RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-139-SCFI-2011, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla* spp.), derivados y sustitutos, publicado el 7 de febrero de 2012.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, "PROY-NOM-139-SCFI-2011, INFORMACION COMERCIAL-ETIQUETADO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA (*VANILLA* SPP.), DERIVADOS Y SUSTITUTOS" PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 7 DE FEBRERO DE 2012.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 tercer párrafo del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica la respuesta a los comentarios recibidos al "Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-139-SCFI-2011, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla* spp.), derivados y sustitutos", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 2012**.**

Instituciones que presentaron comentarios durante el periodo de consulta pública

1) Alejandro Riaño Delgado (Zanilli Mexicana S.A. de C.V.)

2) Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Dirección General de Fomento a la Agricultura (DGFA)

NOTA: Para leer el siguiente documento es necesario considerar que la primera columna del cuadro corresponde al numeral del Proyecto de Norma Oficial Mexicana "PROY-NOM-139-SCFI-2011, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla* spp.), derivados y sustitutos", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 2012; la segunda columna presenta el cambio o comentario propuesto por parte de los promoventes; mientras que la tercera columna indica la razón técnica o justificación del mismo; por último la columna cuatro contiene la respuesta emitida por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio.

PROYECTO	CAMBIO PROPUESTO	JUSTIFICACION	RESPUESTA
PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-139-SCFI-2011, INFORMACION COMERCIAL-ETIQUETADO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA (*VANILLA* SPP.), DERIVADOS Y SUSTITUTOS	**SAGARPA, DGFA** PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-139-SCFI-2011, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla* spp.), derivados y sustitutos. (Cancela a la NOM-139-SCFI-1990)	**SAGARPA, DGFA** Esta es una actualización y modificación a la NOM-139-SCFI-1990	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), analizó la propuesta de modificación y decidió no aceptarla, en virtud de que se incluyó en la norma un artículo transitorio, el cual indica que esta norma oficial

			mexicana (NOM) cancela a su similar, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de marzo de 2000.

PREFACIO En la elaboración del presente proyecto de norma oficial mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones: - BUFETE QUIMICO, S.A. DE C.V. - CANACINTRA. Rama 29 del Sector Químico. - COMITE NACIONAL SISTEMA PRODUCTO VAINILLA Y SUS ESLABONES (CONAVAI). Comité Estatal Sistema Producto Puebla. Comité Estatal Sistema Producto de Veracruz. Comité Estatal Sistema Producto de Oaxaca. - COMITE TECNICO DE NORMALIZACION NACIONAL DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y PECUARIOS (CTNNPAP). - COORDINACION Y GESTION DE PROYECTOS/FUPPUE, A.C. - CRYSTAL VANILLA, S.A. DE C.V. - DESARROLLO AGROINDUSTRIAL GAYA, S.A. DE C.V. - DEIMAN, S.A. DE. C.V. - FUNDACIONES PRODUCE. - INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, AGRICOLAS Y PECUARIAS Centro de Investigación del Golfo Centro. Campo Experimental Ixtacuaco. - GAYA VAI-MEX, S.A. DE C.V. - GLOBAL FUNGI, S.P.R. DE R.L. DE C.V.	**SAGARPA, DGFA** En la elaboración del presente proyecto de norma oficial mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:	**SAGARPA, DGFA** Son dos áreas independientes, mismas que participaron por PROFECO.	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió aceptarla, adicionando al prefacio del proyecto de NOM al Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor y a la Dirección General de Verificación y Vigilancia, ambos de la PROFECO.

- LABORATORIO QFB ITALO GAYA CAPELLINI. - LABORATORIOS CASTELLS, S.A. DE C.V. - PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR. Laboratorio Federal de Protección al Consumidor. Dirección General de Verificación y Vigilancia.			

- PRODUCTOS UVAVIÑA, S.A. DE C.V. - REPRESENTANTES DEL ESLABON DE BENEFICIADORES Y EXPORTADORES DE VAINILLA DEL ESTADO DE VERACRUZ. - SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION. Dirección General de Fomento a la Agricultura. Subsecretaría de Agricultura. - SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA. - SECRETARIA DE ECONOMIA. Dirección General de Normas. - SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION, S.C. (NORMEX). - THE MEXICAN VAINILLA PLANTATION, S.A. DE C.V. - UNION DE ORGANIZACIONES VAINILLERAS DEL PAPALOAPAN, S.C. - UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, PUEBLA, A.C. - VEINTE SOLES, S.P.R. DE R.L.	PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR. Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor. Dirección General de Verificación y Vigilancia.		
3. Definiciones Para efectos de la aplicación de este proyecto de norma oficial mexicana se establecen las definiciones siguientes:			

	SAGARPA, DGFA	**SAGARPA, DGFA**	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de

	3.5. Saboreador, saborizante o aromatizante: A la sustancia o mezcla de sustancias de origen natural, las idénticas a las naturales y las sintéticas artificiales, con o sin diluyentes, agregados o no de otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.	Inclusión de esta definición. Falta incluir la definición de Saboreador, saborizante o aromatizante. Justificación: necesaria en virtud de que esta definición es donde se especifica para qué se utiliza. Fuente: Reglamento de Control Sanitario de Bienes y Servicios, ya incluido en la bibliografía.	la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió no aceptarla, en virtud de que no se utiliza ese concepto dentro del texto de la NOM.
3.5 Saboreador, saborizante o aromatizante natural: A la preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación de materias lácteas y que son aptas para consumo humano.	**SAGARPA, DGFA** **3.6** Saboreador, saborizante o aromatizante natural: A la preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación de materias lácteas y que son aptas para consumo humano.	**SAGARPA, DGFA** Cambio de numeración	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió no aceptarla, en virtud de que no se aceptó la inclusión de la definición de “saboreador, saborizante o aromatizante”, por lo tanto no hubo necesidad de recorrer la numeración.
3.6 Saboreador, saborizante o aromatizante sintético-artificial: A las sustancias que no han sido aún identificadas en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano.	**SAGARPA, DGFA** **3.7** Saboreador, saborizante o aromatizante sintético-artificial:	**SAGARPA, DGFA** Cambio de numeración	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió no aceptarla, en virtud de que no se aceptó la inclusión de la definición de “saboreador, saborizante o aromatizante”, por lo tanto no hubo necesidad de recorrer la numeración.

3.7 Vainilla beneficiada o curada: Fruto sometido a un proceso de beneficiado y que ha desarrollado el aroma, color y sabor característicos de la vainilla, principalmente mediante la acción metabólica de sus enzimas.	**SAGARPA, DGFA** **3.8** Vainilla beneficiada o curada:	**SAGARPA, DGFA** Cambio de numeración	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió no aceptarla, en virtud de que no se aceptó la inclusión de la definición de “saboreador, saborizante o aromatizante”, por lo tanto

			no hubo necesidad de recorrer la numeración.
3.8 Vainilla en polvo o Polvo vainillado: Es una mezcla de frutos beneficiados de vainilla molida u oleorresina de vainilla o ambas, mezcladas con uno o más de los siguientes ingredientes: azúcar, dextrosa, lactosa, almidón comestible, sólidos de jarabe de maíz o goma de acacia.	**SAGARPA, DGFA** **3.9** Vainilla en polvo o Polvo vainillado:	**SAGARPA, DGFA** Cambio de numeración	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió no aceptarla, en virtud de que no se aceptó la inclusión de la definición de "saboreador, saborizante o aromatizante", por lo tanto no hubo necesidad de recorrer la numeración.
3.9 Vainillina: Principal componente aromático de la vainilla, cuyo nombre químico corresponde a 3-metoxi-4-hidroxibenzaldehído.	**SAGARPA, DGFA** **3.10** Vainillina:	**SAGARPA, DGFA** Cambio de numeración	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió no aceptarla, en virtud de que no se aceptó la inclusión de la definición de "saboreador, saborizante o aromatizante", por lo tanto no hubo necesidad de recorrer la numeración.

3.10 Unidad de Concentración de Vainilla (UCV): Extracto obtenido a partir de 100 g de vaina de vainilla beneficiada, que presente un 25% de humedad, en un litro de solvente, equivalente a por lo menos 0,11 g de vainillina en 100 ml.	**SAGARPA, DGFA** **3.11** Unidad de Concentración de Vainilla (UCV): Extracto obtenido a partir de 100 g de vaina de vainilla beneficiada, que presente un 25% de humedad, en un litro de solvente, equivalente a por lo menos 0,11 g de vainillina en 100 ml. Una UCV es igual a x (1 UCV=x).	**SAGARPA, DGFA** Cambio de numeración Se agrega la frase con objeto de dar mayor claridad al inciso 5.2 de denominación comercial **Alejandro Riaño Delgado (Zanilli Mexicana S.A. de C.V.)** De que estudio, pruebas de hipótesis, estadístico, obtienen que una Unidad de Concentración de Vainilla (UCV) debe ser equivalente a por lo menos 0,11 g de vainillina en 100 ml. Cada año las cosechas varían mucho, es mejor certificar que los productores obtengan	**SAGARPA, DGFA** **Alejandro Riaño Delgado (Zanilli Mexicana S.A. de C.V.)** Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió aceptarla parcialmente, es decir, se aceptó incluir la igualdad de 1 UCV = X, modificándose la redacción para hacerla más clara en su aplicación, quedando como sigue: **"3.10** Unidad de Concentración de Vainilla (UCV):

		una UCV como dice al principio de ese punto: "Una Unidad de Concentración de Vainilla (UCV) es un Extracto obtenido a partir de 100 g de vaina de vainilla beneficiada, que presente un 25% de humedad, en un litro de solvente.	Extracto obtenido a partir de 100 g de vaina de vainilla beneficiada, que presente un 25% de humedad, en un litro de solvente, equivalente a por lo menos 0,11 g de vainillina en 100 ml. Una UCV= X donde: 1 UCV corresponde a un valor ≥ 0,11 g de vainillina en 100 g de vaina de vainilla beneficiada, con la humedad señalada, y ese valor se considera como X" Sin embargo, no se aceptó modificar el numeral del inciso, ya que no fue aceptada la inclusión de la definición propuesta como inciso 3.5.

5.2.1.2.1. Si el producto contiene dos o más unidades de concentración de vainilla (UCV), la denominación deberá incluir: "doble (2x), triple (3x) o mayor X".	**SAGARPA, DGFA** 5.2.1.2.1. Si el producto contiene dos o más unidades de concentración de vainilla (UCV), la denominación deberá incluir: "doble (2x), triple (3x) o mayor"		Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió aceptarla, quedando la redacción como sigue: "5.2.1.2.1. Si el producto contiene dos o más unidades de concentración de vainilla (UCV), la denominación deberá incluir: "doble (2x), triple (3x) o mayor""
COMENTARIOS GENERALES (SIN REFERENCIA ESPECIFICA A NUMERAL ALGUNO)			**RESPUESTA**
Alejandro Riaño Delgado (Zanilli Mexicana S.A. de C.V.) Porque se esta modificando la Norma? Básicamente es la misma, sólo cambia el orden de las palabras, por ejemplo: antes debía de decir "Extracto Natural de Vainilla", y ahora debe de decir, "Vainilla, Extracto Natural".			Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que la actualización de esta norma se hizo con el propósito de hacer un

	documento más claro en su aplicación, incluyéndose los capítulos de simbología y clasificación y denominación comercial. Esto, con el propósito de homogeneizar el nombre del producto y sus derivados a nivel nacional.

Alejandro Riaño Delgado (Zanilli Mexicana S.A. de C.V.) Solamente se debe invitar participar a gente involucrada e interesada en mejorar la calidad de la vainilla que vende, y por lo tanto debe tener sus etiquetas actuales conforme a la norma, porque muchos de los que veo que están invitados e involucrados, sus etiquetas no cumplen la norma. O invitarlos para que participen, pero que hagan el compromiso de ponerse a trabajar en que sus etiquetas cumplan la norma.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la observación planteada y formuló el siguiente comentario: "Durante el proceso de elaboración de una NOM se considera la participación de los diferentes sectores involucrados, como son: fabricantes o productores, consumidores, importadores, comercializadores, centros de investigación y desarrollo tecnológico, instituciones académicas, así como a las dependencias involucradas con el tema. Asimismo, comentó que el inclumplimiento de las disposiciones de la NOM, corresponde, en su momento, al organismo verificador establecer y ejecutar las sanciones correspondientes, conforme a la legislación vigente. Por lo tanto, las empresas involucradas deben cumplir cabalmente con las disposiciones de etiquetado establecidas en esta NOM."

Alejandro Riaño Delgado (Zanilli Mexicana S.A. de C.V.) En México tenemos que cuidar mucho la vainilla que se vende, además de que México es la cuna de la vainilla, tenemos mala fama con la vainilla que se vende en el país, ya que en Estados Unidos y Europa, se dan muchas precauciones para que la gente no compre vainilla mexicana cuando viene de visita al país, ya que hay mucha que esta adulterada o que no	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la

contiene lo que la etiqueta dice. Por lo que se debe impulsar a certificar las etiquetas y los contenidos de extracciones de vainilla mexicana. Esta información se puede verificar en las alertas que emite la FDA en USA acerca de la vainilla que se comercializa en México. Como ejemplo pongo esta liga http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_93.html, en esta liga vienen las alertas por países, en la sección de México viene la marca XIAME S.A. DE C.V (SIC)., esta marca se comercializa en todos los aeropuertos y hoteles de prestigio en sus tiendas Duty Free de Mexico, (Duty Free también se maneja en tiendas con otros nombres como Tobacco Shop, Vive Mexico, etc), y la FDA pone una alerta que este Extracto Natural de Vainilla contiene Coumarina, saborizante artificial de vainilla prohibido en Estados Unidos desde 1940 por ser un anticoagulante y cancerígeno. Es por eso que comento que hay que cuidar tanto la etiqueta como el contenido para garantizar al usuario que esta consumiendo vainilla de calidad. Creo que debemos cuidar mucho a la Vainilla Mexicana, producto originario de México, para que nuestra Vainilla vuelva a tener el prestigio que se tuvo durante mucho tiempo.	observación planteada y formuló el siguiente comentario: Las normas oficiales mexicanas tienen como función principal la protección al consumidor, por lo tanto deben proveer al fabricante, comercializador o importador del producto de información veráz, clara, legible, que permita orientar al consumidor al momento de adquirir el producto. El hacer esta práctica en forma constante, mejorará la imagen del producto a nivel nacional e internacional, obteniéndose como resultado un beneficio para todos los sectores involucrados, que es el propósito de la NOM.

México, D.F., a 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.