir nuevos productos comercializados en el mercado, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos, trabajar en un procedimiento para la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal. Esta Norma Oficial Mexicana será modificada de manera conjunta con la Secretaria de Salud del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

20) MIEL

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-145-SCFI-2001, Información comercial-Etiquetado de miel en sus diferentes presentaciones.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se debe de modificar la Norma Oficial Mexicana NOM-145-SCFI-2001, derivado de la publicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-004-SAG/GAN-2018, Producción de miel y especificaciones publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de abril de 2020 y con lo cual se actualizan las denominaciones y especificaciones que deben cumplir los productos denominados como miel y comercializados en territorio nacional, así como la elaboración de su Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.

21) YOGURT

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se deben revisar las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Norma Oficial Mexicana para los productos denominados como yogurt y comercializados en territorio nacional, así como la elaboración de su Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad y modificar las denominaciones e información comercial que deben incluir en sus etiquetas.

DESU Operadora SA de CV

📍 Av. Washington No. 1920 Col Moderna
CP 44190 Guadalajara, Jalisco

☎ Tel: 3312040154

✉ atencionalcliente@laboratoriociaj.com.mx

22) MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de leche con grasa vegetal-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se deben revisar las especificaciones descritas en la Norma Oficial Mexicana, la denominación e información comercial que deben incluir en sus etiquetas, así como la elaboración del Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.

23) USO DE CONTRASEÑA OFICIAL

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI-2017, Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se deben modificar las condiciones de uso de la contraseña oficial para hacer obligatorio su uso de conformidad a la Ley de Infraestructura de la Calidad, considerar el esquema de auto declaración de conformidad y evaluación de la conformidad según lo determine una Autoridad Normalizadora.

NORMAS VIGENTES A SER **CANCELADAS.**

24) PRODUCTO LÁCTEO

- Cancelación de la Norma Oficial Mexicana NOM-183-SCFI-2012, Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Los productos que pretenden imitar a la leche deben ser denominados comercialmente como “productos imitación” de conformidad con lo establecido en la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 publicada en el DOF el 27 de marzo de 2020. Las denominaciones comerciales de producto lácteo y producto lácteo combinado no tienen ninguna referencia en normas internacionales y constituyen un producto sustituto de la leche, por lo que no está vigente la justificación y causa que hizo necesaria su expedición.

25) BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Cancelación de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: La información comercial y sanitaria que deben cumplir las bebidas alcohólicas comercializadas en territorio nacional ya se encuentra establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Por otra parte, las denominaciones de producto ya se encuentran establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas de producto como el Tequila, Mezcal, Bacanora, entre otros. Las Denominaciones consideradas en esta NOM y que no se encuentran establecidas en otras normas se establecerán en Normas Oficiales Mexicanas de producto para atender la información comercial y problemática particular de cada producto.

PROYECTOS Y TEMAS INSCRITOS A SER **CANCELADOS**.

26) PRODUCTO LÁCTEO

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-183-SCFI-2012, Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Debido a que se inscribirá la cancelación de esta norma oficial vigente en el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021 es necesario cancelar este Proyecto de modificación.

SECRETARIA DE SALUD.

SUBCOMITÉ DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

TEMAS **NUEVOS** DE ACUERDO CON LA LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD.

27) MEDICAMENTOS O PRODUCTOS SIMILARES QUE CONTENGAN CANNABIS

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SSA1-202X, Productos y servicios. Medicamentos y productos distintos a medicamentos que contengan cannabis sativa, índica y americana o marihuana y/o sus derivados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Objetivo legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la salud.

DESU Operadora SA de CV

📍 Av. Washington No. 1920 Col Moderna
CP 44190 Guadalajara, Jalisco

📞 Tel: 3312040154

✉️ atencionalcliente@laboratoriociaj.com.mx

Problemática de política pública identificados por la autoridad normalizadora: Derivado de las reformas a la Ley General de Salud y Código Penal Federal en materia de cannabis, es necesario establecer las disposiciones sanitarias que regulen el uso, proceso, elaboración y comercialización de los productos que contengan concentraciones de THC. De igual forma, se incluyen los métodos analíticos de prueba para la determinación del contenido de THC.

NORMAS VIGENTES A SER **MODIFICADAS** DE ACUERDO CON LA LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD

28) MÉTODOS DE PRUEBA PARA MINERALES

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.

Objetivo y Justificación: Modificar el Control de Calidad que se utiliza para evaluar la curva de calibración para la técnica de horno de grafito (actualmente indica, criterio de aceptación de 90-110 %), sin embargo, no es concordante con la NOM-201-SSA1-2015 en la que se indica que el criterio de aceptación es de 85-115 %.

Problemática de política pública identificados por la autoridad normalizadora: Se requiere incluir lo que respecta a Biocomparables que se encuentra en la Norma Oficial Mexicana NOM-177-SSA1-2013, Que establece las pruebas y procedimientos para demostrar que un medicamento es intercambiable. Requisitos a que deben sujetarse los Terceros Autorizados que realicen las pruebas de intercambiabilidad. Requisitos para realizar los estudios de Biocomparabilidad. Requisitos a que deben sujetarse los Terceros Autorizados, Centros de Investigación o Instituciones Hospitalarias que realicen las pruebas de Biocomparabilidad, así como revisar criterios y concepto con respecto a la normativa internacional.

29) ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMÉTICOS

- Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Objetivo legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la salud.

Problemática de política pública identificados por la autoridad normalizadora: Incluir definición de Pouch, incluir límites de Pouch. Nuevo empaque con cierre hermético y esterilizado comercialmente, que no está considerado en la Norma.

30) SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS EN PLANTAS

- Norma Oficial Mexicana NOM-128-SSA1-1994, Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca.

Objetivo legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la salud.

Problemática de política pública identificados por la autoridad normalizadora: Si bien la traducción al español de la palabra Hazard es riesgos, dentro del lenguaje técnico y con base en la metodología del sistema HACCP, lo correcto es el término peligros. Las especificaciones contenidas en la Versión vigente de la Norma, deben estar armonizadas con el resto de la legislación nacional y es deseable que se encuentren alineadas a las mejores prácticas de inocuidad.

31) BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

Objetivo Legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la información y protección al consumidor.

Problemática de política pública identificados por la Autoridad Normalizadora: Se deben incluir las denominaciones y especificaciones fisicoquímicas que algunas bebidas alcohólicas deben cumplir para su comercialización en el territorio nacional, la protección al consumidor y evitar su engaño, así como elementos de información comercial y sanitaria que requieran actualizarse.

32) PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Objetivo legítimo de interés público a tutelar: El derecho a la salud

Problemática de política pública identificados por la autoridad normalizadora: Proveer orientación sobre las condiciones que deben prevalecer en los establecimientos para favorecer las operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento general, contar con sistemas de mecanismo de control de inocuidad y el sistema HACCP se ha convertido en un estándar básico para este tipo de establecimientos, el cual está ampliamente difundido y es aceptado como un método efectivo en la prevención de contaminación de alimentos. El código PRINCIPIOS GENERAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CAP/RCP 1-1969 del Codex Alimentarius, donde se encuentran las directrices del sistema HACCP referidas en el apéndice A de la Norma, se encuentran en revisión y en el marco de dicha actividad el Subcomité mexicano para la atención del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos ha realizado la propuesta del HACCP, las cuales podrían ser incluidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

SUBCOMITÉ DE SALUD AMBIENTAL

SUBCOMITÉ DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

TEMAS **REPROGRAMADOS** INSCRITOS POR PRIMERA VEZ CONFORME A LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN

33) DETERMINACIÓN DE NUTRIMENTOS

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-XXX-SSA1-2019, Productos y Servicios. Métodos de Prueba para Determinación de Nutrientos.

Objetivo y Justificación: Esta Norma tiene por objetivo establecer los métodos de prueba para determinación de diversos nutrimentos en alimentos y bebidas no alcohólicas, a fin de poder vigilar el cumplimiento de las especificaciones nutrimentales establecidas en diversas normas y para que la información sobre el contenido de nutrimentos que se declara en la etiqueta de los mismos pueda ser verificada.

34) CEREALES

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana 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.

Objetivo y Justificación: Modificación del método analítico para la determinación de metales y armonizar las modificaciones establecidas en la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2020.

35) MICROORGANISMOS INDICADORES

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.

Objetivo y Justificación: Inclusión de nuevos apéndices normativos para *V. parahaemolyticus*, *V. Cholera*, Toxina estafilocócica, *Sisella* spp. *Legionella* spp. *Listeria* spp. Y *Listeria monocytogenes*, *E. coli* y preparación de muestras.

36) PRODUCTOS DE LA PESCA

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Incluir e método de prueba para la determinación de metilmercurio ya que en el punto 7.1.8 se incluyen las especificaciones para el contenido máximo, pero no el método. Corregir el método B.10. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por Espectrometría de Absorción Atómica ya que presenta errores. Actualización del método B.4. para la determinación de Ácido Domoico por Cromatografía de Líquidos (HPLC). Actualizar el método para la determinación de histamina. Incluir un método alternativo al de absorción atómica (B.10) para la determinación de arsénico, cadmio, estaño y plomo, como el método de Plasma inductivamente acoplado con detector de espectrometría de masas (ICP-MS). Incluir el Método de prueba para la identificación de *Vibrio parahaemolyticus* toxigénico por PCR multiplex y Método de prueba para la estimación de *Vibrio parahaemolyticus* total (thl) y genes toxigénicos tdh y trh por NMP-PCR en tiempo real.

37) MASA Y TORTILLA

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Debido a la comercialización de nuevos productos en el mercado, es necesario actualizar las denominaciones e información comercial de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana. Asimismo, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos para estos productos, así como trabajar en un procedimiento de la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal. Esta Norma Oficial Mexicana será modificada de forma conjunta con el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía.

38) LECHE Y FÓRMULAS LÁCTEAS

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Revisar las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos. Actualizar las disposiciones y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos. Aclarar el punto 6.7.1 (Contenido de contaminantes) sobre la especificación de metales que aplica a la leche deshidratada y a la leche rehidratada ya que no debe ser la misma. En el Apéndice Normativo B corregir el método B.7. Determinación de Arsénico, Plomo, Mercurio y Estaño, toda vez que presenta errores. Incluir el método para la determinación de materia extraña en productos lácteos como helados, mantequilla y cremas, ya que el método B.5 solo aplica a leche entera y leche descremada. Modificar el método B.3.1. Derivados Clorados (prueba cualitativa), ya que las fórmulas lácteas que contienen concentraciones mayores a 2.5 µg/mL de cobre presentan resultados falsos positivos para la prueba de derivados clorados. Incluir el método de plasma inductivamente acoplado con detector de espectrometría de masas (ICP-MS) adicional al de absorción atómica (B.7) para la determinación de Arsénico, Plomo, Mercurio y Estaño con la finalidad de tener un método alternativo que permita determinar de manera simultánea estos metales y reducir tiempo de análisis. Incluir el Apéndice B Normativo de métodos de prueba para la detección de brucella spp por PCR. Armonizar las modificaciones y cancelaciones de Normas Oficiales Mexicanas que trabajen la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, de forma separada o conjunta en el año 2021.

39) BEBIDAS SABORIZADAS NO ALCOHÓLICAS

- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Armonizar las leyendas precautorias relacionadas con la presencia de cafeína en las bebidas saborizadas no alcohólicas reguladas por esta norma, con la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el pasado 27 de marzo del presente año. Así como, revisar su límite máximo de adición de conformidad con la evidencia científica actualmente disponible.

NORMAS VIGENTES A SER **MODIFICADAS**.

40) ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Objetivo y Justificación: Armonizar las disposiciones con la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, con la finalidad de evitar fallos de información en el etiquetado de alimentos y de bebidas no alcohólicas preenvasados que puedan repercutir en una selección adversa por parte del consumidor. Asimismo, actualizar los requisitos y las especificaciones nutrimentales conforme se establece en las Normas Internacionales Principios 244 DIARIO OFICIAL generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos CAC/GL 9-1987 y Norma relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten CODEX STAN 118 - 1979, con el propósito de ofrecer mejores alternativas nutrimentales de los alimentos y de las bebidas no alcohólicas preenvasados con modificación en su composición destinados a la población con deficiencias nutrimentales y con sensibilidad al gluten, respectivamente. Revisar los métodos de azúcares reductores y no reductores e incluir el método para nuevos edulcorantes como glucósidos de esteviol, sucralosa, actualización del método de sacarina y actualización de información relacionada con acelsufame.

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

COMITÉ CONSULTIVO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN AGROALIMENTARIA

SUBCOMITÉ ESPECIALIZADO EN GANADERÍA

NORMAS VIGENTES A SER **MODIFICADAS**

YOGURT

- Modificación a la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Se deben revisar las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Norma Oficial Mexicana para los productos denominados como yogurt y productos imitación yogurt

comercializados en territorio nacional, así como la elaboración de su Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad y modificar las denominaciones e información comercial que deben incluir en sus etiquetas

QUESO

- Modificación a la NOM-223-SCFI/SAGA RPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Derivado de la implementación de la NOM de Queso el pasado 1 de febrero de 2020, se ha detectado que las etiquetas de los productos preenvasados no declaran el % de caseinatos que usan en la elaboración de queso en la superficie principal de exhibición, ni lo declaran en la lista de ingredientes, por lo que los caseinatos no se usan para la elaboración de queso de forma generalizada y se deben retirar de la NOM como ingrediente permitido y reservar la denominación queso únicamente a aquellos productos elaborados con 100 % leche. Asimismo, se deben incluir todos los productos que se denominan como queso en su comercialización en territorio nacional, en específico: procesados, de suero y otros, así como la regulación de información comercial que deben cumplir los productos imitación queso para evitar el engaño al consumidor.

SUBCOMITÉ ESPECIALIZADO EN COMPETITIVIDAD

TEMAS **NUEVOS** A DE ACUERDO CON LA LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD.

MANTEQUILLA

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana Mantequilla. Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: En el mercado se comercializan una gran cantidad de mantequillas y existe actualmente la Norma Mexicana NMX-F-729-COFOCALEC-2013, Sistema producto leche - Alimentos - Lácteos - Mantequilla - Denominaciones, especificaciones y métodos de prueba, la cual de conformidad a los Estudios de Calidad de PROFECO existen productos que cumplen distintas especificaciones, por lo que se debe elaborar la Norma Oficial Mexicana para establecer las especificaciones mínimas que deben cumplir los productos para poderse denominar como mantequilla en el mercado en protección al consumidor.

41) PREPARACIONES ALIMENTICIAS CON SÓLIDOS LÁCTEOS

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Preparaciones alimenticias con más del 10 % pero menos de 50 % de sólidos lácteos, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Se requiere establecer las especificaciones necesarias para identificar y denominar correctamente al producto que ingresa y se comercializa en el territorio nacional, con el

DESU Operadora SA de CV

Av. Washington No. 1920 Col Moderna
CP 44190 Guadalajara, Jalisco

Tel: 3312040154

atencionalcliente@laboratoriociaj.com.mx

nombre genérico de preparación alimenticia láctea a efecto de transparentar el cumplimiento de la calidad en toda la cadena de valor, desde la producción, la comercialización y el consumo final

NORMAS VIGENTES A SER **MODIFICADAS** DE ACUERDO CON LA LEY DE
INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD

LECHE

- Proyecto de Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SE/SADER-2020, Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Se requiere establecer las especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, de conformidad con lo establecido en la modificación de la Norma Oficial Mexicana de la “NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010”; y su modificación del 27 de marzo de 2020: así como verificar el cumplimiento de los procesos de elaboración de leche con tecnologías actuales con la finalidad transparentar el cumplimiento de la calidad en toda la cadena de valor, desde la producción, la comercialización y el consumo final.

CREMA

- Proyecto de Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-193-SE/SADER-2020, Crema-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Se requiere actualizar las especificaciones fisicoquímicas con base a la denominación crema; así como establecer los requerimientos de información comercial y elaborar su respectivo Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.

LECHE EN POLVO

- Proyecto de Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba

Objetivo y Justificación: Es necesario actualizar, junto con la Secretaría de Economía, las especificaciones fisicoquímicas de la leche en polvo en función al grado de calidad necesaria para su consumo humano, así como elaborar el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad de esta regulación técnica.

JAMÓN

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-158-SE/SADER-2020, Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Se deben incluir productos conocidos como embutidos en el objetivo y campo de aplicación de la NOM vigente para establecer las especificaciones e ingredientes que deben cumplir para denominarse comercialmente como jamón, salchicha y otros embutidos, así como la información comercial que deben cumplir los productos imitación a estos productos para evitar el engaño al consumidor. Elaborar el procedimiento para la evaluación de la conformidad para que los productores e importadores demuestren el cumplimiento de la norma oficial mexicana.

MIEL

- Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-004-SAG/GAN-2018, Producción de miel y especificaciones.

Objetivo y Justificación: Este Proyecto de modificación considera modificar el título y campo de aplicación de la NOM vigente y pretende establecer las especificaciones técnicas para la producción de miel de abejas meliponas, así como los métodos de prueba para verificar los parámetros establecidos. Las abejas sin aguijón o meliponas forman parte de un grupo de insectos sociales que habitan principalmente en zonas tropicales y subtropicales, las cuales tienen un papel fundamental en la polinización con lo que se asegura la preservación de numerosas especies nativas. Actualmente enfrentan una serie de amenazas, incluyendo la tala y fragmentación de bosques y selvas para uso del suelo en la ganadería y agricultura, los pesticidas, los cultivos genéticamente modificados, los patógenos y la competencia con especies exóticas, además de los efectos del cambio climático. En este sentido, es importante establecer un marco regulatorio que permita fomentar la producción de este tipo de miel, así como impulsar la protección y conservación de las abejas meliponas mediante prácticas agroecológicas que alienten la autosuficiencia alimentaria y promuevan la agrobiodiversidad en las áreas donde habita este tipo de abejas

SUBCOMITÉ ESPECIALIZADO EN COMPETITIVIDAD

TEMAS ESTRATÉGICOS EN TÉRMINOS DEL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO.

TEMAS REPROGRAMADOS.

42) SAL DE MAR

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-005-SAGARPA-2018, Sal de mar artesanales especificaciones mínimas de calidad agroalimentaria.

Objetivo y Justificación: Establecer las especificaciones de calidad agroalimentaria que se deben cumplir en la extracción y preparación de la sal de mar que es utilizada como ingrediente de los alimentos, la cual es obtenida a través de un proceso artesanal. Actualmente en los mercados mundiales se lleva a cabo la venta de sal de mar o sal marina, así como flor de sal artesanales para uso directo del consumidor final, con un contenido inferior en cloruro de sodio que la sal de extracción no artesanal, característica que adquiere debido al proceso de obtención artesanal proveniente de salinas con trazado tradicional y obtenida con artes no industriales, a través de procedimientos que mantienen las características organolépticas que contiene la sal de mar y que caracterizan al producto objeto de esta norma como un producto de calidad agroalimentaria que va dirigido al consumidor final. Las sales extraídas de forma artesanal son recolectadas manualmente y se lavan

con la propia agua marina, sin ser sometidas a proceso industrial alguno, por lo que se mantienen los elementos naturales que contiene el agua de mar, mismos que confieren a este producto características organolépticas de calidad que la distinguen de la sal industrializada. La sal es utilizada como un vehículo para que tanto el yodo como el flúor lleguen a toda la población, por motivos de salud pública. Sin embargo, la sal artesanal queda exenta del proceso industrial, por lo que se considera como un producto diferente por sus características organolépticas, usos y consumo por parte del consumidor final. Lo anterior, hace necesaria la elaboración de una Norma Oficial Mexicana que distinga en el mercado, las características de proceso que diferencian a la sal de mar artesanal de la sal industrializada.

43) HUEVO DE GALLINA LIBRE

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana, Productos avícolas bajo régimen de libre pastoreo o libre de jaula. Huevo. Métodos de inspección.

Objetivo y Justificación: Elaborar de manera conjunta entre la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, y la Secretaría de Economía la Norma Oficial Mexicana con el fin de establecer las características, condiciones de trazabilidad y mejores prácticas para la producción de huevo de ave desarrollada bajo el esquema de libre pastoreo, estableciendo controles para su obtención, clasificación, así como los métodos de inspección necesarios a efecto de que el producto que se ofrezca bajo estas características se apegue a dichas condicionantes y reúna las especificaciones de calidad mínimas requeridas para ser ofrecido a los consumidores bajo dicha denominación u ostentación. En ese sentido, se pretende establecer una clasificación de calidad que permita informar sobre los atributos del producto, que evite la confusión en el mercado nacional y en el de exportación; así como el establecimiento arbitrario de calidades que no sean reconocidas oficialmente. Esta línea de acción regulatoria es congruente con la finalidad prevista en el artículo 40 fracción XII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en la cual se dispone que las Normas Oficiales Mexicanas tendrán como finalidad establecer la determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene para dar información al consumidor o usuario.

ESPECIAS Y HERBAS CULINARIAS

- Proyecto de Norma Oficial Mexicana, Especies y hierbas culinarias.

Objetivo y Justificación: Elaborar de manera conjunta entre la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, y la Secretaría de Economía, la Norma Oficial Mexicana que establezca las distintas variedades de especias y hierbas culinarias que existen en el mercado internacional. Asimismo, determinar las especificaciones técnicas que deben reunir los productos, los métodos de prueba y la información comercial que deben dar suficiente información al consumidor para poder identificar las características que cada especia y hierba culinaria tiene y su diferenciación. Debido a que la regulación existente en estos productos no es obligatoria y tuvo su origen desde hace más de 30 años, es necesario establecer las denominaciones comerciales, las especificaciones técnicas, así como la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse a las especias y hierbas culinarias que se comercializan en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.