



Instituto Politécnico Nacional



**Unidad Profesional Interdisciplinaria de
Biotecnología**

**ESTANCIA INDUSTRIAL EN MONDELEZ INTERNATIONAL
“IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL
NUTRIMENTAL”**

**INFORME TÉCNICO DE LA OPCIÓN CURRICULAR
EN LA MODALIDAD DE ESTANCIA INDUSTRIAL**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE INGENIERO EN ALIMENTOS

PRESENTA:

LÓPEZ TÉLLEZ JOSÉ ARMANDO

Bajo la dirección externa de: Mtra. Oropeza Aguirre María Fernanda.

Dirección interna de: Mc. Sánchez Pineda Hermilo

México, D.F. a 12 de Enero de 2016



SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA

ACTA DE TRABAJO ESCRITO

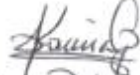
En la Ciudad de México el día **12 de Enero del 2016**, siendo las **2:45 pm** se reunieron los integrantes de la Comisión de Evaluación para Opción Curricular con el fin de revisar el trabajo escrito titulado: **IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL** que presenta el alumno **José Armando López Téllez** con número de boleta **2012620214**, aspirante a **Ingeniería en Alimentos**.


Después de intercambiar opiniones los integrantes de la Comisión de Evaluación manifiestan **APROBAR EL TRABAJO ESCRITO**, en virtud de que satisface los requisitos señalados por las disposiciones reglamentarias vigentes para la opción curricular de titulación.

COMISIÓN REVISORA.


María Fernanda Osupeza Aguirre
Nombre y firma (Director Externo)


HERIBERTO SÁNCHEZ PINEDA
Nombre y firma (Director Interno)


Karina Cruz Pacheco
Nombre y firma (Evaluador)


Nombre y firma (Evaluador)


Nombre y firma
Presidente (Jefe de carrera)

AGRADECIMIENTOS

Primero agradezco a Dios por permitirme llegar a cumplir una de las metas más importantes de mi vida, acompañado de la alegría y la salud de nuestros seres queridos.

Deseo expresar mi más profundo agradecimiento a las siguientes personas que con su apoyo emocional, intelectual y económico, han hecho posible la realización de uno de los objetivos más importantes para mí:

- A mis padres, que me enseñaron el valor de la responsabilidad, la constancia y la importancia de la dedicación.
- A mis dos directores de tesis, Fer y Hermilo que fueron parte fundamental en estos años no solo en la parte profesional sino personal.
- Al equipo de SARA de Mondelez International, quienes fueron parte fundamental de mi crecimiento profesional.
- Y a esas personas que han estado conmigo apoyándome a lo largo de mi carrera y que significan mucho para mí.

ÍNDICE GENERAL	Pág.
RESUMEN	6
DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y ADMINISTRATIVA	6
ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA	9
CROQUIS DE INSTALACIONES	10
INTRODUCCIÓN	11
JUSTIFICACIÓN	13
OBJETIVOS	13
METODOLOGÍA	13
RESULTADOS	16
<i>Aceites</i>	18
<i>Botanas</i>	20
<i>Bebidas Saborizadas</i>	24
<i>Gelatina Preparada</i>	28
<i>Chocolate</i>	32
<i>Goma de Mascar</i>	36
<i>Arroz con leche</i>	40
<i>Yogurt para beber</i>	44
<i>Crema</i>	48
<i>Mazapán</i>	50
<i>Jamones, mortadelas, salchichas, tocino, salami, pepperoni, etc.</i>	54
DISCUSIÓN DE RESULTADOS	56
<i>¿Cómo reportar la cantidad de kcals en las pilas por porción y por envase?</i>	56
<i>Si mi producto se declara por la totalidad del envase; pero le aplica el ícono por porción. ¿Qué porción tomo para realizar mis cálculos, la de los lineamientos de etiquetado o la NOM 086?</i>	57
<i>¿Reportar una pila de energía o las dos?</i>	59
<i>Productos exentos de etiquetado frontal nutrimental.</i>	60
<i>Los alimentos y bebidas no alcohólicas que por porción</i>	

<i>representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrimentos diarios recomendados.</i>	
<i>¿Existe una distinción entre Kcal que Cal?</i>	62
<i>¿Colocar “Aproximadamente” o “aprox.” al principio o al final de las cantidades de porciones en el envase?</i>	63
<i>En la página web de COFEPRIS se ejemplifica cómo declarar los íconos de información nutrimental, esto es diferente a lo mencionado en la NOM 051, ¿se puede hacer de la misma forma?</i>	65
CONCLUSIONES	66
RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA	66
BIBLIOGRAFÍA	67
ANEXOS	68
<i>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</i>	68
<i>ACUERDO por el que se emiten los Lineamientos</i>	70
MODIFICACIÓN de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010	74

RESUMEN

El presente trabajo forma parte de lo aprendido de la estancia industrial en la compañía Servicios Integrales Mondelez S. de R.L de C.V. Gira en torno a la modificación que sufrió la norma 051 en materia de etiquetado, en donde de forma obligatorio se tienen que declarar pilas de energía y una de sodio, con la finalidad que el consumidor puede tomar decisiones entre productos de la misma categoría, por tal motivo se realiza un diagrama que involucra las variables en la creación de Etiquetado Frontal Nutricional en base a dicha modificación y se cuestionan particularidades que surgen al momento de la creación del mismo.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y ADMINISTRATIVA

MONDELÉZ INTERNATIONAL

Es una de las compañías de snacks más grandes del mundo; reportó ventas netas globales de 34 mil millones de dólares en 2014.

La misión y sueño de Mondelez es crear momentos deliciosos de alegría a través de sus productos. Más de 100 mil empleados apoyan este sueño, fabricando y comercializando deliciosos alimentos y bebidas para los consumidores en aproximadamente 165 países alrededor del mundo.

Es líder en la participación de mercado en cada categoría en la que compiten. Mondelez International ocupa a nivel global la posición No. 1 en galletas, chocolates, dulces y bebidas en polvo, así como la posición No. 2 en gomas de mascar y café.

Cerca de tres cuartas partes de las ventas anuales son generadas en las categorías de rápido crecimiento como galletas, chocolates y gomas/dulces, y cerca del 40 por ciento de las ventas provienen de mercados emergentes de alto crecimiento.

MISIÓN

- Una compañía completamente nueva que ha sido construida con un claro enfoque: ¡crear alegría! Brindar momentos deliciosos a la vida con las marcas de alimentos favoritos del mundo.
- Los productos despiertan los sentidos y dan brillo al día. Se fabrican productos que hacen sonreír a la gente.
- Endulzan e impulsan.
- Pequeños momentos encantadores, cada uno construido con un propósito principal: hacer un día delicioso y llenar el mundo de alegría.
- Crear deliciosos momentos de alegría... ése es el sueño.

VISIÓN

Como una potencia global en snacks, se aprovechan las ventajas competitivas para lograr dos metas primarias: generar un desempeño financiero del más alto nivel y ser un gran lugar para trabajar.

Estas metas se logran a través de la ejecución de las siguientes cinco estrategias:

- Liberar el poder de la gente.
- Transforma el consumo de snacks.
- Revolucionar la venta.
- Conducir la eficiencia para impulsar el crecimiento.
- Proteger el bienestar de nuestro planeta.

VALORES

Siete valores son la base de la compañía y son la guía de todo lo que se hace:

- Creemos que hay un gran valor en cada lazo con nuestros semejantes... especialmente en situaciones difíciles. Nosotros... *INSPIRAMOS CONFIANZA*

- Creemos que está en nosotros hacer lo que nos lleve al crecimiento. Nosotros... *ACTUAMOS COMO DUEÑOS*
- Creemos que la simplicidad es la esencia de la rapidez. Nosotros... *LO HACEMOS SIMPLE*
- Creemos que no podemos esperar a que las cosas sucedan, nosotros hacemos que sucedan... Nosotros...*DISCUTIMOS, DECIDIMOS, DAMOS RESULTADOS*
- Creemos que las discusiones honestas y que la retroalimentación directa son esenciales para tomar las decisiones correctas de manera rápida. Nosotros... *DECIMOS LAS COSAS COMO SON*
- Creemos en el poder de diferentes perspectivas y nos atrevemos a probar nuevos caminos. Nosotros...*SOMOS ABIERTOS E INCLUSIVOS*
- Creemos que lo que hace nuestro lugar de trabajo es grandioso es nuestra pasión y personalidad. Nosotros... *LIDERAMOS CON LA MENTE Y EL CORAZÓN.*

ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA

Organización estructural de la empresa Mondelez International para el área de Asuntos Regulatorios, Científicos y Nutrición México. (Fig. 1)

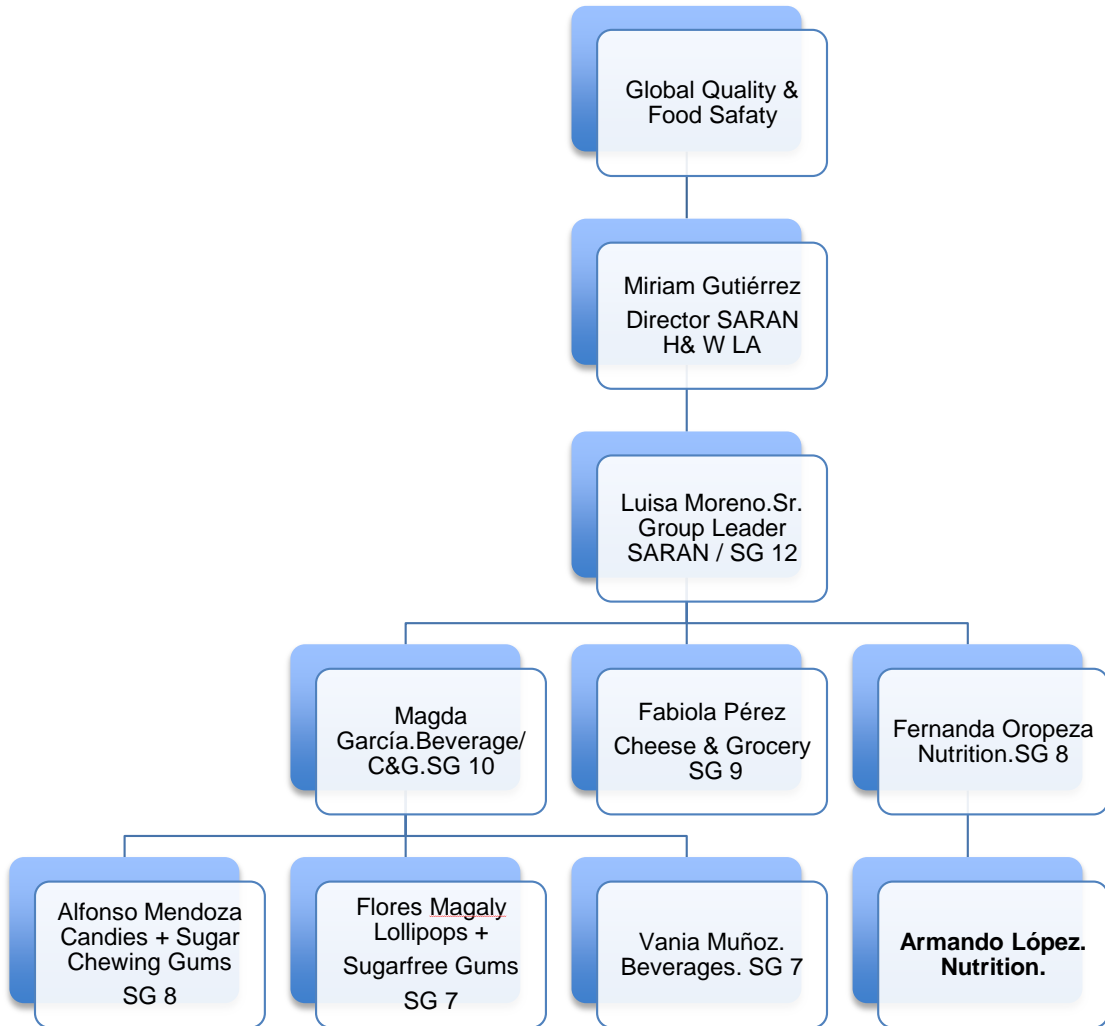


Fig 1. Organigrama del área de Asuntos Regulatorios, Científicos y Nutrición México.

CROQUIS DE INSTALACIONES

En el siguiente croquis se observa la ubicación de la planta. El presente proyecto se llevó a cabo en el Tech Center/Planta Victoria en donde se ubica el área de investigación y desarrollo de la empresa. (Fig. 2).

Dirección:

Av H Congreso De La Unión No 5840.

Entre calle: Henry Ford y calle: Victoria Oriente.

Colonia: Tres Estrellas-

Municipio: Gustavo A. Madero.

Distrito Federal.

C.P: 07820.



Fig. 2. Ubicación de la empresa Mondelez International planta Victoria.

INTRODUCCIÓN

En los últimos años ha aumentado la prevalencia de las enfermedades crónicas no transmisibles (ENT), éstas son aquellas que no se transmiten de persona a persona, son de larga duración y por lo general evolucionan lentamente¹. Algunos ejemplos son:

- Enfermedades cardiovasculares
- Sobrepeso
- Diabetes
- Enfermedades respiratorias
- Cáncer

La obesidad es el principal factor de riesgo para el desarrollo de ENT. Se ha convertido en una epidemia global incluso en un mundo donde los precios de los alimentos son caros y volátiles. Actualmente, en México se presentan las mayores prevalencias de sobrepeso y obesidad.

En respuesta a la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad, nace la necesidad de crear una política pública que frene su desarrollo, y con ello establecer estrategias y herramientas que proporcionen mayor información al consumidor permitiéndole hacer mejores elecciones de los alimentos y bebidas que consume. El etiquetado frontal nutrimental es pionero en América Latina. Este etiquetado presenta la cantidad en calorías de nutrimentos que se consideran críticos para la salud y la alimentación.

La implementación del Etiquetado Frontal Nutrimental forma parte de la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes que durante finales del 2013 presentó el Presidente Enrique Peña Nieto.

“Siete de cada 10 adultos presentan exceso de peso corporal con riesgos para su vida; además, una de cada cinco muertes en el país es causada por diabetes, y más preocupante aún es que las nuevas generaciones no están exentas de estas amenazas: uno de cada tres niños mexicanos padece sobrepeso u obesidad” (Peña Nieto, 2013)

¹ Dr. Ala Alwan. *Informe sobre la situación mundial de las no transmisibles 2010*. Resumen de orientación. Organización Mundial de la Salud, 2010.

Adicional al Etiquetado Frontal Nutricional, la Estrategia consta de 3 pilares:

1. Medidas de salud pública.
2. Mejora a la atención médica de pacientes.
3. Medidas regulatorias para proteger a la población.

El objetivo de este trabajo se enfoca en el tercer pilar: el de la regulación sanitaria y política fiscal en favor de la salud, promoviendo distintas medidas para alentar comportamientos saludables entre la población.

Éste pilar tiene el propósito de mejorar las regulaciones del etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas, así como de la publicidad dirigida a población infantil. El etiquetado deberá “comunicar información nutrimental clara a los consumidores y fomentar decisiones saludables entre estos”. Será obligatorio para todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que se comercialicen en nuestro país.

En relación a lo anterior, el 14 de agosto de 2014 se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, *Especificaciones generales para el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*, publicada el 5 de abril de 2010. Esta modificación corresponde a la integración de los Lineamientos de Etiquetado Frontal Nutricional en dicha NOM que actualmente regula el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas.

Los lineamientos de etiquetado establecen que todos los alimentos y bebidas producidos y comercializados en México deberán contar con un etiquetado frontal nutrimental a partir del 31 de junio de 2015. La información a incluir en la etiqueta es: grasa saturada, otras grasas, azúcares totales, sodio y energía que aporta, detallando el porcentaje del aporte calórico de grasa saturada, otras grasas y azúcares totales en calorías.

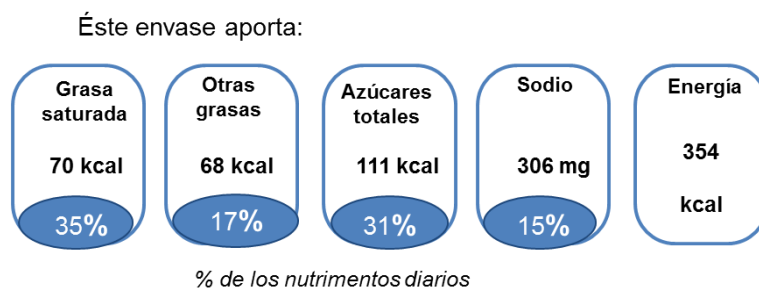


Fig. 3. Ubicación de íconos de Información Nutricional

JUSTIFICACIÓN

A través de la experiencia obtenida en la industria se plantean varias dificultades que giran en torno a la modificación de la NOM 051 en relación al Etiquetado Frontal Nutrimental, debido a la falta de información y de redacción de la misma. Por tal motivo, se propone una herramienta que facilita la creación del Etiquetado Frontal Nutrimental (diagrama), así como a través de la ejemplificación de casos particulares, ayudar en la interpretación y la toma de decisiones en el resultado final del Etiquetado Frontal Nutrimental.

OBJETIVOS

General

- Localizar las dificultades en la creación del “Etiquetado Frontal Nutrimental en base a la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Específicos

- Analizar aquellas consideraciones que podrían generar confusión en la interpretación del Etiquetado Frontal Nutrimental retomando la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, capacitaciones de COFEPRIS y página de internet de COFEPRIS.
- Diseñar un diagrama para establecer las variables en la creación del Etiquetado Frontal Nutrimental en base a la modificación de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- Crear el Etiquetado Frontal Nutrimental para los casos particulares.
- Sugerir cambios de redacción en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en relación al Etiquetado Frontal Nutrimental, en pro de una mejor interpretación.

METODOLOGÍA

1. Identificar en la modificación de la Norma Oficial Mexicana 051 los documentos de la regulación mexicana que forman parte de las consideraciones para el etiquetado frontal nutrimental. Los cuales son:

- Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios. (Diferencia entre categorías, ya sea castigada o no y presentación del producto, familiar o individual).
- ACUERDO por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición. (Cantidades de referencia para el tamaño de la porción, tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares, así como de la unidad o medida casera)

2. Seleccionar las categorías a trabajar de acuerdo a Lineamientos de Etiquetado:

- ✓ Se tomaron en cuenta las siguientes categorías:
 - Aceites
 - Botanas
 - Bebidas Saborizadas
 - Gelatina Preparada
 - Chocolate
 - Goma de Mascar
 - Arroz con leche
 - Yogurt para beber
 - Crema
 - Mazapán
 - Jamones, mortadelas, salchichas, tocino, salami, pepperoni, etc.

3. Crear el etiquetado frontal nutrimental.

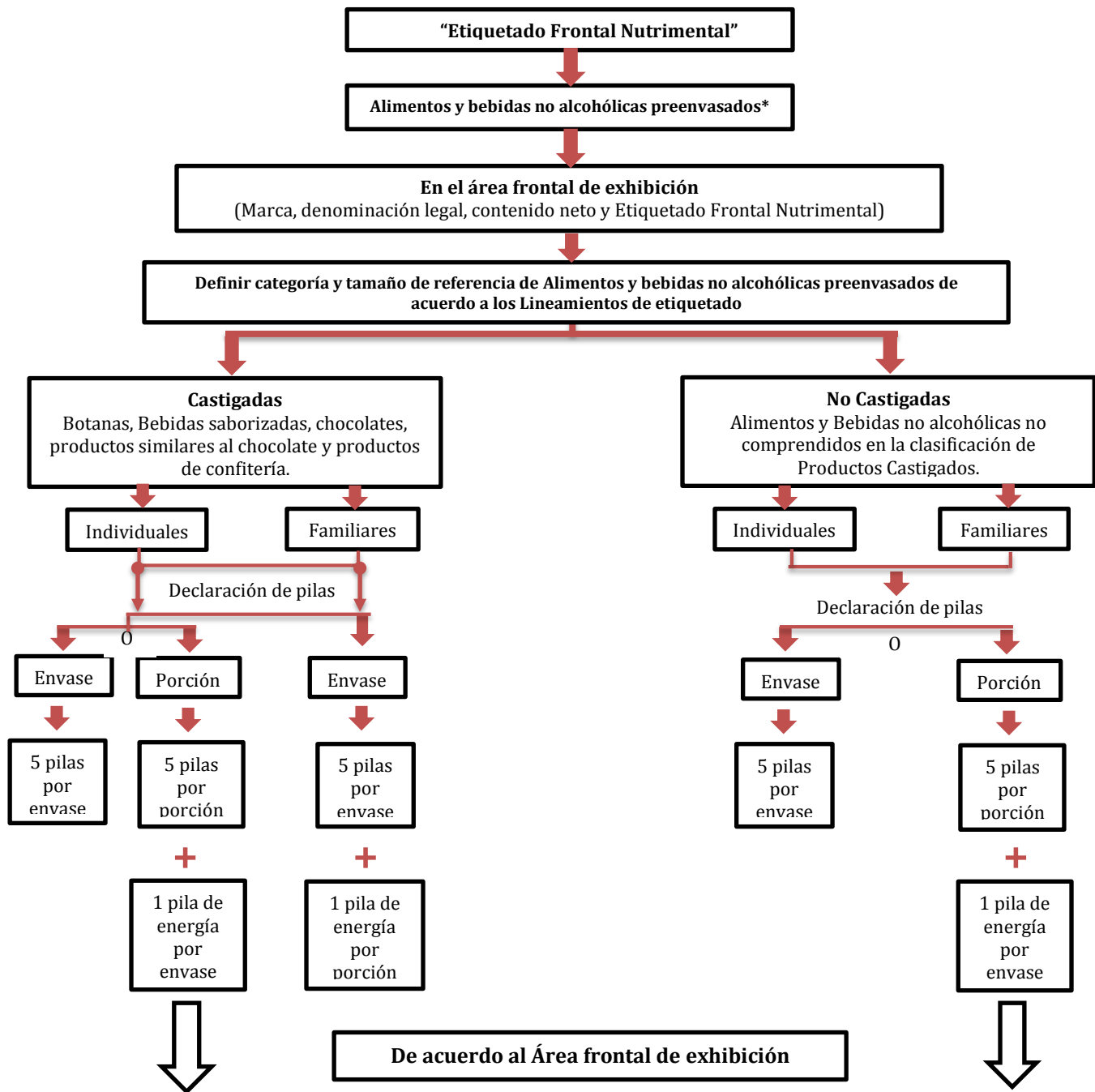
I. Establecer un árbol de decisión tomando en cuenta las siguientes consideraciones:

- Categoría a evaluar: Castigada o no castigada.
- Presentación: Familiar o individual.

- Declaración de pilas: Por porción o envase.
 - Área frontal de exhibición: Localización de las pilas en el empaque.
- II. Seleccionar las particularidades necesarias para ejecutar el etiquetado frontal nutrimental
- Gramaje: Se considera tanto para presentación familiar, así como para individual (si la categoría lo permite).
 - Área Frontal de Exhibición: Se propone tomando en cuenta la presentación y la categoría.
 - Información Nutrimental: Se presenta tomando en cuenta información nutrimental similar a productos en el mercado.
- III. Crear la cantidad de íconos necesarias de información nutrimental, para la categoría a trabajar.
- IV. Colocar la distribución de las íconos de información nutrimental en el empaque.
4. Analizar a partir de los resultados obtenidos, las dificultades que se presentan en la creación del etiquetado frontal nutrimental tomando en cuenta:
- Gramajes.
 - Porciones por envase.
 - Información Nutrimental.
 - Declaración en cantidad de pilas de información nutrimental
 - Ausencia de información en la redacción de la modificación de la norma 051 para la creación del Etiquetado Frontal Nutrimental.
 - Información publicada por parte de COFEPRIS en su página de internet.
 - Consideraciones particulares en capacitaciones por parte de COFEPRIS.
5. En base al punto anterior, sugerir cambios en la modificación de la norma 051 para evitar errores de interpretación; así como de implementación.

RESULTADOS

A partir de la evaluación de la modificación de la NOM 051 en base al Etiquetado Frontal Nutrimental, se crea el siguiente diagrama para establecer las variables al momento de implementar en cualquier categoría listada en los Lineamientos de Etiquetado Frontal Nutrimental.



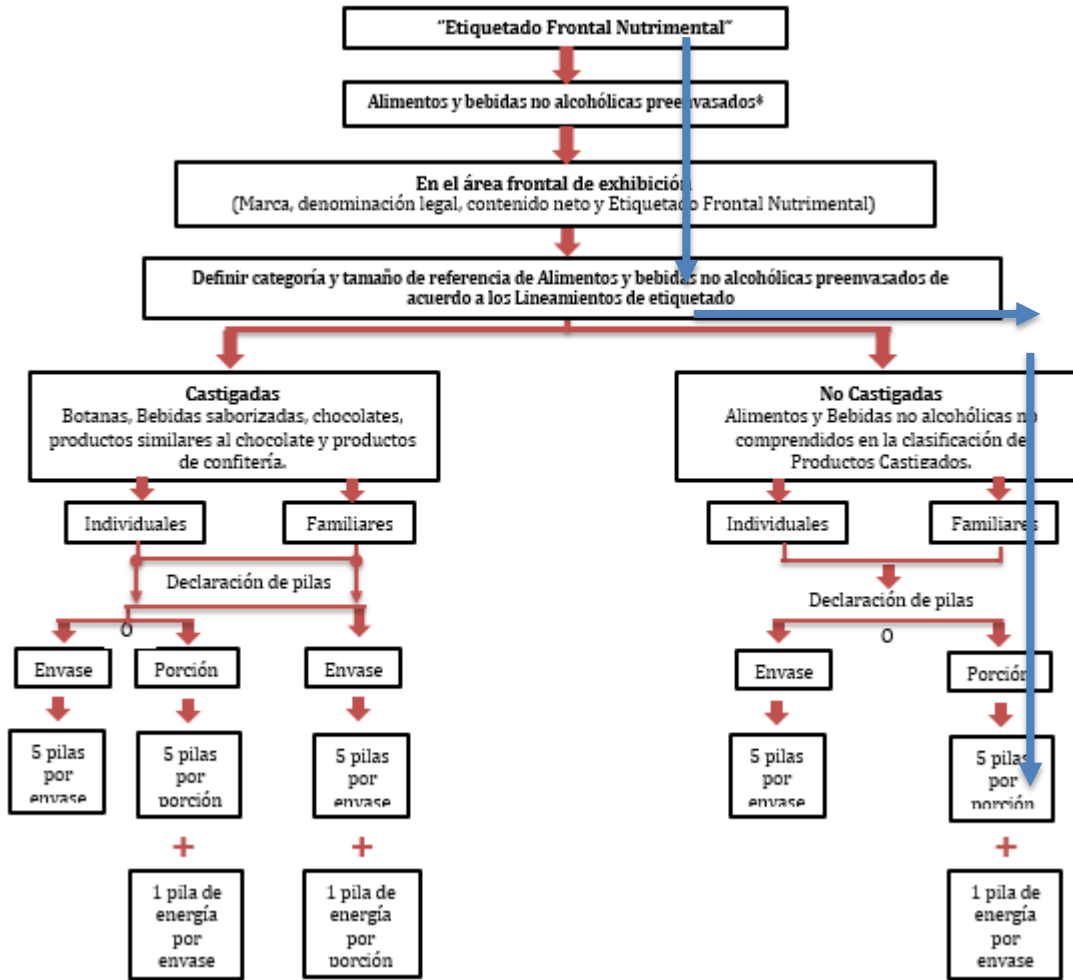
	Ubicación
> 60 cm ²	Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición.
> 20 cm ² y < 60 cm ²	Se deberá ubicar el ícono de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales, y cuando no los hubiera, en los posteriores.
< 20 cm ²	Sólo deberá declarar el ícono de energía en el panel frontal.
< 10 cm ²	Únicamente será necesario ubicar el ícono de energía en cualquier parte del envase.
Una única superficie de exhibición y menor a 78 cm ²	Sólo deberá declarar el ícono de energía.

***Excepto:**
 *Bebidas saborizadas sin azúcar o de bajo contenido energético.
 *Gomas de mascar sin azúcar.
 *Food service
 *Productos con propósito de servir de regalo o artículo decorativo en sí mismo.
 *Productos no etiquetados para su venta individual, contenidos en otro empaque.
 *Productos con área frontal de exhibición menor a 5 cm²

Seguimiento del diagrama en este caso particular:

Aceites

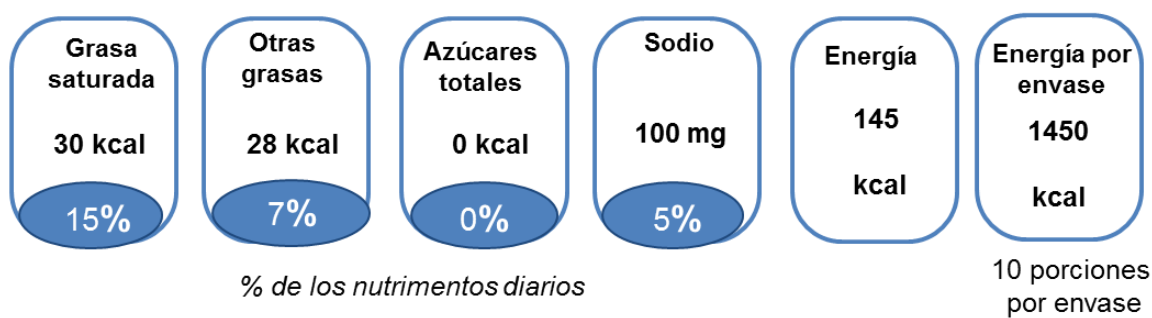
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Aceite de Oliva
Gramaje	140 g
Área Frontal de exhibición	65 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 1. Información propuesta para la evaluación del producto.

Una porción de 14 g aporta:



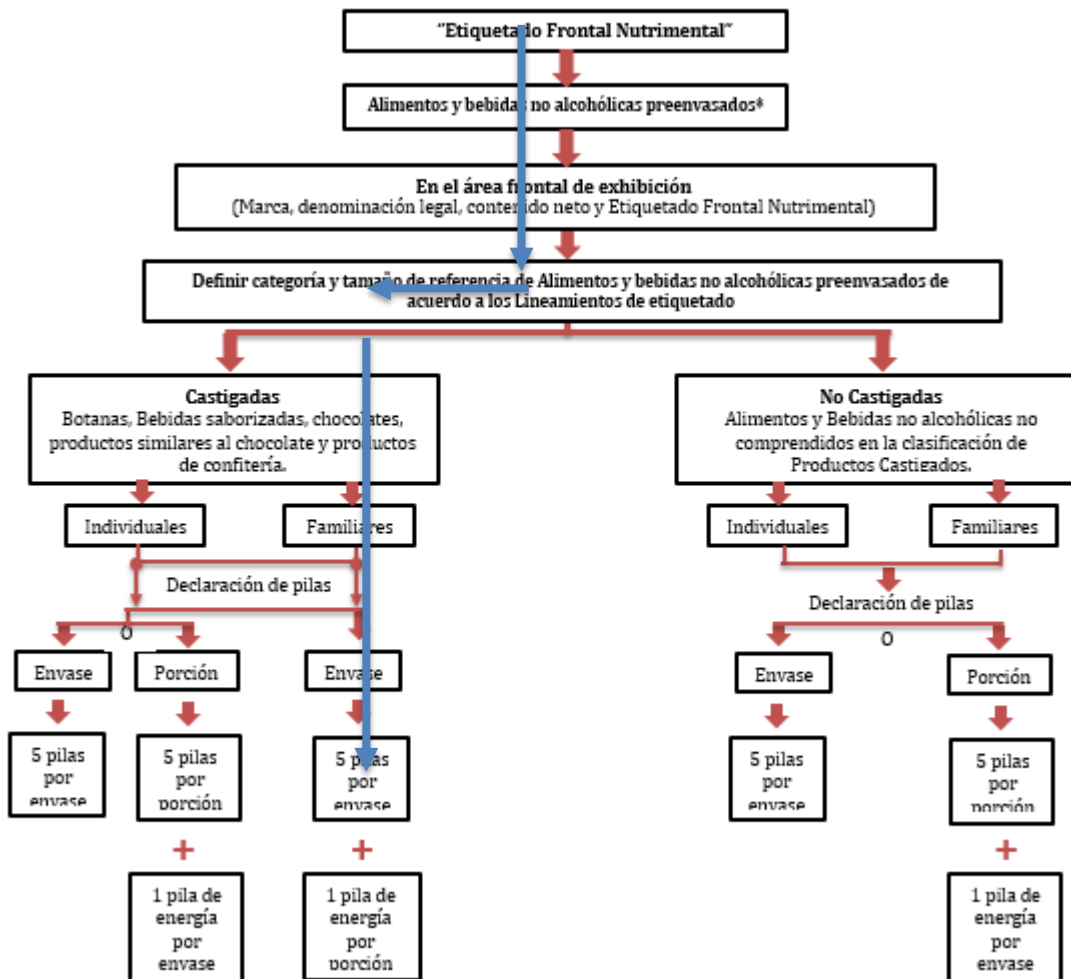
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 4. Imagen ilustrativa del producto.

Botanas

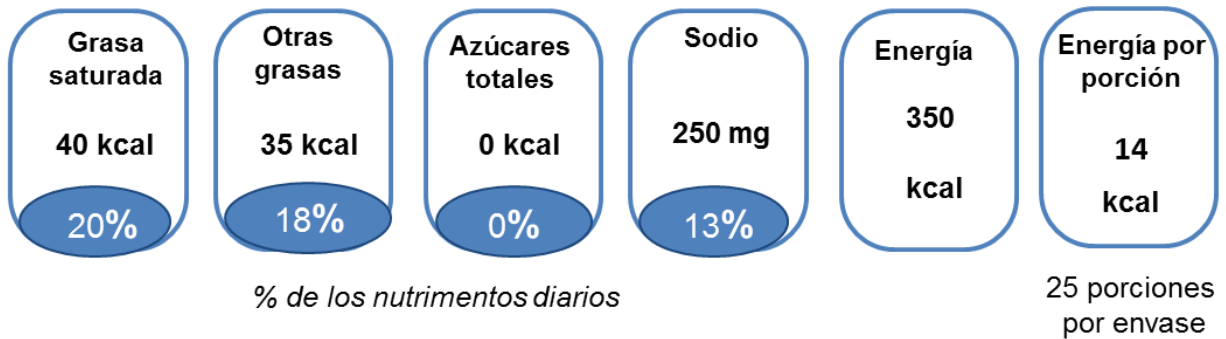
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Papas fritas
Gramaje	750 g
Área Frontal de exhibición	90 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 2. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:

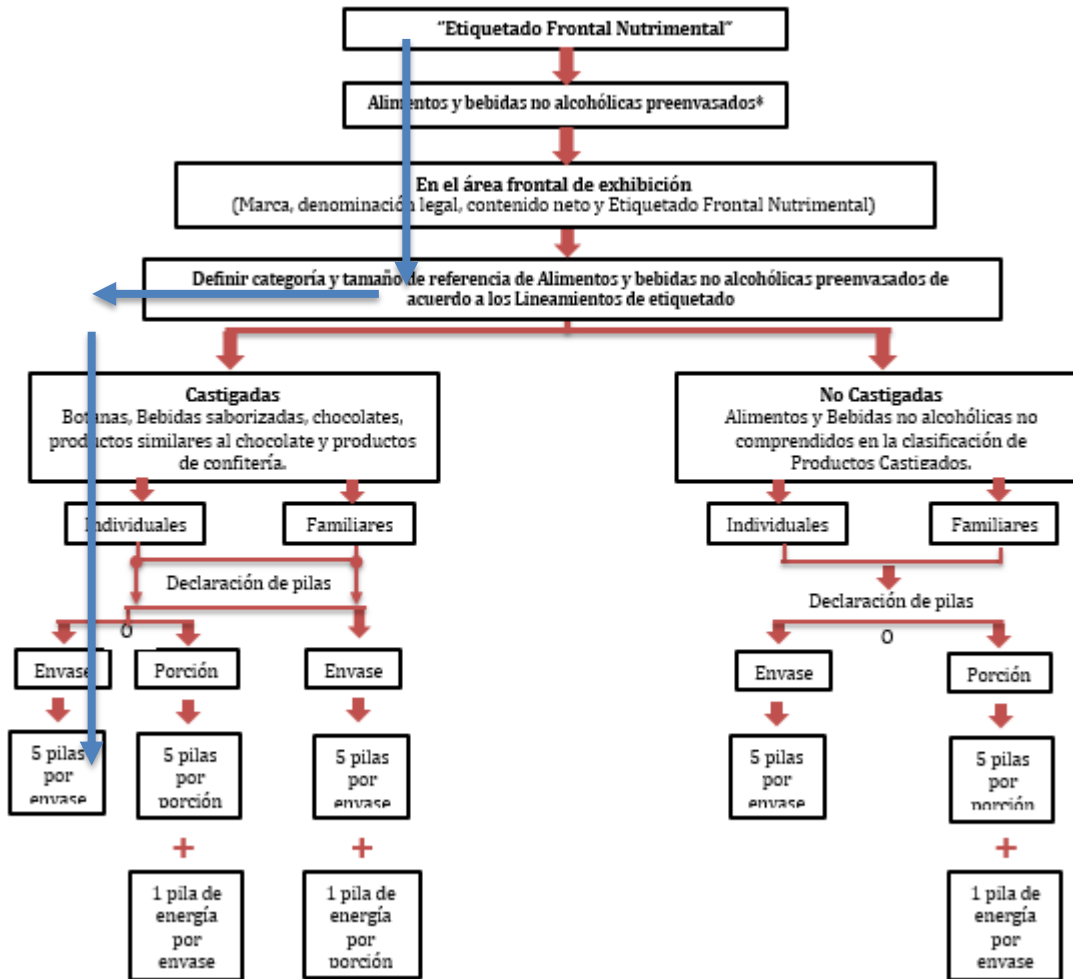


> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 5. Imagen ilustrativa del producto.

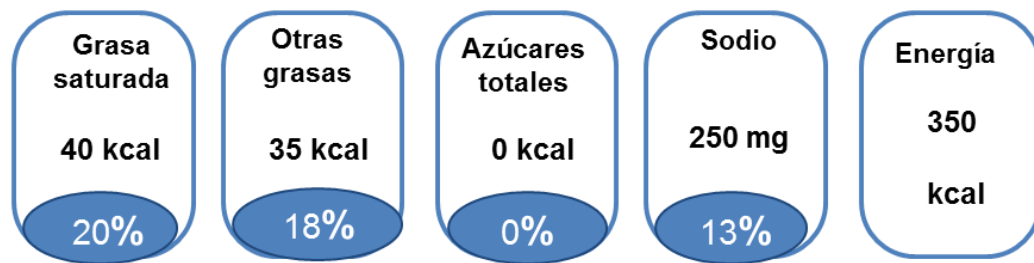
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Papas fritas
Gramaje	75 g
Área Frontal de exhibición	62 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 3. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:



% de los nutrimentos diarios

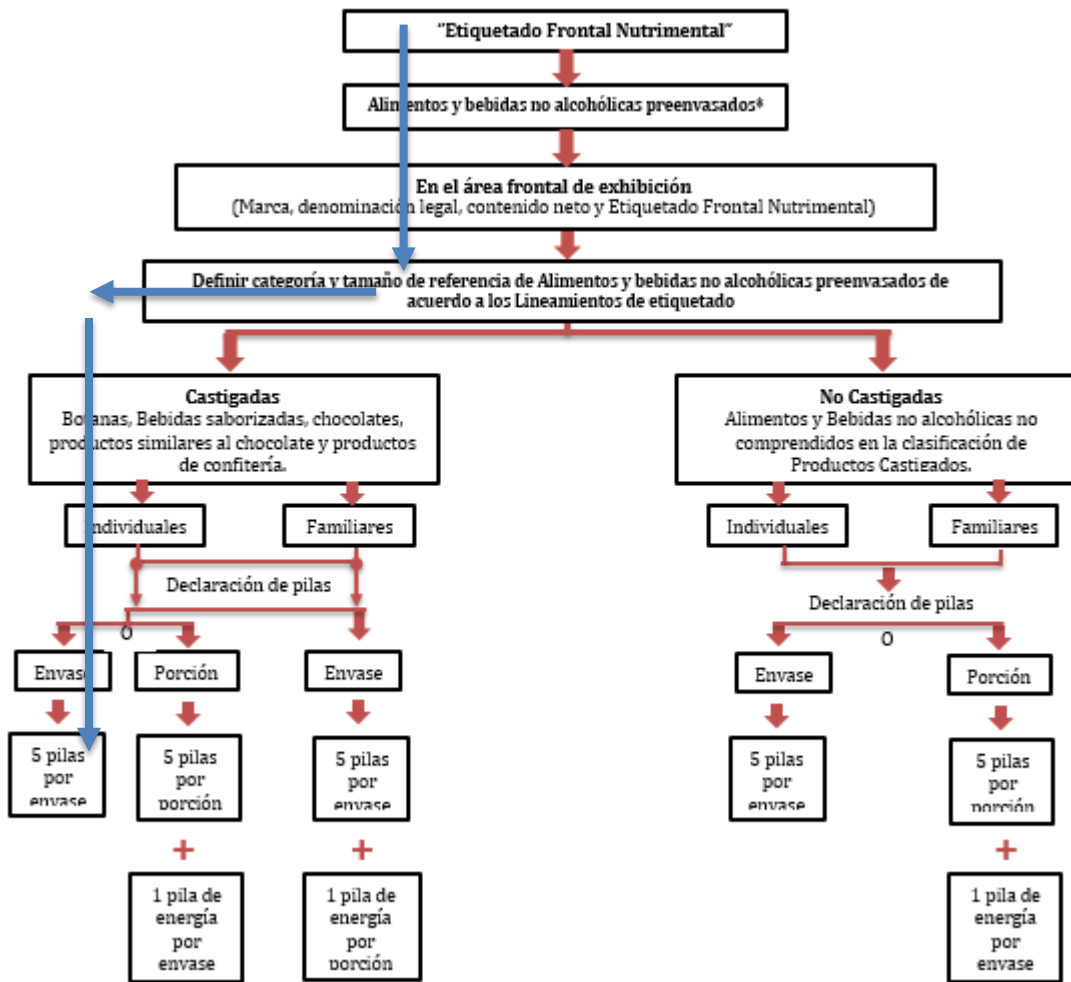
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 6. Imagen ilustrativa del producto.

Bebidas Saborizadas

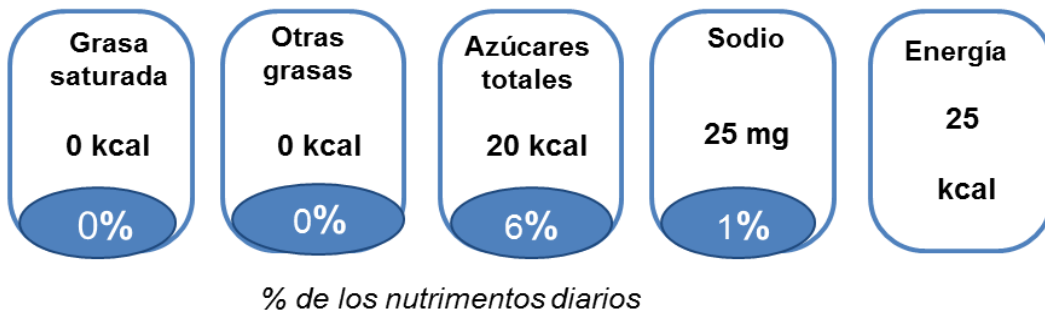
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Jugo de naranja
Gramaje	500 ml
Área Frontal de exhibición	65 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 4. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:

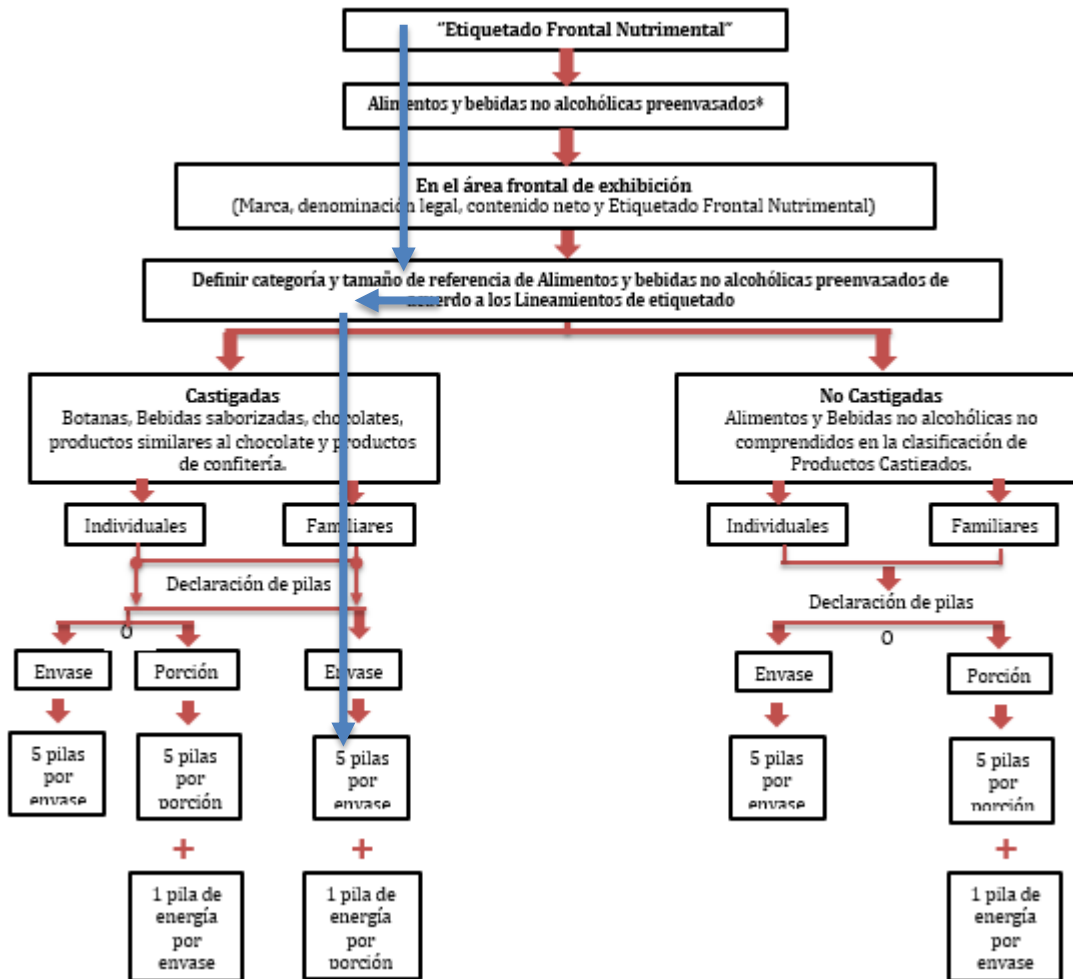


> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 7. Imagen ilustrativa del producto.

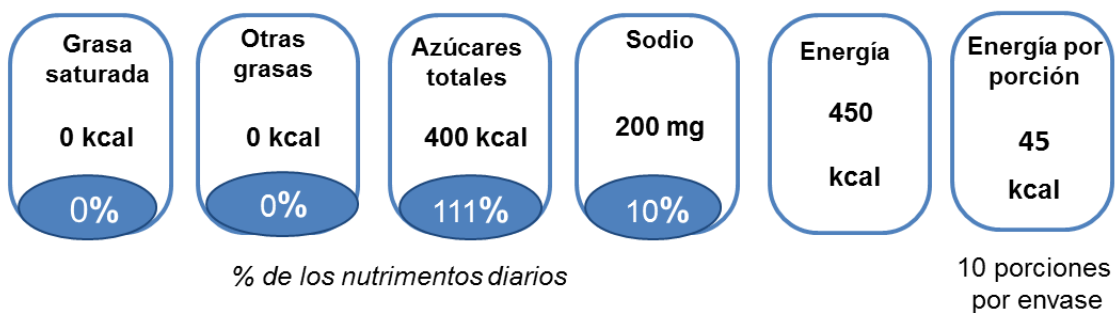
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Bebida de cola
Gramaje	2 L
Área Frontal de exhibición	90 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 5. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:



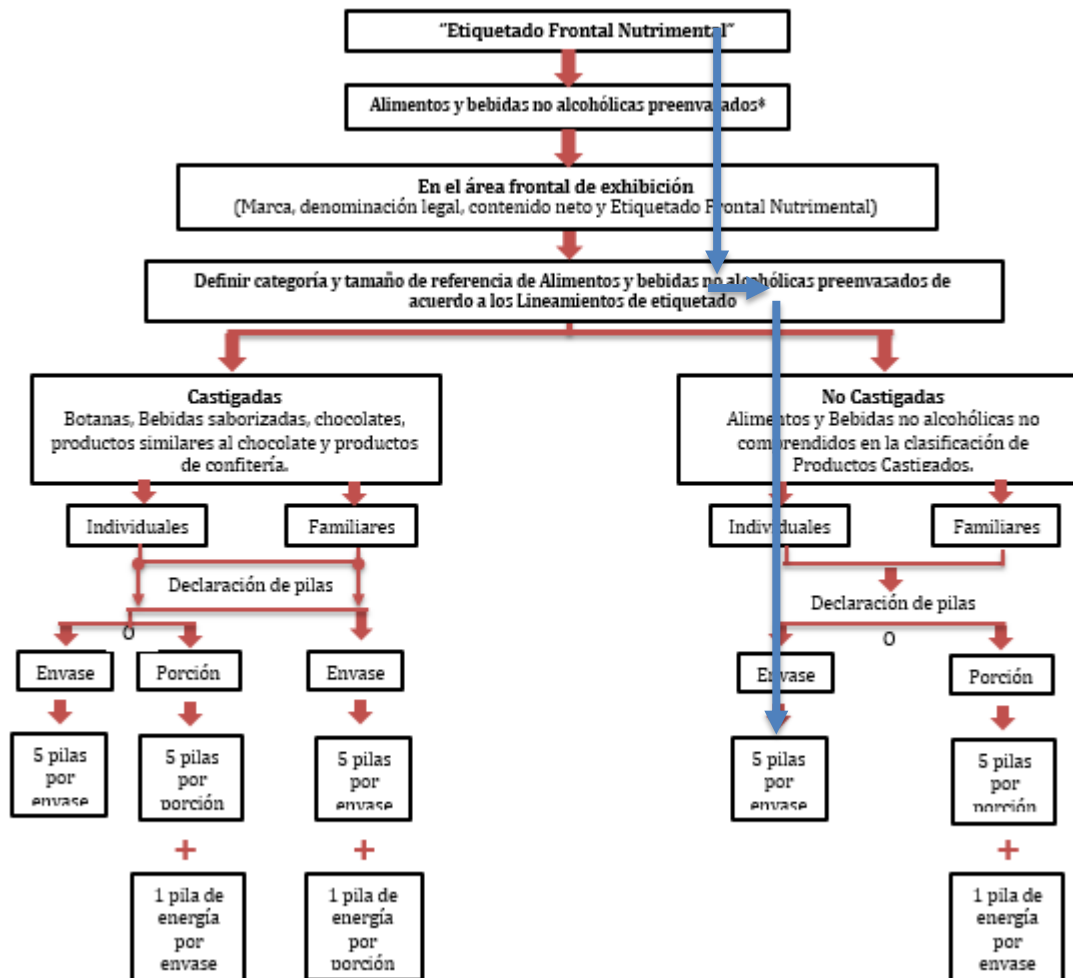
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 8. Imagen ilustrativa del producto.

Gelatina Preparada

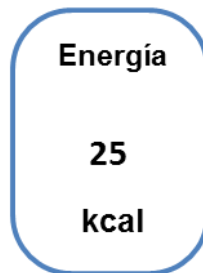
Seguimiento del árbol de decisión este caso particular:



Producto	Gelatina sabor fresa
Gramaje	220 g
Área Frontal de exhibición	50 cm ² única superficie frontal de exhibición (tapa)
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 6. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:

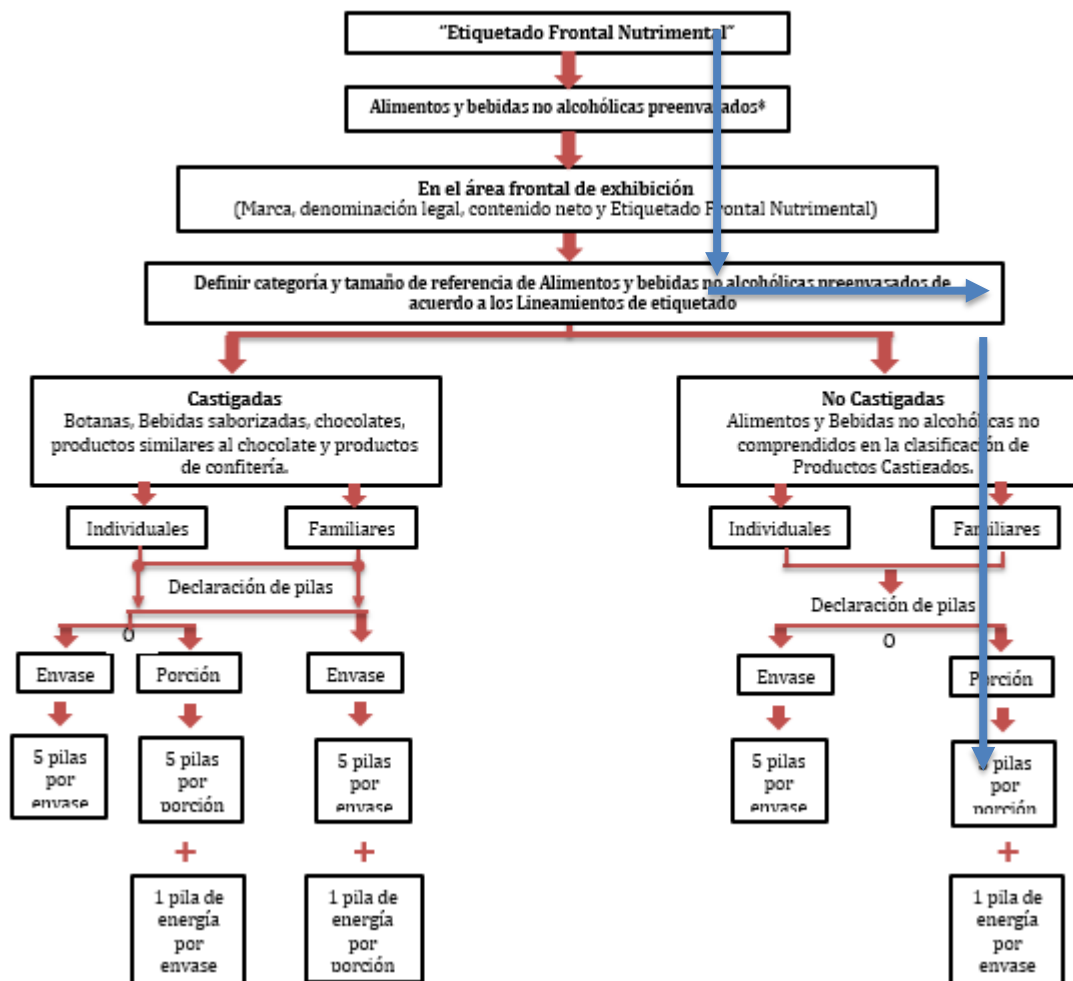


Una única superficie de exhibición y sea menor a 78 cm² Sólo deberá declarar el ícono de energía.



Fig. 9. Imagen ilustrativa del producto.

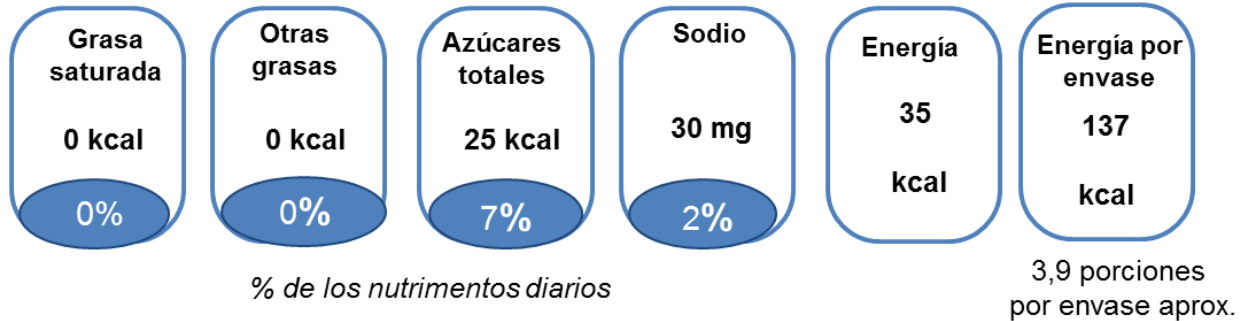
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Gelatina sabor fresa
Gramaje	500 g
Área Frontal de exhibición	80 cm ² única superficie frontal de exhibición (tapa)
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 7. Información propuesta para la evaluación del producto.

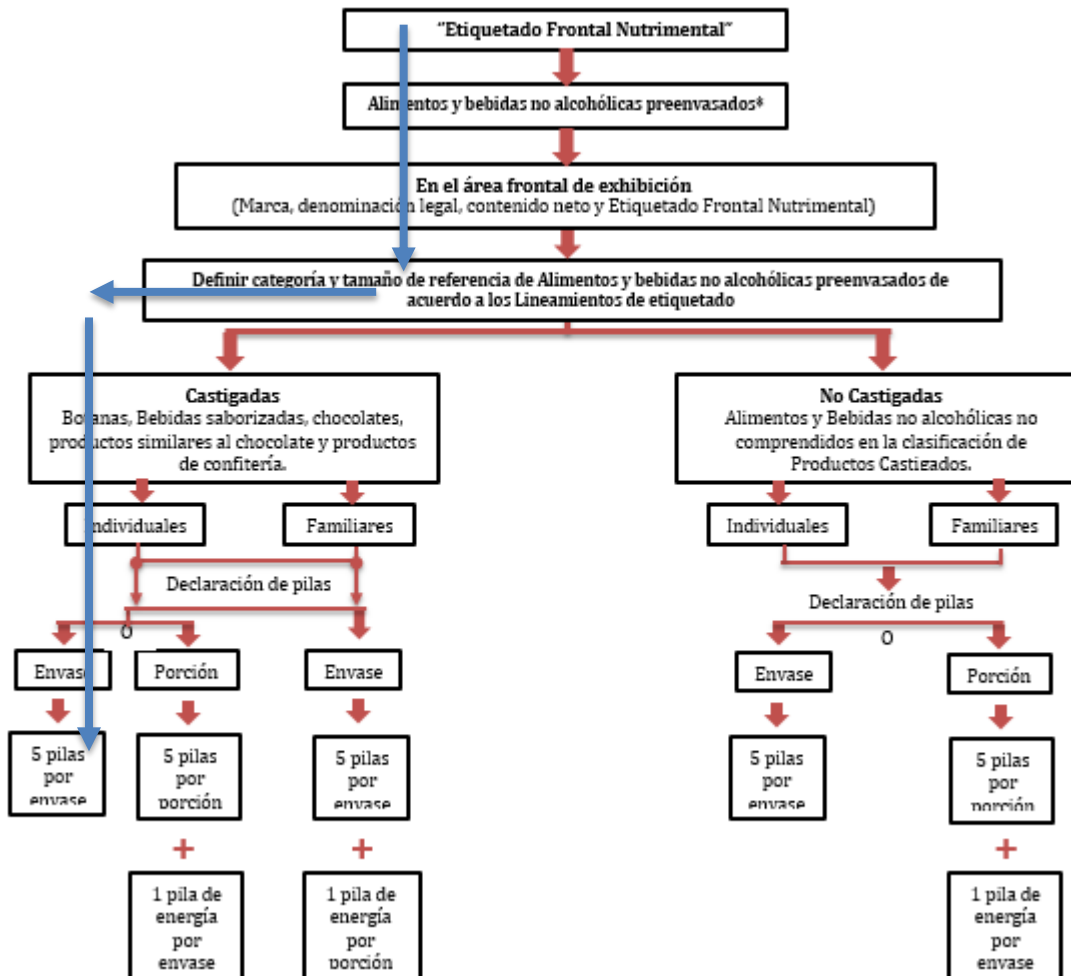
Una porción de 130 g aporta:



> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición

Chocolate

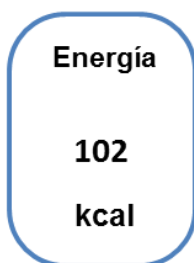
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Chocolate con leche
Gramaje	220 g
Área Frontal de exhibición	19 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 8. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:



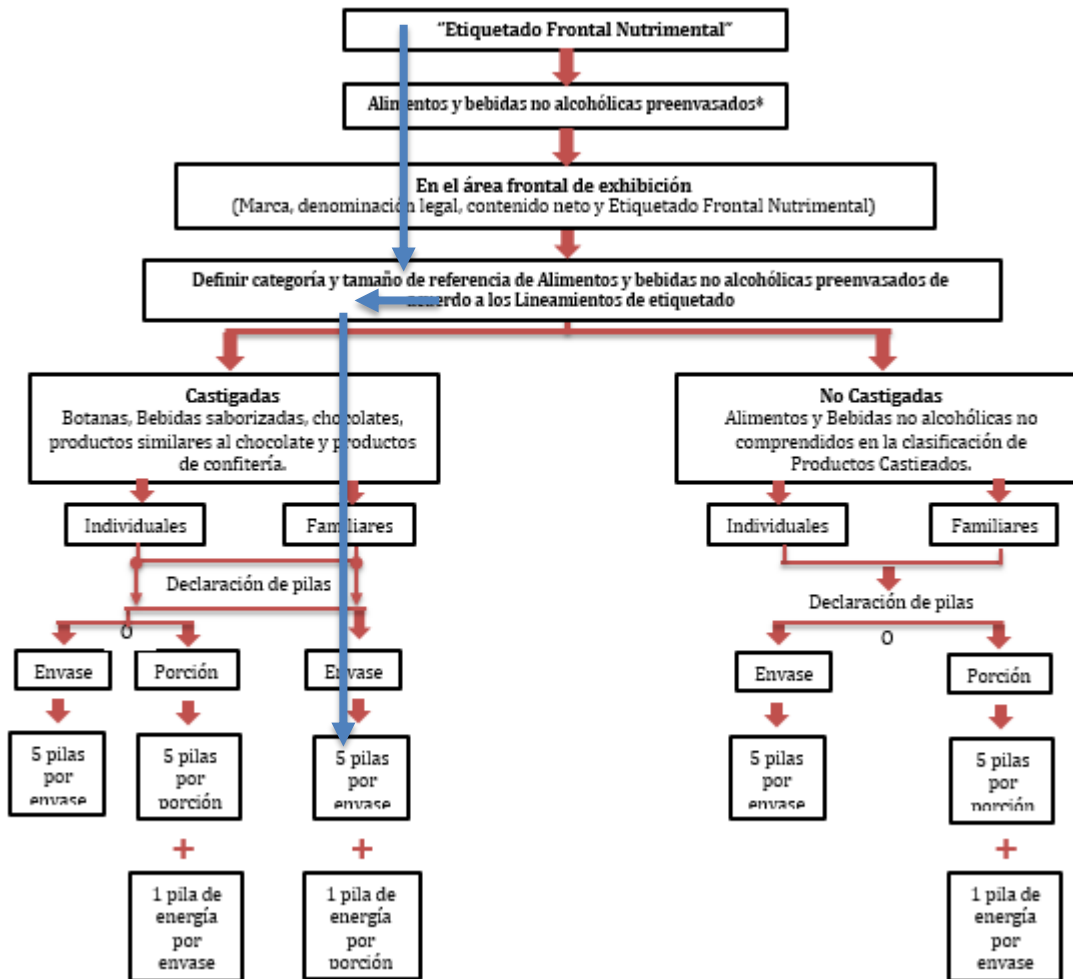
<20 cm²
frontal

Únicamente es necesario ubicar el icono de energía en el panel



Fig. 10. Imagen ilustrativa del producto.

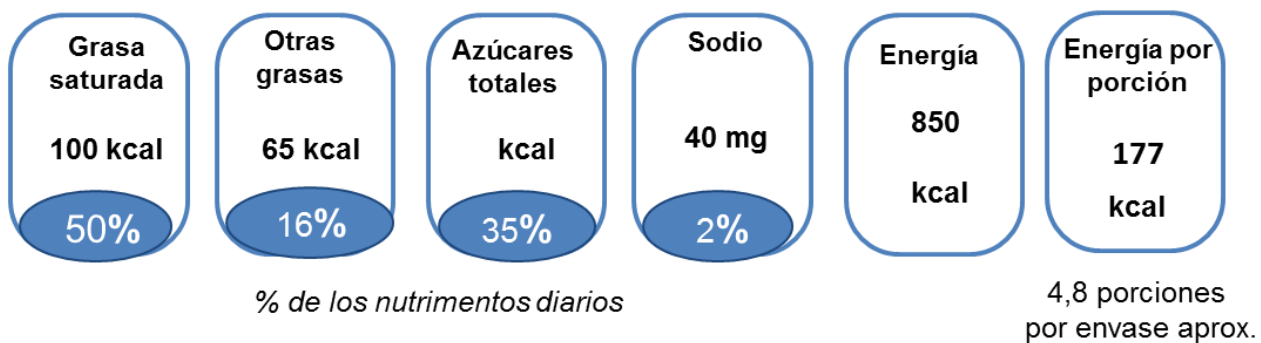
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Chocolate con leche
Gramaje	120 g
Área Frontal de exhibición	86 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 9. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:



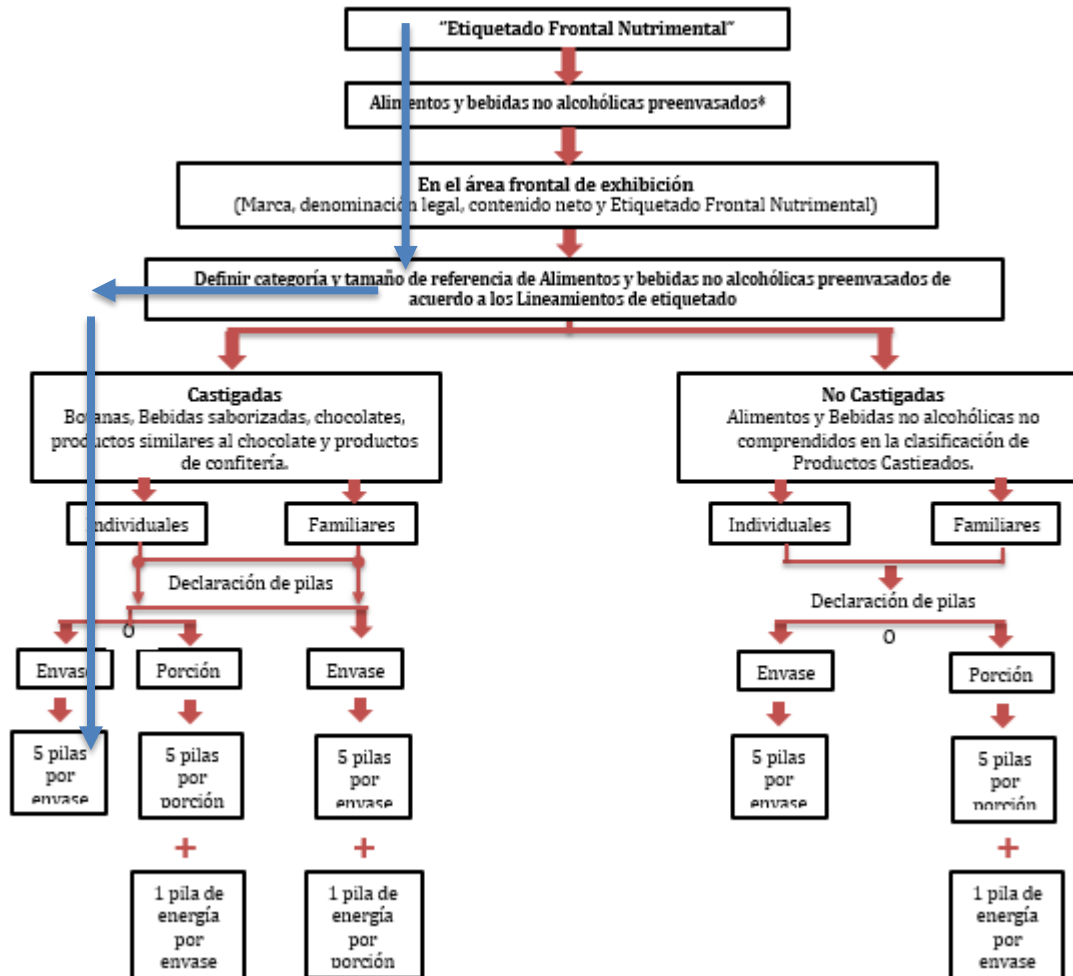
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 11. Imagen ilustrativa del producto.

Goma de Mascar

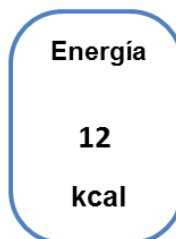
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Goma de mascar sabor a menta
Gramaje	6 g
Área Frontal de exhibición	12 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 10. Información propuesta para la evaluación del producto.

Este envase aporta:



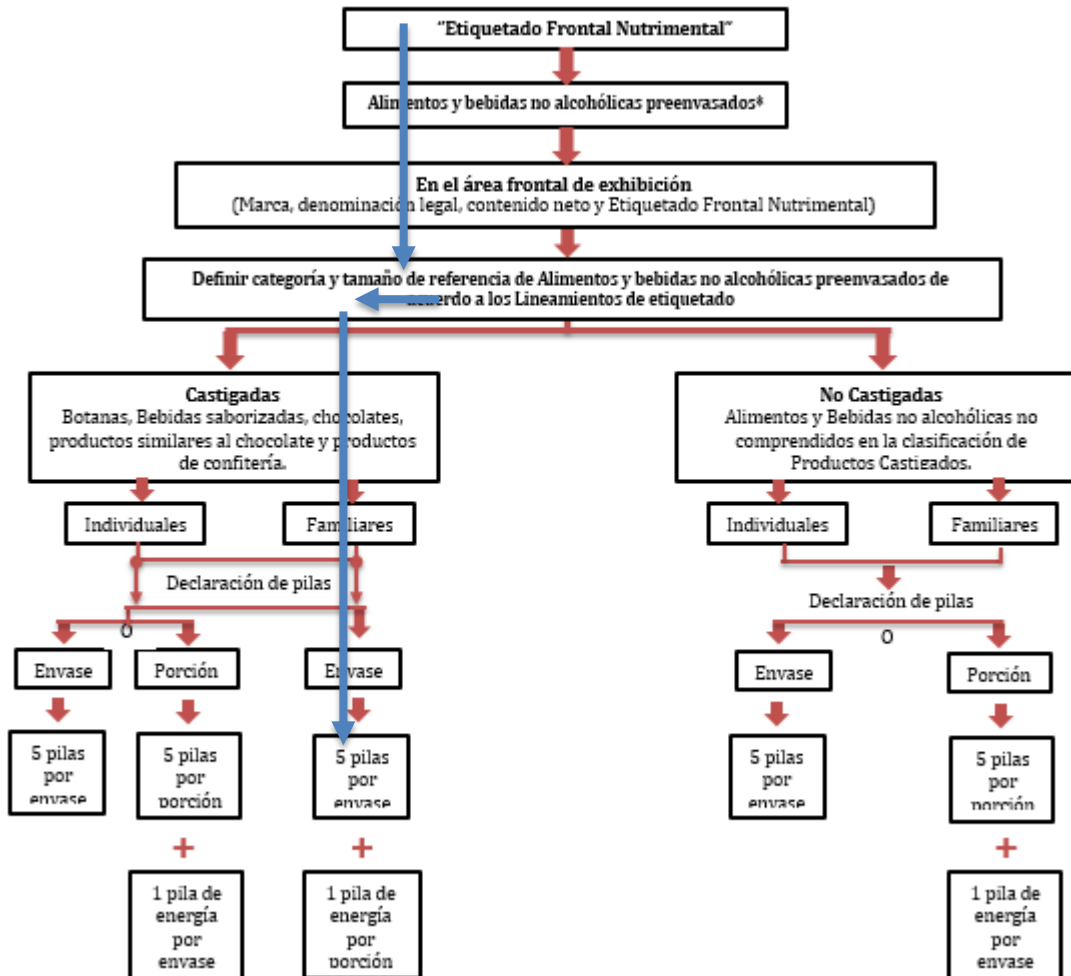
<20 cm²
frontal.

Únicamente es necesario ubicar el icono de energía en el panel



Fig. 12. Imagen ilustrativa del producto.

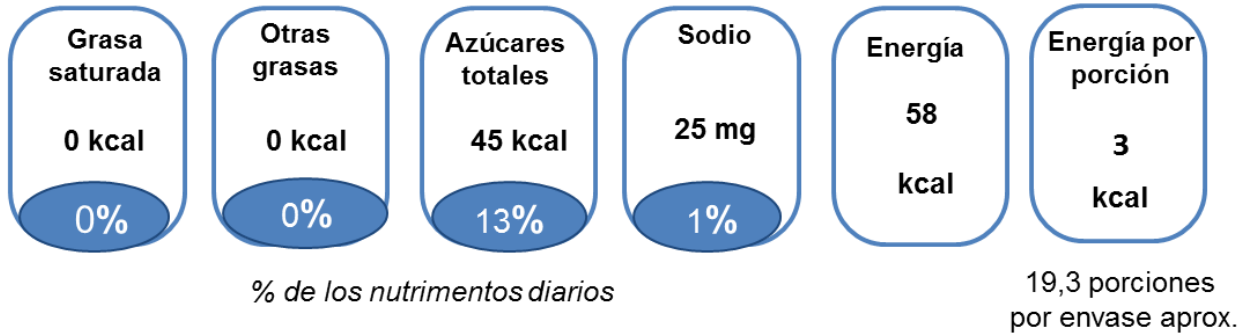
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Goma de mascar sabor a manzana
Gramaje	14 g
Área Frontal de exhibición	22 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 11. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:



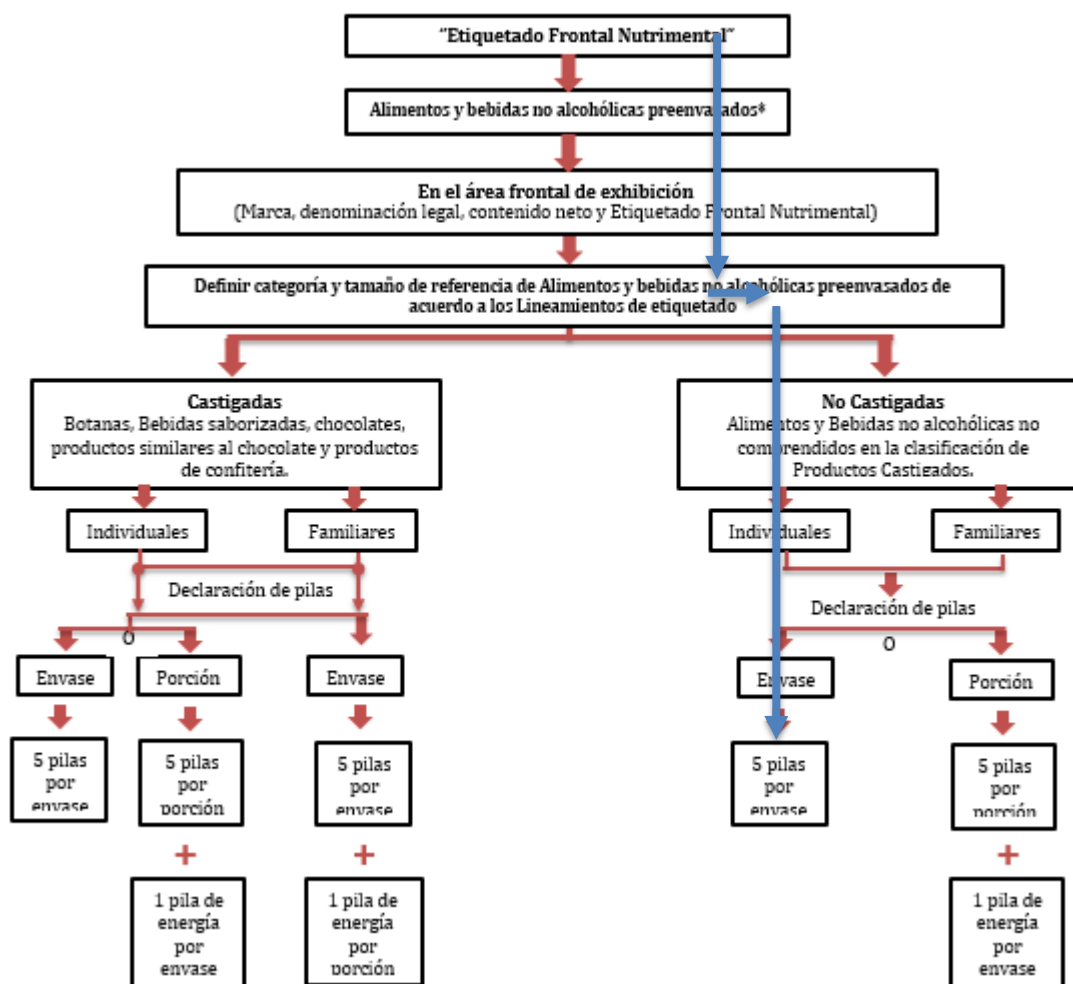
20 cm² y < 60 cm². Se deberá ubicar el o los íconos de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales, y cuando no los hubiera, en los posteriores.



Fig. 13. Imagen ilustrativa del producto.

Arroz con leche

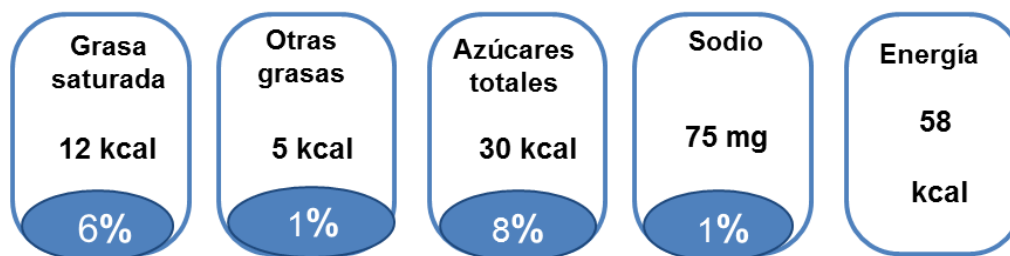
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Arroz con leche
Gramaje	120 g
Área Frontal de exhibición	25 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 12. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:



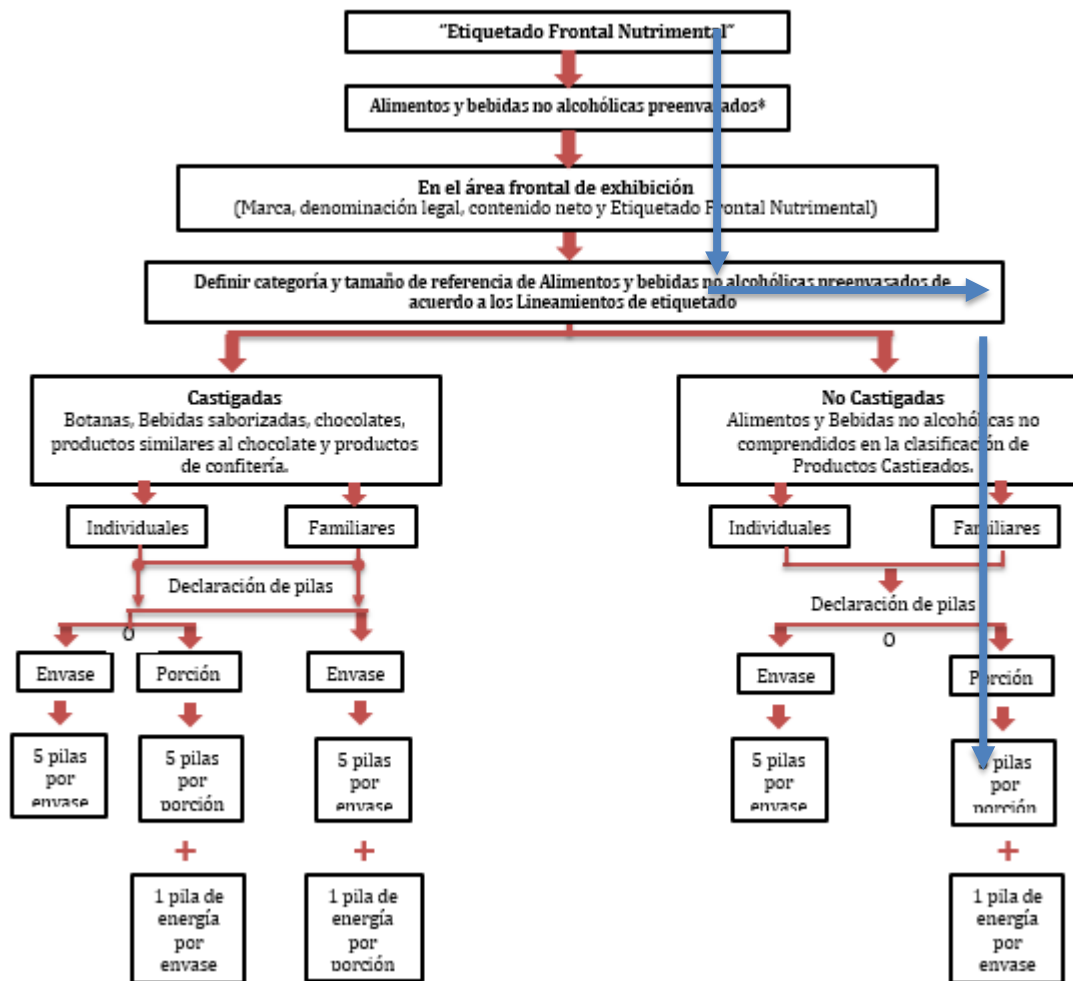
% de los nutrimentos diarios

20 cm² y < 60 cm². Se deberá ubicar el o los íconos de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales, y cuando no los hubiera, en los posteriores.



Fig. 14. Imagen ilustrativa del producto.

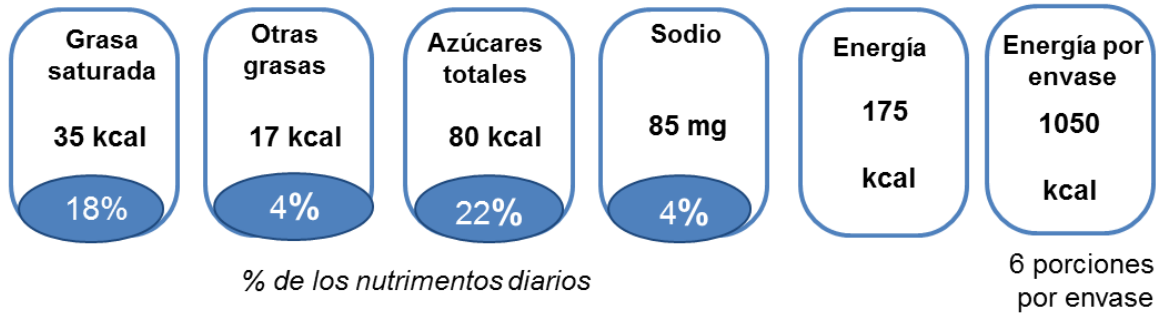
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Arroz con leche
Gramaje	750 g
Área Frontal de exhibición	95 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 13. Información propuesta para la evaluación del producto.

Una porción de 125 g aporta:



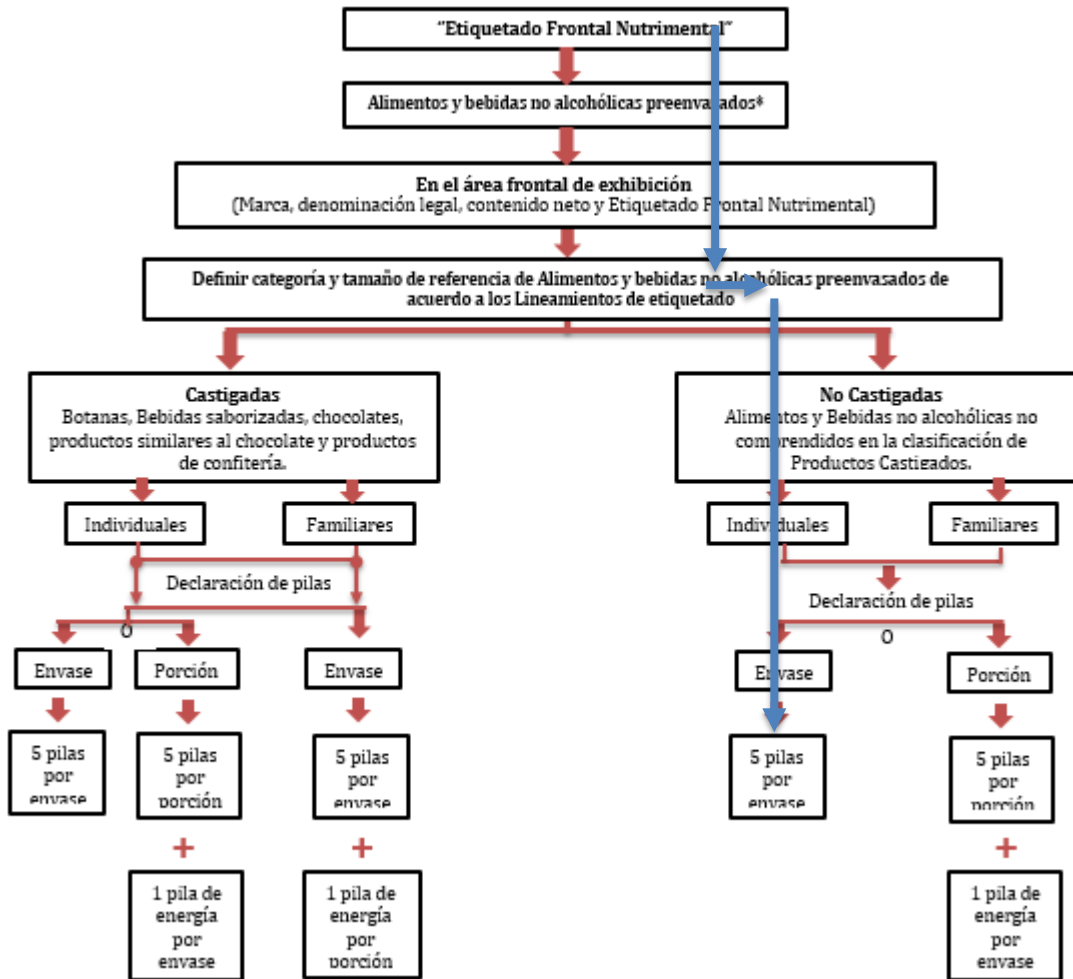
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 15. Imagen ilustrativa del producto.

Yogurt para beber

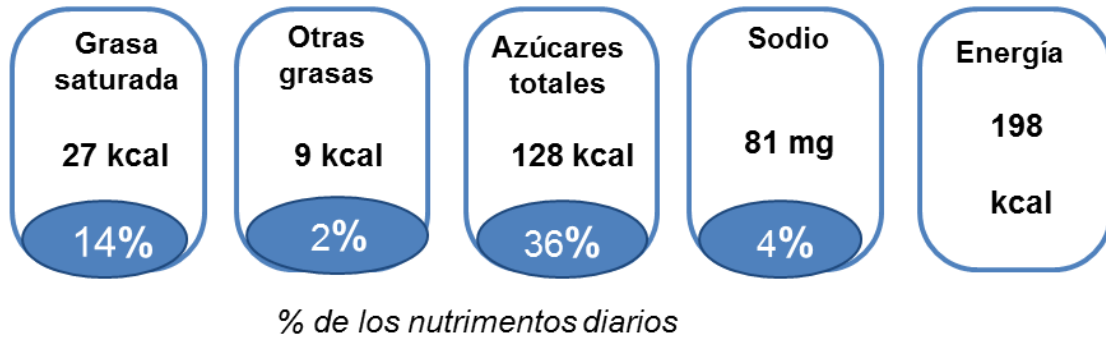
Seguimiento del árbol de decisión este caso particular:



Producto	Yogurt con fresa
Gramaje	250 ml
Área Frontal de exhibición	62 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 14. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:

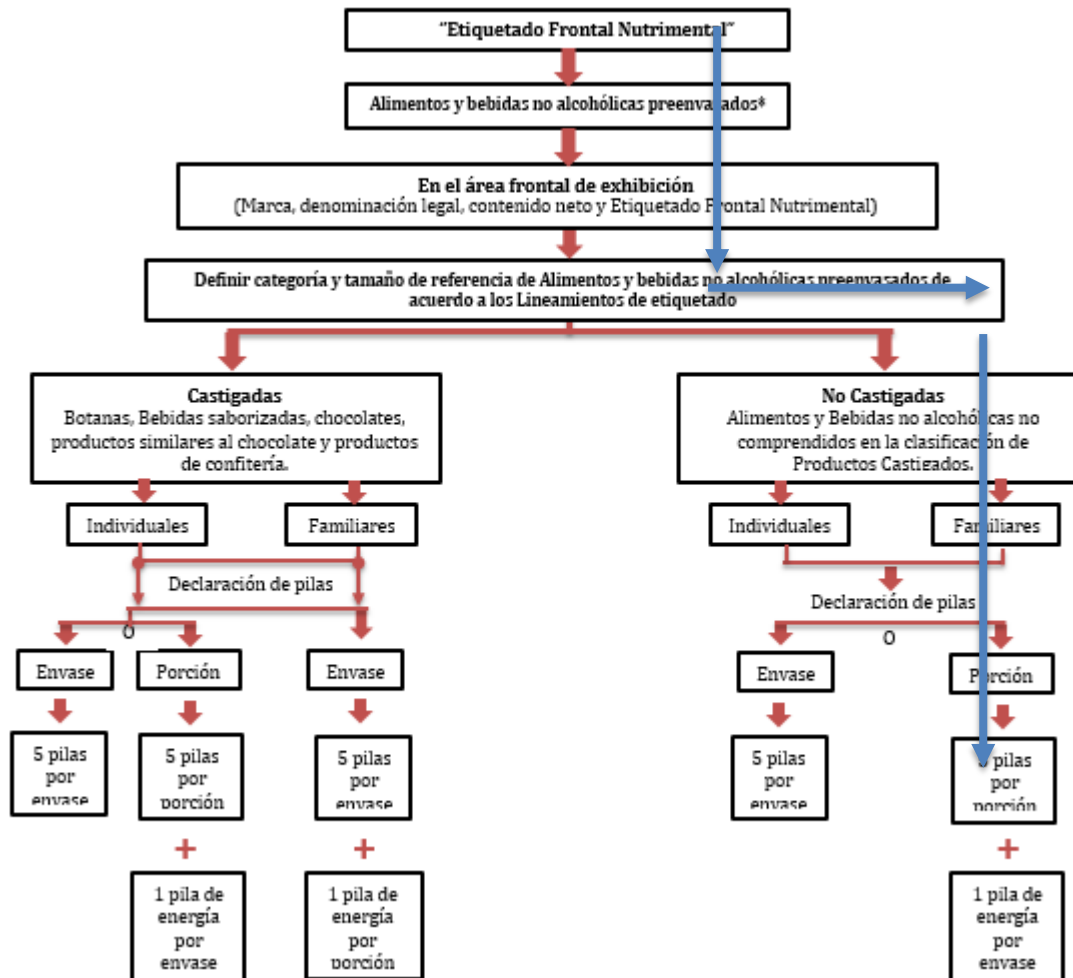


> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 16. Imagen ilustrativa del producto.

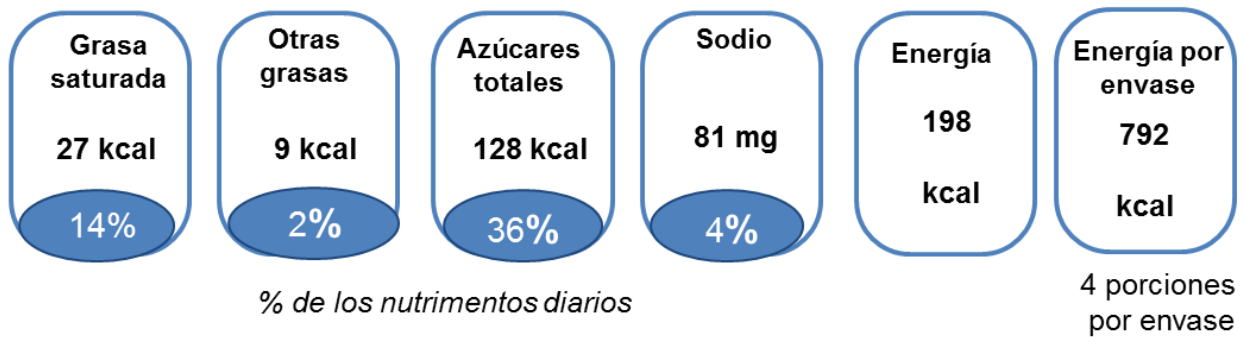
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Yogurt con fresa
Gramaje	1 L
Área Frontal de exhibición	90 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 15. Información propuesta para la evaluación del producto.

Una porción de 250 ml aporta:



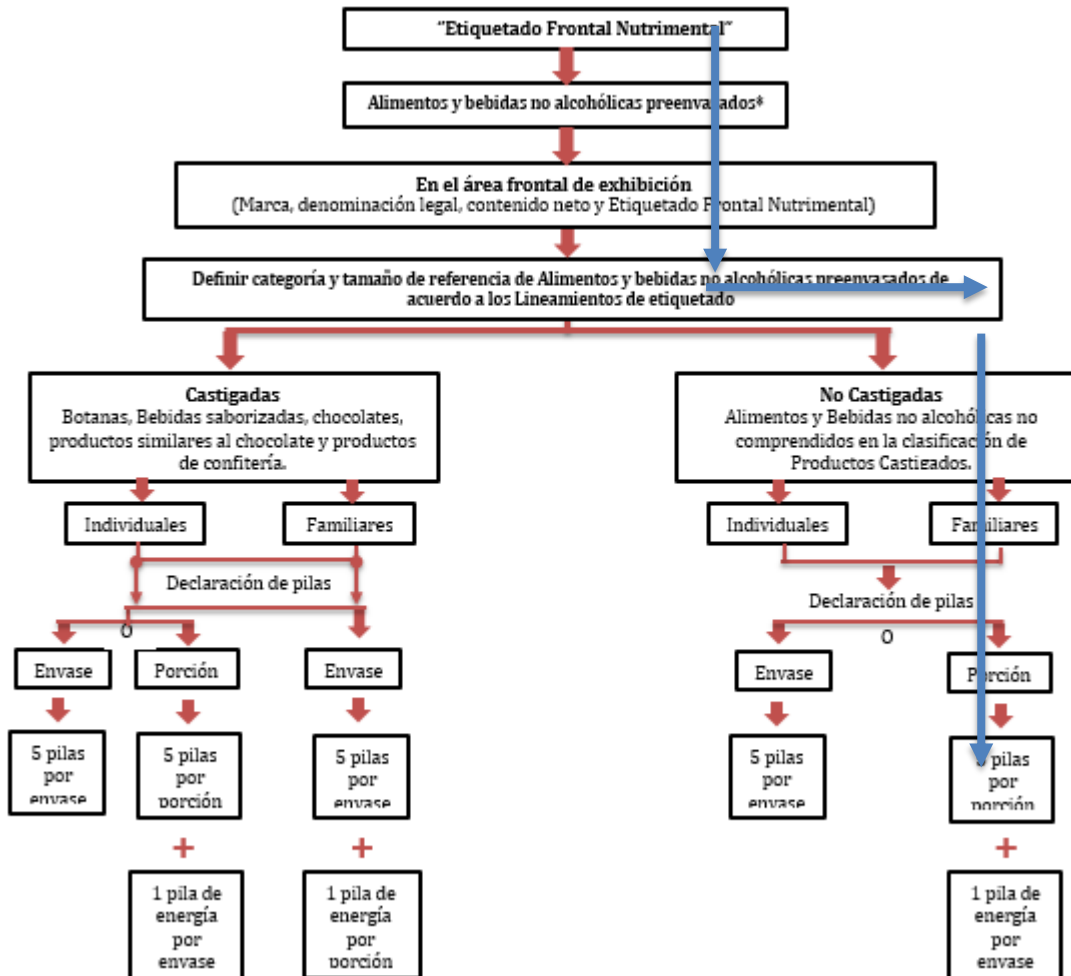
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 17. Imagen ilustrativa del producto.

Crema

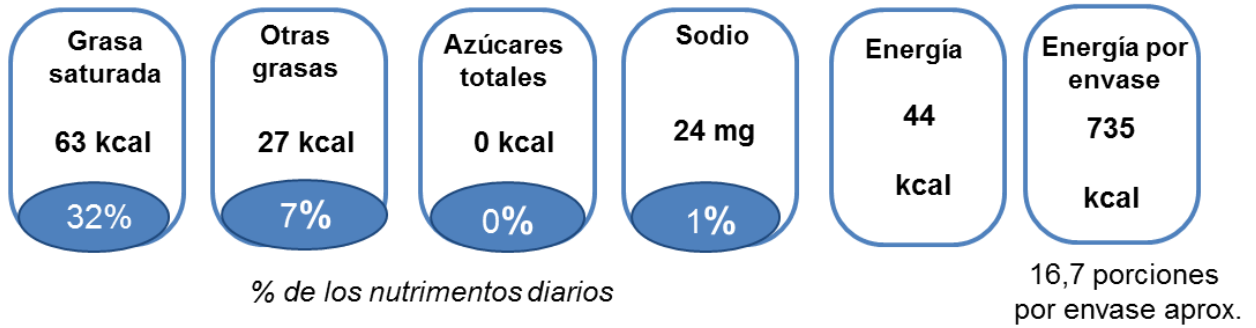
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Yogurt con fresa
Gramaje	250 g
Área Frontal de exhibición	65 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 16. Información propuesta para la evaluación del producto.

Una porción de 15 g aporta:



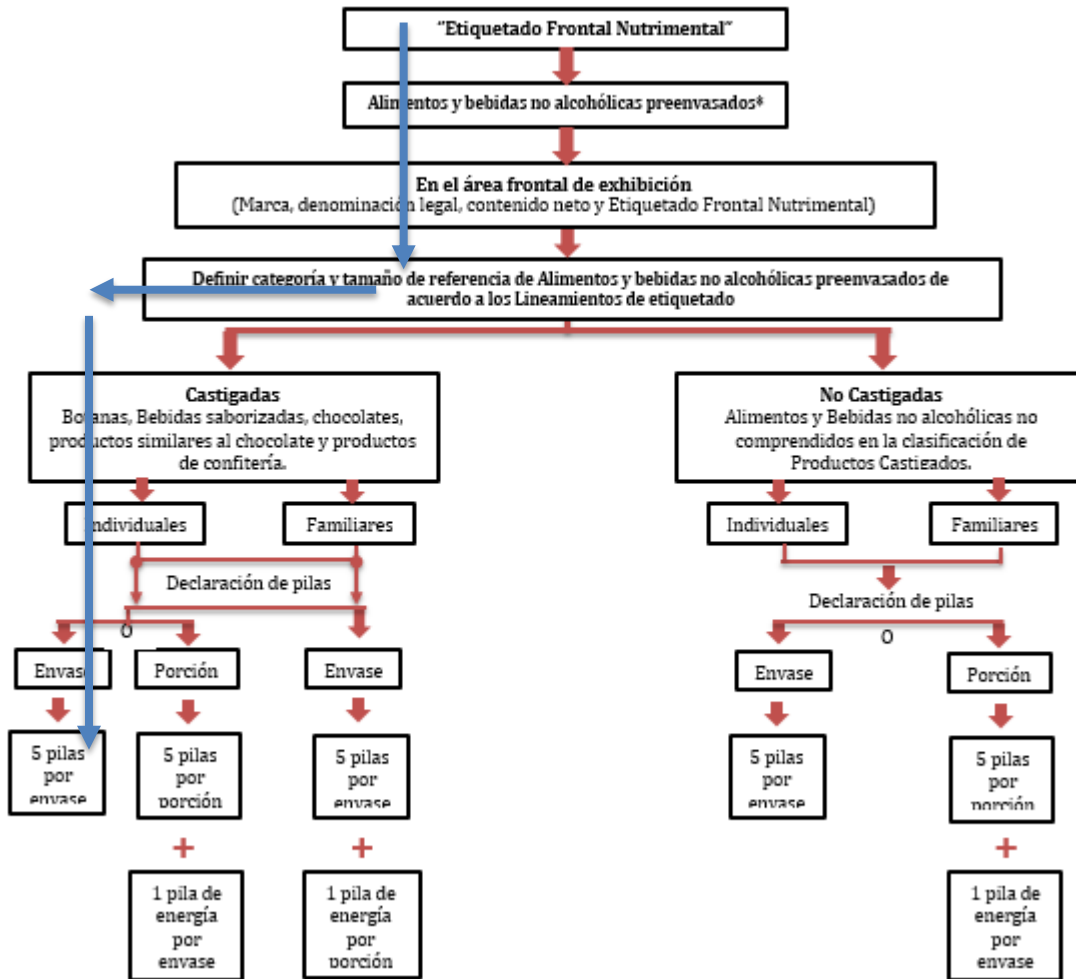
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 18. Imagen ilustrativa del producto.

Mazapán

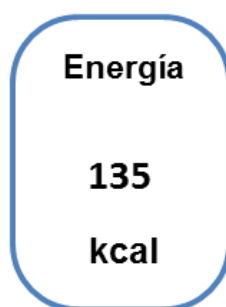
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Mazapán almendras
Gramaje	28 g
Área Frontal de exhibición	65 cm ² (Única área frontal de exhibición)
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 17. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:

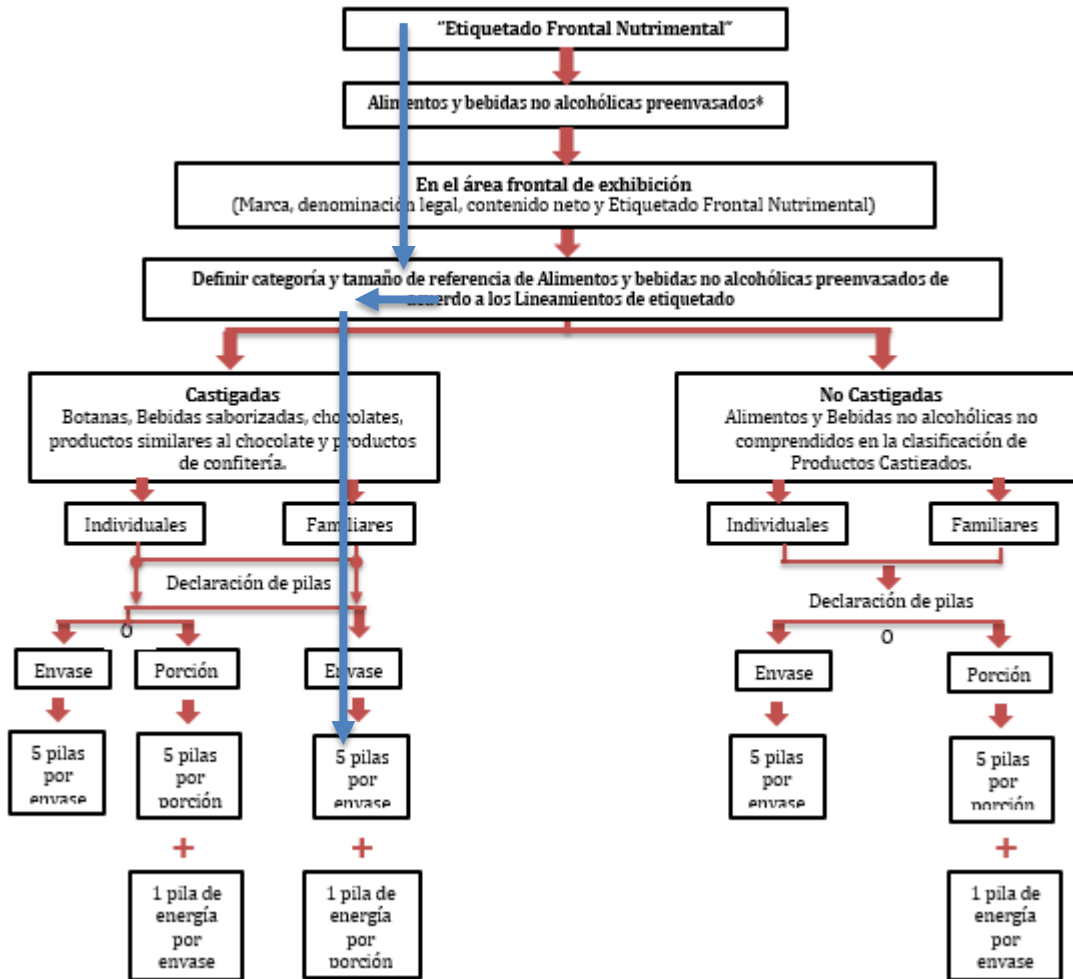


Una única superficie de exhibición y sea menor a 78 cm² Sólo deberá declarar el ícono de energía.



Fig. 19. Imagen ilustrativa del producto.

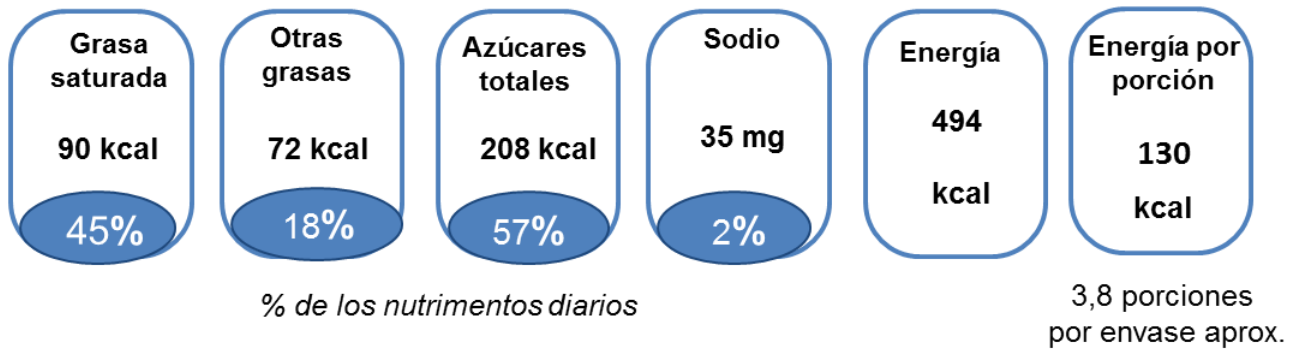
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Mazapán almendras
Gramaje	95 g
Área Frontal de exhibición	95 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 18. Información propuesta para la evaluación del producto.

Éste envase aporta:



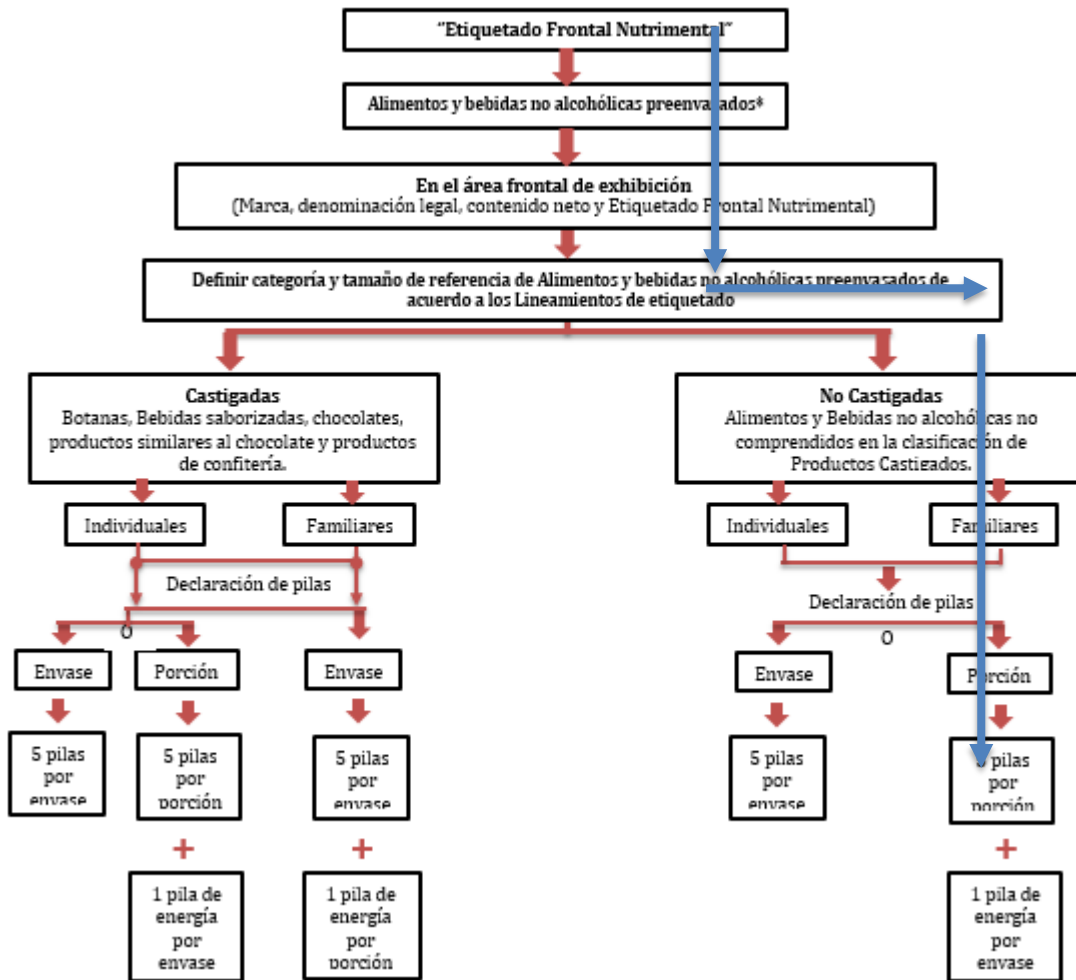
> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 20. Imagen ilustrativa del producto.

Jamones, mortadelas, salchichas, tocino, salami, pepperoni, etc.

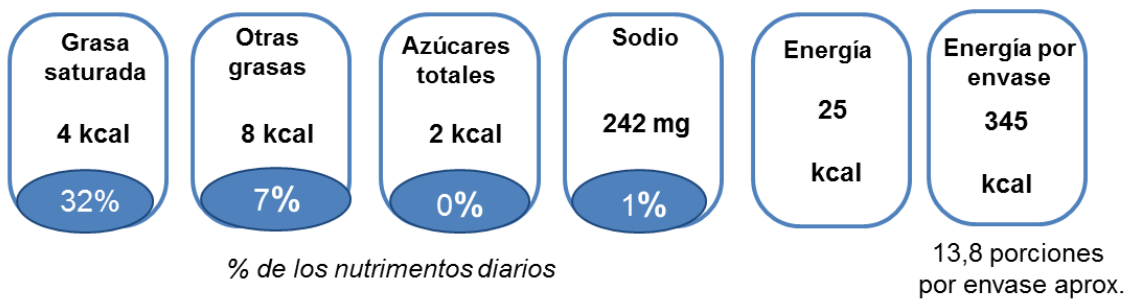
Seguimiento del diagrama en este caso particular:



Producto	Jamón de pavo
Gramaje	95 g
Área Frontal de exhibición	95 cm ²
Información Nutricional	Propuesta

Tabla 19. Información propuesta para la evaluación del producto.

Una rebanada de 21 g aporta:



> 60 cm² Todos los íconos deberán ubicarse en el área frontal de exhibición



Fig. 21. Imagen ilustrativa del producto.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Con base en los anteriores ejercicios de implementación de Etiquetado Frontal Nutricional, surgen distintas dudas y cuestionamientos sobre lo que se establece en el documento escrito y su aplicación práctica, esto debido a que hay distintas cuestiones que no se aclaran a lo largo de la redacción de la modificación de la Norma 051.

Se hace el siguiente análisis con el objetivo de identificar si las especificaciones y consideraciones de implementación proporcionar las herramientas necesarias para evitar errores en la práctica. Se toma como base la experiencia obtenida a lo largo de la estancia en Mondelez México, así como de consideraciones particulares que fueron proporcionados en capacitaciones dadas por parte de COFEPRIS con relación al Etiquetado Frontal Nutricional.

¿Cómo reportar la cantidad de kcals en las pilas por porción y por envase?

La NOM 051 no hace mención de la verificación de la información nutrimental que se reporta en los iconos frontales de energía por porción y de energía por envase.

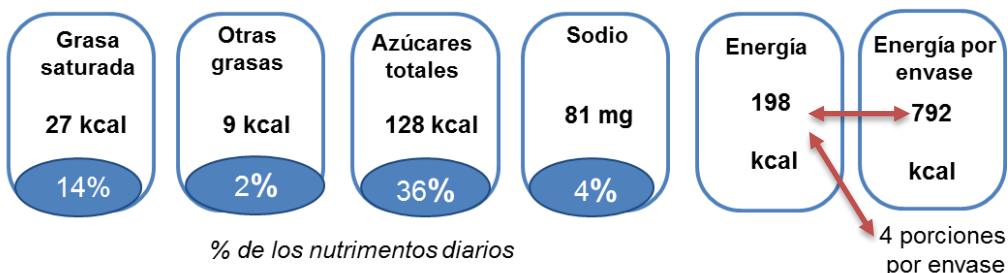
A partir de la información que fue proporcionada en las capacitaciones de la Autoridad Sanitaria, se habló del mecanismo de evaluación para asegurar que la información nutrimental que aparece en los íconos fuera la correcta, y ésta menciona que será a través de la multiplicación de la cantidad de energía reportada en la pila por porción por la cantidad de porciones que reporte el envase, para así obtener la cantidad de kcals contenidas en la totalidad del mismo. Dicho lo anterior, es importante considerar que con esta forma de evaluar, trae consigo errores de redondeos que la autoridad no contempla, y por tanto estaría cayendo en un error.

La forma correcta de reportar la información nutrimental de los íconos frontales tendría que hacerse de una fórmula base a 100 g, en donde cada cálculo de la energía por envase y por porción, sea de forma independiente.

A continuación se ejemplifican estos casos particulares:

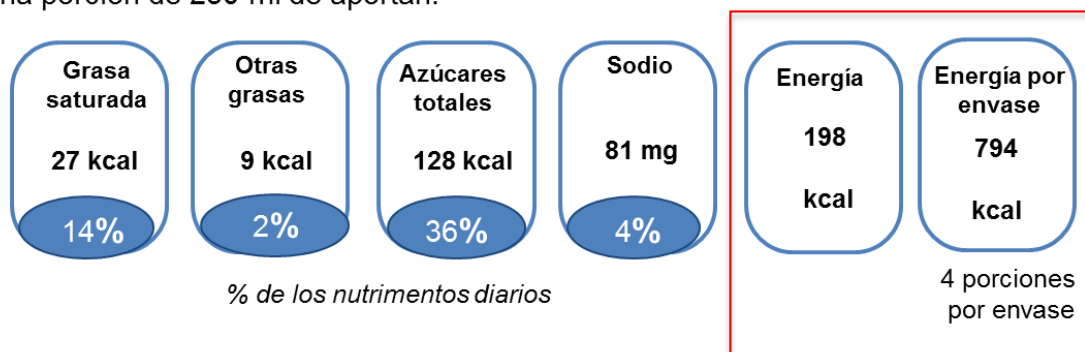
- Como la autoridad hará la evaluación:

Una porción de 250 ml aporta:



- Como la información realmente tendría que reportarse:

Una porción de 250 ml de aportan:



Sugerencia a la modificación de la NOM 051:

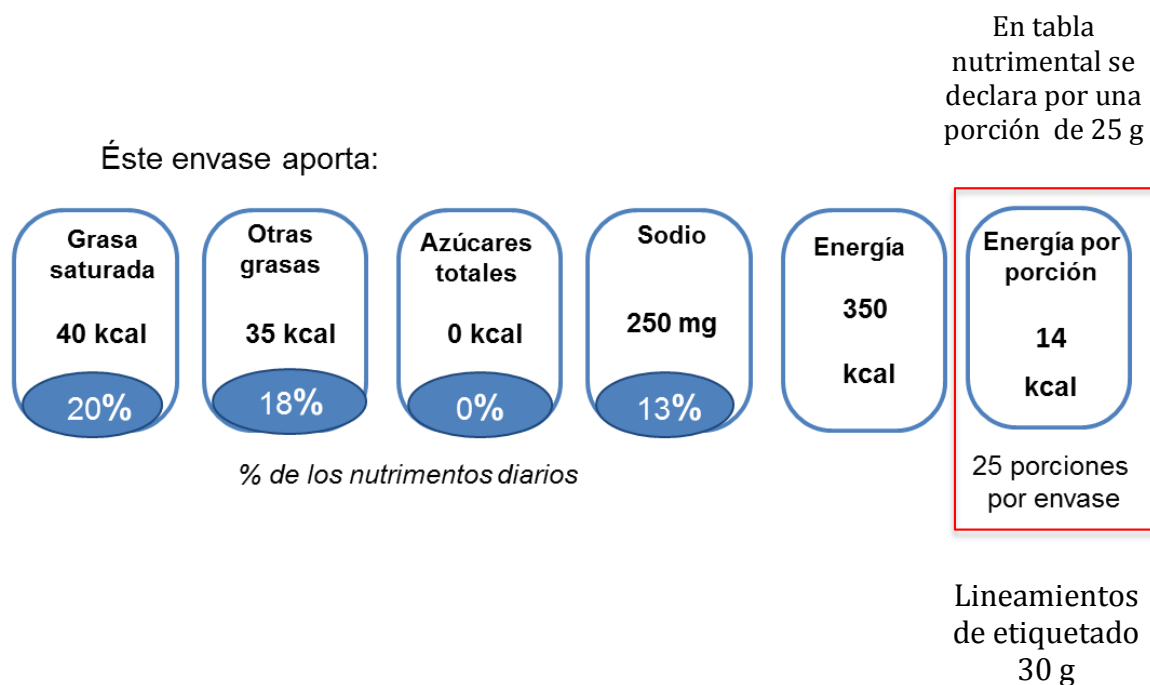
- *La cantidad de kcals reportada en la pila de energía por envase, puede llegar a variar de la multiplicación de la pila de energía por porción por las porciones contenidas en el envase debido a factores de redondeos propuestos en esta norma.*

Si mi producto se declara por la totalidad del envase; pero le aplica el ícono por porción. ¿Qué porción tomo para realizar mis cálculos, la de los lineamientos de etiquetado o la NOM 086?

La NOM 051 no hace mención de la porción de referencia que debe usarse para reportar la energía contenida en el ícono por porción.

Cuando el producto se declare por envase y le aplique la ícono de energía por porción, trae consigo una interrogante en particular, ya que en la NOM 051 no menciona si tiene que hacerse bajo la porción que se tiene de referencia en la tabla de los lineamientos de etiquetado o la porción que el productor maneja en la tabla nutrimental (NOM 086), en algunos casos puede o no llegar a coincidir.

Se ejemplifica lo anterior retomando el etiquetado frontal nutrimental de las “papas fritas”



En la parte práctica, podría no importar dicha consideración y hacerse de manera indistinta; ya que la NOM 051 no estaría limitándote al uso de alguna de las dos porciones de referencia, tanto de los lineamientos de etiquetado o de la NOM 086.

Sugerencia a la modificación de la NOM 051::

- Si se reporta por la totalidad del envase el producto; pero le aplica la pila de energía por porción, puede hacerse uso o no de la porción de referencia reportada en lineamientos de etiquetado.

¿Reportar una pila de energía o las dos?

La NOM 051 no menciona en caso de que el ícono de energía por porción y por envase reporte la misma cantidad de kcals, pueda optar el productor en sólo declarar un ícono de energía.

Para los productos que deben declararse por la totalidad del envase (castigados), son un empaque individual, pero por su gramaje son considerados familiares. En ninguna parte de la norma se hace aclaración de que sucede en esta situación en particular; ya que si se consideran todas estas características del producto mencionadas anteriormente, se tendría que optar por declarar solamente las dos pilas de energía, una por la totalidad del envase y otra por porción; pero cada una con la misma cantidad de energía en kcal.

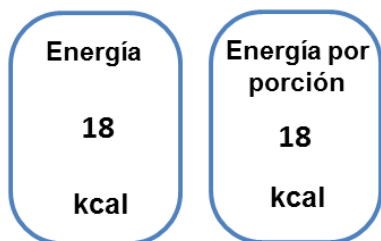
Por lo tanto, la mejor forma de declarar la información es colocando sólo el ícono de energía por la totalidad del envase, para no crear confusión al consumidor y ahorrar espacio en la etiqueta; ya que para este tipo de productos el área frontal de exhibición es muy limitada.

A continuación se ejemplifica este caso:

Paleta de caramelo macizo con chile en polvo

Gramaje: 17 g

Éste envase aporta:



1 porciones
por envase



¿Se podría eliminar?

Lineamientos de etiquetado.
Tamaño de porción mínima de referencia para presentación familiar para caramelo macizo
12 g

La declaración de acuerdo a la norma.

Sugerencia a la Norma 051:

- *En caso de que el producto por sus características tenga que declarar por la totalidad del envase y se considere familiar; el productor podrá declarar únicamente la pila de energía por la totalidad del envase.*

-

Productos exentos de etiquetado frontal nutrimental. Los alimentos y bebidas no alcohólicas que por porción representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrimentos diarios recomendados.

De acuerdo a lo que menciona textualmente la NOM 051 ***“cualquier alimento y bebida no alcohólica debe estar exento del etiquetado frontal nutrimental cuando cada uno de los nutrimentos por porción representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrimentos diarios recomendados.”***

La primera interrogante que surge es bajo que porción tiene que hacerse dicho cálculo, bajo la porción que está en los lineamientos de etiquetado o la porción que se usa regularmente en tu tabla nutrimental; ya que puede o no coincidir.

Es importante mencionar que varios de los refrescos en el mercado podrían estar exentos de este etiquetado; ya que en su mayoría fueron reformulados por tema de IEPS y hacen usos de edulcorantes no calóricos. Permitiendo que la cantidad de azúcar por porción sea despreciable.

La información que fue proporcionada a través de las capacitaciones de los representantes de COPFEPRIS, demuestra lo contrario; ya que ellos si consideran la cantidad de sodio para dicho cálculo, aun cuando éste no aporta ninguna cantidad de energía. El sodio es un macromineral por definición, que no proporcionan energía al cuerpo directamente, pero que si participa en procesos metabólicos para la producción de la misma.

Retomando la información publicada por parte COFEPRIS, se observa que no hay congruencia con relación en lo que menciona de la Norma y lo que publica con base al

planteamiento del cálculo de aporte de energía de los nutrimentos. Por tanto, sino no hace mención en el párrafo redactado de dicha consideración, se tendría que limitar únicamente a los que realmente proporcionan energía.

Además el nuevo etiquetado te muestra el porcentaje que representa el contenido de cada uno de estos nutrimentos respecto del máximo que puedes comer. En los **primeros cuatro iconos** encontrarás los porcentajes de manera muy clara.

*Es importante que sumes a lo largo del día tus *consumos y nunca te pases del 100%.*

El sodio no aporta calorías pero también es importante cuidar no pasarte de tu máximo diario para prevenir hipertensión y enfermedades cardiovasculares.

*** Considera también los nutrimentos que aportan
DESAYUNO, COMIDA y CENA**

Cabe mencionar que la COFEPRIS para realizar dicha evaluación hace una distinción por el tipo de categoría, ya que en caso de que fuera “castigada” el cálculo de energía por cada nutrimento tendría que hacerse por la totalidad del envase para corroborar si se encuentra igual o por debajo del 1% de los nutrimentos diarios recomendados y así poder evitar el Etiquetado Frontal Nutricional; aunque dicha consideración no se encuentre redactada en ningún apartado de la NOM 051.

La práctica demuestra que bajo estas consideraciones particulares no mencionadas, varios productos que pudieran entrar en la excepción quedan descartados.

Sugerencia de modificación a la NOM 051:

Quedan exentos de declarar mediante etiquetado situado en el área frontal de exhibición:

- *Los alimentos y bebidas no alcohólicas donde cada uno de los nutrimentos y sodio por porción o por envase según la categoría, representen un aporte igual o menor a 1% de los nutrimentos diarios recomendados.*

¿Existe una distinción entre Kcal que Cal?

Como dice la norma:

“Representar el porcentaje del aporte calórico de Grasa saturada, Otras grasas y Azúcares totales en kilocalorías o Calorías debiendo usar la abreviatura “kcal” o “Cal” y el porcentaje con el signo porcentual “%”

Como se puede observar el documento no hace una distinción entre ambas unidades de medida, aun cuando no representen el mismo valor. Una kcal representa 1000 cal. Forma parte de una práctica que responde a temas de educación nutricional, efectivamente lo correcto es kcal, sin embargo, se considera que es más sencillo y amigable para la población hablar de calorías.

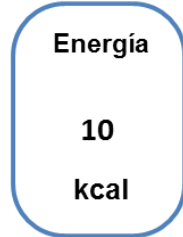
Es importante mencionar que dicha consideración viene también de la modificación que sufrió la norma 051 en el año del 2010, en donde se trató de homologar con el CFR de EUA.; ya que esta medida permitió el etiquetado de productos nacionales destinados a esos países que sólo aceptan el uso del concepto “calorías” y facilitó la entrada de productos a México con ese origen, al preverse la posibilidad de su uso en nuestro mercado².

En el mercado hay diversos productos en donde mezclan estas dos formas de expresar la cantidad energética del producto, generando demasiadas dificultades al consumidor para poder interpretar la información nutrimental.

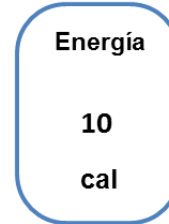
Se ejemplifica el caso particular:

²21, Part 101 Food labeling, Subpart A General Provisions, 101.9 Nutrition labeling of food:

Éste envase aporta:



Éste envase aporta:



¿Es correcto?

¿Colocar "Aproximadamente" o "aprox." al principio o al final de las cantidades de porciones en el envase?

Como dice la norma:

"Cuando se trate de productos que por su proceso de fabricación, se imposibilite obtener un gramaje uniforme en los mismos, el productor podrá utilizar el término "aproximadamente" o "aprox." en la declaración del gramaje".

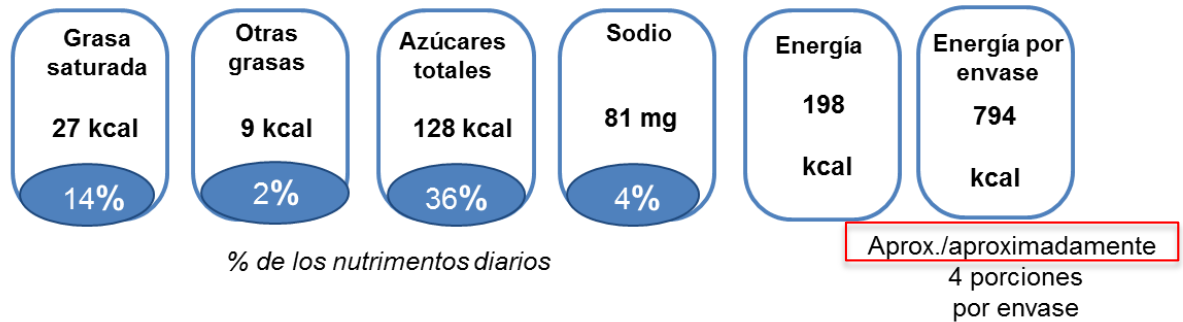
Se tiene que declarar las porciones aproximadas que va tener el producto para dar un estimado al consumidor de cuánto estará consumiendo de cada nutrimento por cierta cantidad, así mismo la redacción no hace mención de si se debe de colocar "aprox." o "Aproximadamente" al principio o al final de la leyenda "XX porciones por envase"

Pueden presentarse los siguientes casos:

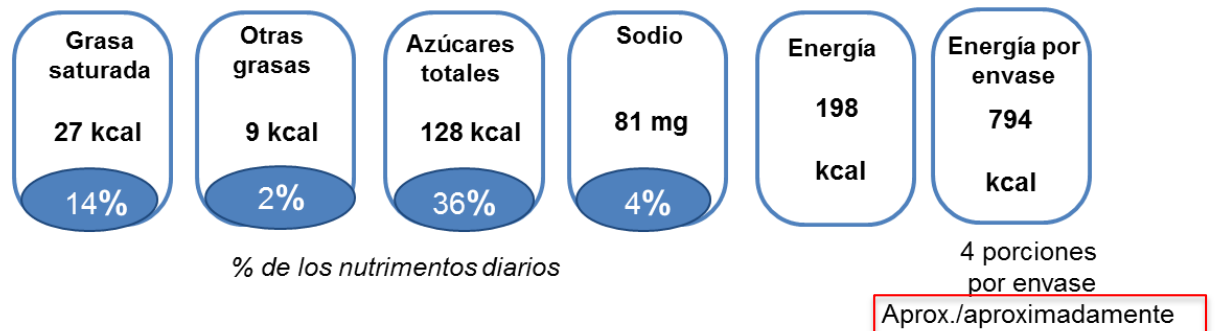
- Aproximadamente XX porciones por envase
- Aprox. XX porciones por envase
- XX porciones por envase aproximadamente
- xx porciones por envase aprox.

Se ejemplifica el caso particular:

Una porción de 250 ml de aportan:



Una porción de 250 ml de aportan:



La práctica demuestra que únicamente lo que se debe cuidar es la homologación entre los todos los productos que una compañía produzca, para que en caso de alguna verificación sea lo menos cuestionable a ojos de la autoridad.

Sugerencia de modificación a NOM 051:

- Cuando se trate de productos que por su proceso de fabricación, se imposibilite obtener un gramaje uniforme en los mismos, el productor deberá utilizar el término "aproximadamente" o "aprox." al final de la leyenda "XX porciones por envase" en la declaración del gramaje".

En la página web de COFEPRIS se ejemplifica cómo declarar los íconos de información nutrimental, esto es diferente a lo mencionado en la NOM 051, ¿se puede hacer de la misma forma?

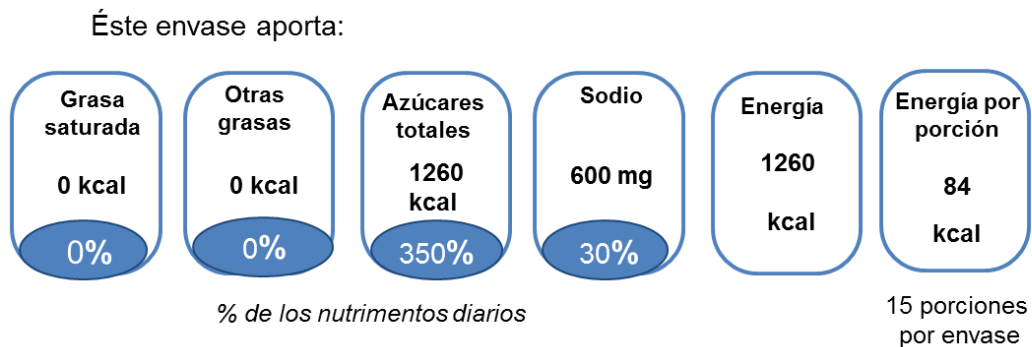


De acuerdo a lo que menciona la norma

“Se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos.”

Por tanto, en caso de hacerse una declaración similar a la imagen que publica la Autoridad, se estaría cayendo en una inconsistencia; ya que, la redacción de la Norma no hace uso del verbo “podrá”, el cual permita que se apegue a una u otra propuesta. Otro punto importante que la imagen previa no hace uso de la leyenda “% de los nutrientes diarios” debajo de los primeros 4 íconos del etiquetado frontal nutrimental.

La declaración de acuerdo a la Norma sería:



CONCLUSIONES

Se demuestra la existencia de dificultades para la creación del etiquetado frontal nutrimental, debido a la falta de claridad o confusión en la redacción en la modificación de la NOM 051, lo que podría desencadenar cuestionamientos por parte de la Autoridad al momento de la evaluación del mismo. En relación de lo anterior, se pone en duda que el objetivo planteado en la creación de dicho etiquetado pueda llegar a realmente informar al consumidor; ya que el productor podría cuestionar varios factores en la creación de mismo.

Es necesario analizar a profundidad lo que forma parte del etiquetado frontal nutrimental, para poder informar; ya que el fin es que el consumidor lo entienda, y para ello se necesitan herramientas que faciliten una mejor toma de decisiones de acuerdo al perfil nutrimental de los productos, tamaño de la porción, requerimientos diarios que se deben ingerir, entre otros.

Se requiere generar una cultura de lectura y preocupación por la calidad y la cantidad energética ingerida; ya que podría tener un impacto positivo debido a la alta penetración de productos industrializados en el hogar.

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

- Crear un programa que contemple la información de la modificación de la NOM 051 en relación al Etiquetado Frontal Nutrimental, con el fin de agilizar la creación del mismo y pueda hacer más rápido los procesos dentro de la misma empresa.
- Buscar foros de apertura con la Autoridad para los cuestionamientos que surgen en base a la implementación del Etiquetado Frontal Nutrimental para aclarar y dejar plasmado dichas consideraciones particulares dentro de la norma para hacer menos cuestionables los productos que salen al mercado.

BIBLIOGRAFÍA

- ACUERDO por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, 2014.
- COFEPRIS. "Etiquetado Frontal". [En Internet] Agosto 1993, Diciembre 2015. [12 Diciembre 2015] Disponible en: <http://www.cofepris.gob.mx/AZ/Paginas/EtiquetadoFrontal/EtiquetadoFrontal.aspx>
- COFEPRIS. "Revista". [En Internet] Agosto 2015, Diciembre 2015. [12 Diciembre 2015] Disponible en: <http://revistacofepris.salud.gob.mx/>
- EU Pledge, 2015. "Nutrition White Paper". Europe Associations. Disponible en : <http://www.eu-pledge.eu/>
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Última reforma publicada en el DOF el 14 de febrero de 2014
- 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 el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus subincisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus subincisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas, 2015.

- Population nutrient intake goals for preventing diet related chronic diseases. Report o Joint FAO/WHO Consultation. Geneva, World Health Organization, 1998. Disponible en: <http://www.who.int/nutrition/topics/nutrecomm/en/>

ANEXOS

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Última reforma publicada en el DOF el 14 de febrero de 2014

Capítulo II

Etiquetado

Las normas correspondientes a cada tipo de producto determinarán la información sanitaria general que deberá contener la etiqueta o la específica cuando, por el tamaño del empaque o envase o por las condiciones del proceso, no pueda aparecer toda la información que se requiera.

Además de lo señalado en este Artículo, el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados, con excepción del agua para consumo humano, alimentos para lactantes y niños de corta edad, goma de mascar sin azúcar, pastillas para el aliento sin azúcar, harinas con excepción de las preparadas, productos y materias primas destinados exclusivamente para uso y consumo interno de instituciones, y materias primas de uso industrial, deberá señalar en el Área frontal de exhibición del producto:

I. El contenido energético total que el producto aporta expresado en kilocalorías o calorías. Este valor no deberá expresarse en términos porcentuales de una ingesta diaria recomendada, y

II. El contenido de grasas saturadas, otras grasas, azúcares totales y sodio que estén presentes en el producto, conforme a lo siguiente:

a) En el caso de grasas saturadas, otras grasas, y azúcares totales, deberá expresarse el aporte energético de cada nutrimento, indicando el porcentaje que cada uno de ellos represente con base en los valores establecidos en la siguiente tabla:

Fuente de aporte calórico	Valor base para el cálculo
Grasas saturadas	200 calorías
Otras grasas	400 calorías
Azúcares Totales	360 calorías

b) La declaración de sodio deberá expresarse en miligramos, así como indicar el porcentaje que dicho contenido representa en función del valor de referencia de 2000 miligramos;

c) Tratándose de Botanas, Bebidas saborizadas, Chocolates, Productos similares al chocolate y productos de confitería, en su presentación de envase familiar, se deberá incluir el número de porciones y el contenido energético por porción presentes en el mismo, en términos de la fracción I de este párrafo.

Quedan excluidas de lo dispuesto en el párrafo anterior, las Bebidas saborizadas que sean consideradas de bajo contenido energético en términos del Acuerdo que para tal efecto emita la Secretaría;

d) Los Envases múltiples o colectivos cuyos productos que los conforman no se encuentran etiquetados de manera individual, deberán presentar la información establecida en los incisos a), b) y c) de la presente fracción. Aquellos Envases múltiples o colectivos cuyos productos que los conforman se encuentran etiquetados de manera individual, no están obligados a presentar la información establecida en dichos incisos, y

e) Tratándose de alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados en envases familiares no comprendidos en el inciso c) de esta fracción, se podrá incluir la información referida en los incisos a) y b) de dicha fracción, respecto de porciones menores al total del contenido del envase, debiendo expresar el contenido energético por envase y porción, así como el número total de porciones presentes en el mismo.

La Secretaría, mediante Acuerdo que se publique en el Diario Oficial de la Federación, establecerá los criterios conforme a los cuales se calcularán las dimensiones del Área frontal de exhibición y los que se deberán cumplir para proporcionar la información a que se refieren las fracciones del párrafo anterior, así como para determinar las cantidades de referencia para presentaciones en envases familiares y para tamaño de porciones, conforme a los incisos c) y e) de la fracción II de dicho párrafo.

Con excepción de lo establecido en el Artículo 196 Bis del presente Reglamento, cuando se trate de productos de importación envasados de origen, la información que contengan las etiquetas deberá aparecer escrita en idioma español, previamente a su comercialización, en los términos de la norma correspondiente.

ACUERDO por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

CAPÍTULO II

DE LOS ENVASES INDIVIDUALES Y FAMILIARES ARTÍCULO NOVENO.-

Para el etiquetado frontal nutrimental, los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas deberán observar las cantidades de referencia previstas en la siguiente tabla:

Producto	Tamaño de porción	Unidad o medida casera	Tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares
1.1 Cereales, leguminosas, sus productos y botanas			
Galletas	30 g	Pieza	101 g
Pan Dulce	50 g	Pieza	121 g
Pan de caja	25 g	Rebanada	NA
Barras de granos con o sin cobertura	40 g	Pieza	80 g
Pizzas	55 g	Rebanada	110 g
Pastelitos o pastelillos	40 g	Pieza	120 g
Tortillas	25 g	Pieza	NA
Tostadas	12 g	Pieza	NA
Panes Planos	40 g	Pieza	NA
Cereales para el desayuno	30 g	Taza	90
Cereales para el desayuno con fruta o alta densidad	40 g	Taza	120
Botanas	30 g	NA	120
Sopas aguadas y cremas con sazónadores para preparar (sopas y cremas con sazónadores, que requieren proceso de cocción)	250 ml	Taza	500 ml
Pastas secas con sazónadores para	50 g	Taza	100 g

preparar (pastas menudas y largas con sazonadores que requieren proceso de cocción)			
Pastas alimenticias secas para preparar sopa aguada	40 g	Taza	80 g
Pastas alimenticias secas para preparar pasta seca	50 g	Taza	100 g
Sopa aguadas y pastas secas instantáneas	65 g	Taza	130 g
Sopa condensada	150 ml	Taza	300 ml
Sopa lista para consumo	250 ml	Taza	500 ml
Pasta preparada lista para consumo	125 g	Taza	250 g
Caldos listos para consumo	150 ml	Taza	300 ml

Arroz con o sin sazonadores para preparar (Arroz que requiere proceso de cocción)	40 g	Taza	80 g
Harinas preparadas	40 g	Taza o Pieza	500 g

1.2 Bebidas no alcohólicas

Bebidas saborizadas	200 ml	Vaso	800 ml
---------------------	--------	------	--------

1.3 Lácteos y sus productos

Quesos	30 g	Pieza o Rebanada	90 g
Queso petit suisse	45 g	NA	90 g
Sustitutos de crema líquida	15 g	Cucharada	NA
Sustitutos de crema en polvo	4 g	Cucharada	NA
Leche condensada azucarada	30 g	Taza	120 g
Leche evaporada	70 ml	Taza	NA
Leche y bebida a base de leche	240 ml	Vaso	960 ml
Producto lácteo	240 ml	Vaso	960 ml
Producto lácteo combinado	240 ml	Vaso	960 ml
Polvo para preparar una bebida de leche con sabor	240 ml	Vaso	960 ml
Crema	15 g	Cucharada	NA
Yogurt batido	125 g	Taza	250 g
Yogurt para beber	250 ml	Vaso	750 ml
Mantequilla	5 g	Cucharadita	NA
Producto o alimento lácteo fermentado	80 g	Pieza	320 g

1.4 Aderezos

Aderezos para ensaladas	30 g	Cucharada	NA
Mayonesa	15 g	Cucharada	NA
Margarina	5 g	Cucharadita	NA
Dip, untables	30 g	Cucharada	NA
Salsa tipo catsup	30 g	Cucharada	100 g

1.5 Frutas, verduras y legumbres

--	--	--	--

Secas	40 g	NA	60 g
Frutas, verduras y legumbres en conserva o congeladas	50 g	Taza	100 g
Jugos de frutas o de hortalizas	250 ml	Vaso	750 ml
Néctares	250 ml	Vaso	750 ml
Alimentos líquidos de soya	200 ml	Vaso	800 ml
Aceituna	15 g	NA	NA
Vegetales en salmuera	30 g	NA	NA
1.6 Misceláneos			
Paletas heladas	NA	Pieza	NA
Helado y Nieve	50 g	Pieza	200 g

Gelatina preparada	130 g	Pieza	260 g
Flan preparado	120 g	Pieza	360 g
Miel maple	15 g	Cucharada	NA
Mermeladas, jaleas	15 g	Cucharada	NA
Salsa para preparar platillo	130 g	Taza	260 g
Aceite vegetal comestible	14 g	Cucharada	NA
1.7 Productos cárnicos			
Carne cruda, marinada, precocida, cocida, albóndigas	100 g	Pieza	200 g
Carne para hamburguesas	NA	Pieza	NA
Chorizo, chistorra, tocino picado o en trozo	30 g	NA	60 g
Carne seca	15 g	Pieza	30 g
Alimentos preparados con productos cárnicos (cochinita, chilorio)	20 g	NA	100 g
Jamones, mortadelas, salchichas, tocino, salami, pepperoni, etc.	NA	Pieza o Rebanada	NA
Jamón madurado	20 g	Pieza o rebanada	100 g
Comidas preparadas y divisibles por unidad	NA	Pieza	NA
Guisos y caldos preparados con carne	100 ml/100g	Taza	200 ml/g

1.8 Pescados y Mariscos			
Pescados en filete, barritas, moldeados refrigerados o congelados	50 g	Pieza	NA
Mariscos refrigerados y congelados	50 g	Pieza o Taza	NA
Pescados o mariscos enlatados	50 g	Taza	NA
Pescados o mariscos secos	15 g	Taza	NA
1.9 Platillos			
Platillos combinados	100g	Taza o Pieza	NA
1.10 Chocolate y similares			
Chocolate	25 g	Pieza o barra	100 g
Productos similares a chocolate	25 g	Pieza	100 g

1.11 Productos de Confeitería			
Caramelo o caramelo macizo, pastillas	3 g	Pieza	12 g
Productos de confitería en Polvo	30 g	NA	120 g
Caramelos suaves, chiclosos	3 g	Pieza	12 g
Caramelo líquido	15 ml	NA	180 ml
Confites	6 g	Pieza	12 g
Goma de mascar	3 g	Pieza	12 g
Malvavisco	30 g	Pieza	90 g
Mazapán	30 g	Pieza	90 g
Dulce imitación de mazapán	30 g	Pieza	90 g
Preparaciones de frutas	30 g	Pieza	90 g

Turrón	30 g	Pieza	90 g
Pastillas para el aliento	2 g	Pieza	10 g
Otros productos de confitería	40 g	Pieza	120 g

1.12 Postres			
Dulces a base de leche	125 g	Pieza	375 g
Frutas con crema	125 g	Pieza	375 g
Arroz con leche	125 g	Pieza	375 g

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 el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus sub incisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus sub incisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas.

Economía .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 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACIÓN SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APÉNDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPÍTULO 2 "REFERENCIAS", ASÍ COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACIÓN DEL CAPÍTULO 3 "DEFINICIONES, SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS". La Secretaría de Economía y la Secretaría de Salud, por conducto de la Dirección General de Normas y de la Comisión Federal para la Protección contra

Riesgos Sanitarios, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXII y 39 fracciones XXI y XXIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracciones XXII y XXIV, 13 apartado A, fracciones I, II y IX, 17 Bis fracción III, 194, 195, 210, 212, 213, 215, 216 y 393 de la Ley General de Salud; 39 fracción V, 40 fracciones VIII y XII, 51 segundo párrafo, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 31 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 25, 25 Bis y 210 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 21 fracciones I, IV y IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; 2 literal C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3 fracciones I, inciso c y d y II y 10 fracciones IV y VIII del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, así como en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de control sanitario de productos y servicios, que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, y CONSIDERANDO Que el día 5 de abril de 2010, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria ";Que la declaratoria de vigencia de dicha norma oficial mexicana indica que ésta entrará en vigor 270 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, es decir, el 31 de diciembre de 2010;Que el 14 de febrero de 2014, la Secretaría de Salud tuvo a bien publicar en el Diario Oficial de la Federación el "Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios", mediante el cual se efectuaron ajustes y adiciones que involucran el contenido de esta norma oficial mexicana;

Que el 15 de abril de 2014, la Secretaría de Salud tuvo a bien publicar en el Diario Oficial de la Federación el "Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se

refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios", mediante los cuales se precisa la información aludida en el citado Decreto del 14 de febrero de 2014; Que el artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización permite la modificación de las normas oficiales mexicanas sin seguir el procedimiento para su elaboración, siempre que no se creen nuevos requisitos o procedimientos o bien se incorporen especificaciones más estrictas; Que el anteproyecto de Modificación se sometió al proceso de mejora regulatoria previsto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; indicando que dicha modificación no afecta a la industria actualmente establecida, y resulta comercialmente menos restrictiva para la comercialización de los alimentos y bebidas no alcohólicas, obteniéndose la exención de Manifestación de Impacto Regulatorio por parte de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria el 24 de julio de 2014. Que los lineamientos generales del gobierno procuran minimizar los impactos adversos que puedan derivarse del cumplimiento a las regulaciones que la sociedad requiere, hemos tenido a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la siguiente: 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 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACIÓN SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APÉNDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPÍTULO 2 "REFERENCIAS", ASÍ COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACIÓN DEL CAPÍTULO 3 "DEFINICIONES, SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS" ARTÍCULO ÚNICO.- Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus sub incisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus sub incisos y el Apéndice normativo A. Se modifica el capítulo 2 "Referencias", así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 "Definiciones, símbolos y abreviaturas", 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 5 de abril de 2010, para

2. Referencias

Esta Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes normas vigentes o las que las sustituyan:

NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.

NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.

NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.

NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de enero de 2013.

NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios -Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.

3. Definiciones, símbolos y abreviaturas

3.1 Acuerdo

Se entiende por Acuerdo al "Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios" de la Secretaría de Salud.

3.2. Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado

Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la

obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

3.3 Aditivo Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que

actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o

aceptabilidad.

3.4 Alimento

Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.

3.5 Área frontal de exhibición

Aquella superficie donde se encuentra, entre otra información, la denominación y la marca comercial del producto. A efecto de calcular dicha área, se estará a lo dispuesto en la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, y sus actualizaciones, aplicándosele lo correspondiente al término "superficie principal de exhibición".

3.6 Azúcares

Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.

3.7 Bebida no alcohólica

Cualquier líquido natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición y que contiene menos de 2,0 por ciento en volumen de alcohol etílico.

3.8 Coadyuvante de elaboración

Sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

3.9 Consumidor

Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados.

3.10 Contenido

Cantidad de producto preenvasado que por su naturaleza puede cuantificarse para su comercialización, por cuenta numérica de unidades de producto.

3.11 Contenido neto

Cantidad de producto preenvasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.

3.12 Declaración de propiedades

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento o bebida no alcohólica preenvasado tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutrimentales, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera, excepto la marca del producto y el nombre de los ingredientes.

3.13 Declaración de propiedades nutrimentales.

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento o bebida no alcohólica preenvasado tiene propiedades nutrimentales particulares, no sólo en relación con su valor energético, o contenido de: proteínas, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, o contenido de vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales).

No constituye declaración de propiedades nutrimentales:

a) La mención de sustancias en la lista de ingredientes ni la denominación o marca del producto preenvasado;

b) La mención de nutrimentos como parte obligatoria del etiquetado nutrimental, cuando la adición del mismo sea obligatoria, así como la correspondiente al etiquetado frontal nutrimental;

c) La declaración cuantitativa o cualitativa en la etiqueta de propiedades nutrimentales de algunos nutrimentos o ingredientes, cuando ésta sea obligatoria, de conformidad con los ordenamientos jurídicos aplicables.

3.14 Declaración nutrimental Relación o enumeración del contenido de nutrimentos de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado.

3.15 Embalaje Material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

3.16 Envase

Cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.

3.17 Envase Familiar

Aquél cuyo contenido sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

3.18 Envase Individual

Aquél cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

3.19 Envase múltiple o colectivo

A cualquier empaque, recipiente o envoltura en el que se encuentren contenidos dos o más unidades de producto preenvasado, iguales o diferentes, destinados para su venta al consumidor.

3.20 Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.

3.21 Etiquetado Frontal Nutrimental Aquella declaración nutrimental situada en área frontal de exhibición, de conformidad con el Reglamento.

3.25 Función tecnológica

El efecto que produce el uso de aditivos en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, que proporciona o intensifica su aroma, color o sabor, y/o mejora su estabilidad y conservación, entre otros. Véase aditivo

3.26 Hidratos de carbono disponibles o carbohidratos disponibles

Los hidratos de carbono o carbohidratos excluyendo la fibra dietética.

3.27 Información nutrimental

Toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutrimentales de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado. Comprende dos aspectos:

- a) La declaración nutrimental obligatoria.
- b) La declaración nutrimental complementaria.

En el etiquetado de los productos podrá utilizarse el término "Datos de nutrición" en lugar de "Información nutrimental".

3.28 Ingesta o ingestión Diaria Recomendada (IDR)

Se obtiene sumando dos desviaciones típicas al promedio de los requerimientos de la necesidad de 97,5% de los individuos en la población. Si se desconoce la desviación típica, el Requerimiento Nutrimental Promedio (RNP) de una población se multiplica por 1,2, suponiendo un coeficiente de variación (desviación típica por 100 dividida entre el promedio) de 10%. Donde RNP es el Requerimiento Nutrimental Promedio de una población que, en combinación con la varianza, describe la variación estadística de los requerimientos individuales.

3.29 Ingesta o ingestión Diaria Sugerida (IDS)

Se usa en lugar de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) en los casos que la información sobre requerimientos es insuficiente.

3.30 Ingrediente

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación, elaboración, preparación o tratamiento de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.

3.31 Ingrediente compuesto

Mezcla previamente elaborada de sustancias y productos que constituye un producto

terminado y que se emplea para la fabricación de otro distinto.

3.32 Leyendas precautorias

Cualquier texto o representación que prevenga al consumidor sobre la presencia de un ingrediente específico o sobre los daños a la salud que pueda originar el abuso en el consumo de éste.

3.33 Lote

La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

3.34 Masa drenada

Cantidad de producto sólido o semisólido que representa el contenido de un envase, después de que el líquido ha sido removido por un método previamente establecido.

3.35 Nombre de uso común

Es el nombre que se le da a un alimento o bebida no alcohólica preenvasado de acuerdo a los usos y costumbres, tal es el caso de waffles, hot cakes, entre otros.

3.36 Nutrimento

Cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrientes inorgánicos (minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que:

- a) Proporciona energía; o
- b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o
- c) Cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

3.37 Porción

Cantidad de producto que se sugiere consumir o generalmente se consume en una ingestión, expresada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida.

3.38 Producto a granel

Producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

3.39 Producto preenvasado

Los alimentos y bebidas no alcohólicas, que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

3.40 Reglamento Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

3.41 Responsable de producto Persona física o moral que importe o elabore un

producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.

3.42 Símbolo de la unidad de medida

Signo convencional con que se designa la unidad de medida, de conformidad con la NOM-008-SCFI-2002, mencionada en el apartado de referencias.

3.43 Superficie de información

Cualquier área del envase o embalaje distinta de la superficie principal de exhibición.

3.44 Superficie principal de exhibición

Es aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto, y sus dimensiones se calculan conforme a la NOM-030-SCFI-2006, mencionada en el apartado de referencias.

3.45 Unidad de medida

Valor de una magnitud para la cual se admite por convención que su valor numérico es igual a 1 (véase Referencias).

3.46 Valores Nutrimientales de Referencia (VNR)

Conjunto de cifras que sirven como guía para valorar y planificar la ingestión de nutrimentos de poblaciones sanas y bien nutridas.

4.1 Requisitos generales del etiquetado. ...

4.2.8 Información nutrimental.

4.2.8.1 La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos preenvasados es obligatoria, e independiente de las especificaciones del etiquetado frontal nutrimental.

...

4.2.9. Etiquetado frontal nutrimental.

4.2.9.1. La declaración nutrimental frontal a que hace referencia el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado, será obligatoria para el caso de las grasas saturadas, otras grasas, azúcares totales, sodio y energía. Esto con independencia de la declaración nutrimental a que hace referencia el apartado 4.2.8 de la presente norma oficial mexicana.

Para efectos del párrafo anterior, se entenderá por azúcares totales lo establecido en el

numeral 3.6. Asimismo, se entenderá por otras grasas, a la diferencia obtenida de las grasas totales y grasas saturadas.

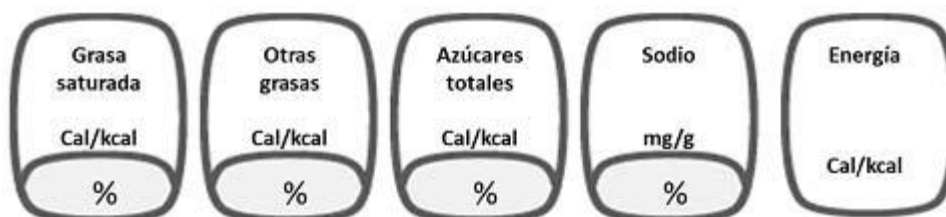
4.2.9.2 Las menciones obligatorias a que se refiere el artículo 25 del Reglamento, deberán sujetarse a las siguientes especificaciones y características:

I. Las menciones obligatorias a expresarse en el etiquetado deberán estar contenidos en el siguiente ícono:

II. Las dimensiones mínimas son reguladas en función del área frontal de exhibición, de tal forma que las menciones obligatorias deben ocupar por lo menos 0.5% de la misma por cada ícono que haya de ser reportado pero nunca deberá ser menor a 0.6 cm de ancho y 0.9 cm de alto. En todos los casos, cada ícono deberá guardar la proporción de dos tercios de ancho respecto de la altura.

III. La expresión de los nutrimentos y el aporte energético deberá sujetarse a lo siguiente:

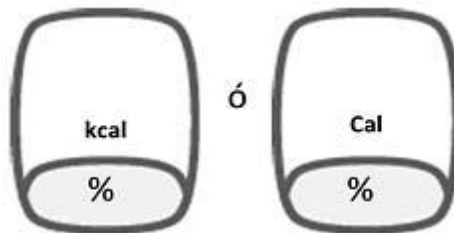
a) Cumplir con el siguiente orden de izquierda a derecha: Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales, Sodio y Energía. Esto tal y como se muestra a continuación:



b) Representar el porcentaje del aporte calórico de grasa saturada, otras grasas y azúcares totales en kilocalorías o Calorías debiendo usar la abreviatura "kcal" o "Cal" y el porcentaje con el signo porcentual "%", tal y como se muestra a continuación:

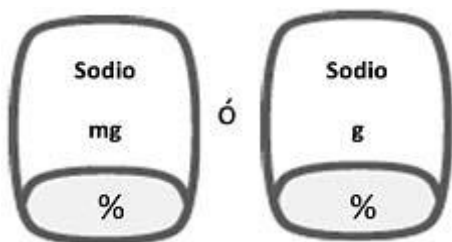
c) Reportar el contenido de sodio en miligramos debiendo usar la abreviatura "mg", o en su caso "g" cuando se declare más de un millar, y el porcentaje con el signo porcentual "%", tal y como se muestra a continuación:

d) Expresar el contenido energético usando la palabra "Energía" seguido del número de kilocalorías correspondientes, debiendo usar la abreviatura "kcal" o "Cal", tal y como se muestra a continuación:

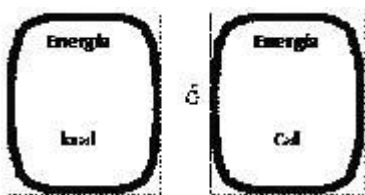


IV. Los envases de alimentos y bebidas no alcohólicas, considerados como individuales, deberán realizar la declaración de Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales, Sodio y Energía, por el contenido total del envase, considerando lo dispuesto en las fracciones I, II y III de este inciso 4.2.9.2.

V. Cuando se trate de un envase familiar, en el que el productor opte por declarar por porción, deberá cumplir con lo siguiente:



- a) La declaración se hará por porción, pieza o medida casera.
- b) Se añadirá un ícono en el que se declaren las kilocalorías totales, el cual se ubicará al final de los íconos a que hace mención el literal a) de la fracción III de este inciso 4.2.9.2.



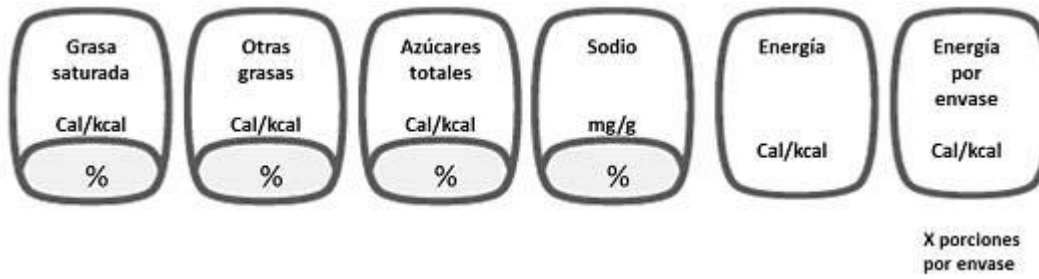
- c) Se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos mencionados. Lo anterior se representará de la siguiente manera:

VI. Las menciones obligatorias a que hace referencia el inciso c) del artículo 25 del Reglamento, deberán cumplir con lo siguiente:

- a) Los criterios establecidos en la fracción III de este inciso 4.2.9.2, se deberán declarar por envase.
- b) Se añadirá un ícono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicará al final de los íconos a que hace mención el literal a) de la fracción III de este

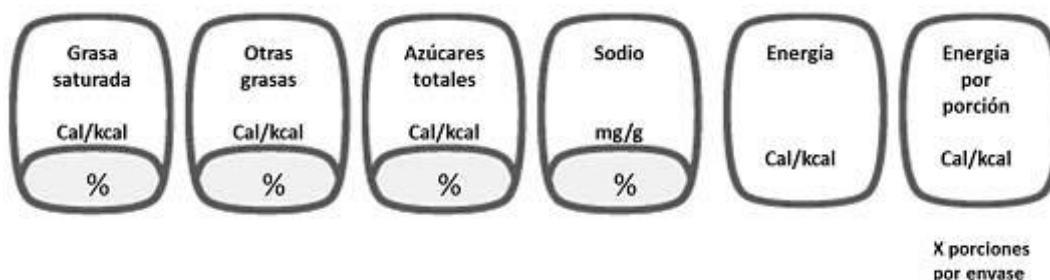
inciso

4.2.9.2.



c) Se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos mencionados. Lo anterior se representará de la siguiente manera:

El presente numeral no le será aplicable a: **i)** Las bebidas saborizadas que sean consideradas de bajo contenido energético, **ii)** Aquellos productos envasados de manera individual cuyo contenido sea menor a la porción de referencia señalada en el artículo noveno del Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.



4.2.9.3 Para los envases comprendidos en las fracciones IV, V y VI del numeral 4.2.9.2, se deberá observar lo siguiente:

I. Cuando el valor de un nutrimento sea igual a cero se deberá declarar en cero "0", lo mismo que su valor porcentual.

II. Cuando el valor de un nutrimento sea menor a 5 kilocalorías se deberá declarar en cero "0", lo mismo que su valor porcentual.

III. Para realizar el cálculo de conversión del gramaje de los nutrimentos a declarar, a su equivalente en aporte energético, se deberá:

a) Multiplicar el contenido en gramos por el factor de conversión correspondiente:

Nutrimentos	Se multiplica el valor en gramos por el valor calórico indicado para cada nutrimento
Proteínas	gramos x 4 = valor expresado en kcal/Cal
Grasas totales	gramos x 9 = valor expresado en kcal/Cal
Carbohidratos disponibles	gramos x 4 = valo expresado en kcal/Cal

Para realizar el cálculo correspondiente a las pilas de "Energía" y "Energía por envase" se

Nutrimentos	kcal/ Cal	Se multiplica el valor en gramos por el valor calórico indicado para cada nutrimento
Azúcares totales	4 kcal/Cal	gramos x 4 = valor expresado en kcal/Cal
Grasa saturada	9 kcal/Cal	gramos x 9 = valor expresado en kcal/Cal
Otras grasas	9 kcal/Cal	gramos x 9 = valor expresado en kcal/Cal

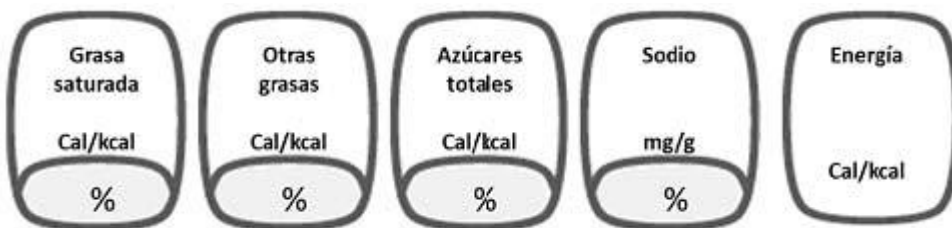
deberá considerar la suma del aporte energético de los siguientes nutrimentos:

Nutrimentos	Se multiplica el valor en gramos por el valor calórico indicado para cada nutrimento
Proteínas	gramos x 4 = valor expresado en kcal/Cal
Grasas totales	gramos x 9 = valor expresado en kcal/Cal
Carbohidratos disponibles	gramos x 4 = valor expresado en kcal/Cal

b) Declarar el resultado obtenido en enteros conforme a los siguientes criterios: **i)** Si el decimal que se va a descartar es igual o mayor que 0.5, se reporta en la unidad superior siguiente. **ii)** Si el decimal que se va a descartar es menor que 0.5 se reporta la unidad inmediata inferior. **IV)** El productor podrá optar en declarar el aporte de sodio en enteros o con un decimal. **V)** En la declaración del valor porcentual de referencia se considerará lo siguiente: **a)** Declarar el resultado obtenido en enteros conforme los siguientes criterios: **i)** Si el decimal que se va a descartar es igual o mayor que 0.5, se reporta en la unidad superior siguiente. **ii)** Si el decimal que se va a descartar es menor que 0.5 se reporta en la unidad inmediata inferior. **VI)** La leyenda que señala el contenido por envase, medida casera, pieza o porción se colocará en la parte superior de los

íconos obligatorios a que hace referencia los párrafos segundo y tercero del artículo 25 del Reglamento, debiendo establecer algunas de las leyendas siguientes, según aplique:

Una cucharada de 15 ml aporta:



VII. Cuando se trate de productos que por su proceso de fabricación, se imposibilite obtener un gramaje uniforme en los mismos, el productor podrá utilizar el término

"aproximadamente" o "aprox." en la declaración del gramaje.

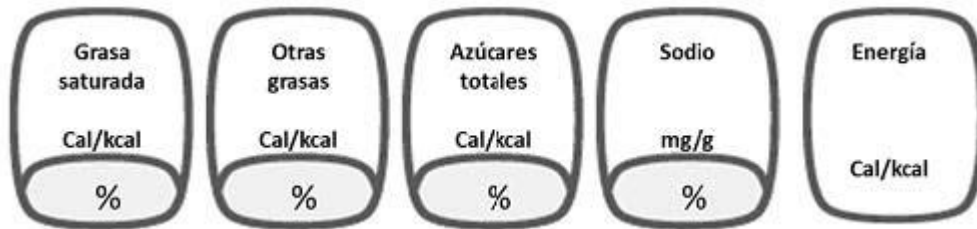
VIII. En los alimentos destinados a ser reconstituidos o que requieran preparación antes de ser consumidos, la información nutrimental debe ser declarada como se consume de acuerdo con las instrucciones indicadas en la etiqueta.

IX. La leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: "% de los nutrimentos diarios"

Lo anterior se representará de la siguiente manera:

% de los nutrimentos diarios

X. El color de los íconos los elegirá cada productor, debiéndose usar el mismo color en cada uno de ellos. El color de la tipografía y las líneas de la forma deberán contrastar con el color elegido y se deberán emplear colores contrastantes con el fondo del área



en donde se ubiquen los íconos.

XI. La ubicación de los íconos obligatorios a que hace referencia los párrafos segundo y tercero del artículo 25 del Reglamento, deberá considerar lo siguiente:

a) Cuando el área frontal de exhibición mida más de 60 cm² todos los íconos deberán ubicarse en la misma.

b) Cuando el área frontal de exhibición mida entre 20 cm² y 60 cm², se deberá ubicar el ícono de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales, y cuando no los hubiera, en los posteriores. Si el productor lo desea podrá ubicar todos los íconos en el panel frontal.

c) Cuando el área frontal de exhibición sea menor a 20 cm², únicamente será necesario ubicar el ícono de energía en el panel frontal.

d) Cuando el área frontal de exhibición sea menor a 10 cm², únicamente será necesario ubicar el ícono de energía en cualquier parte del envase.

e) Cuando el área frontal de exhibición sea menor a 5 cm², no será necesaria declaración alguna respecto a la información contenida en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

f) Cuando el envase del producto tenga una única superficie de exhibición y sea menor a 78 cm², sólo deberán declarar el ícono de Energía. El supuesto no será aplicable a aquellos productos que compartan una sola etiqueta en un empaque múltiple o colectivo.

4.2.9.4 Quedan exentos de declarar mediante etiquetado situado en el área frontal de exhibición, además de los enunciados en el párrafo segundo del artículo 25 del Reglamento, los siguientes:

Los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas que se encuentren exentos de declarar mediante etiquetado situado en el área frontal de exhibición, y que estén interesados en utilizar dicho sistema de etiquetado tendrán que cumplir con las disposiciones de esta Norma.

4.2.9.5 Para efectos de lo dispuesto en el artículo 25 del Reglamento, se entenderá como alimentos para lactantes y niños de corta edad, a las fórmulas para lactantes, fórmulas para lactantes para necesidades especiales de nutrición, fórmulas de continuación, fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición, y los alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad.

4.2.9.6 Para el caso de productos en envases retornables utilizados como contenedores para más de un tipo de producto o sabor, los productores estarán obligados únicamente a expresar, en la parte externa de la tapa el contenido calórico del total del producto.

4.2.9.7 Para el etiquetado frontal nutrimental, los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas deberán observar las cantidades de referencia previstas en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

4.2.9.8 En caso de que el productor opte declarar por porción el contenido energético o el aporte energético de un producto, éste podrá optar de manera indistinta hacerlo por porción o medida casera, de acuerdo a lo establecido en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

Cuando por sus características, la información nutrimental del producto se declare por medida casera, se deberá señalar el valor en gramos, miligramos o mililitros que le

corresponda a la misma. El valor señalado de la medida casera, podrá o no coincidir con la porción de referencia.

4.2.9.9 Para los productos de confitería, chocolate y productos similares a chocolate, en su presentación individual, cuyo producto sea claramente fraccionable o cuantificable, el productor podrá añadir el ícono correspondiente al contenido energético por porción, así como el número de porciones contenidas en el envase, tomando como base la porción de referencia o la unidad de medida casera contenidas en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos.

4.2.9.10 El etiquetado frontal nutrimental es obligatorio e independiente de las especificaciones de la declaración nutrimental.

4.2.10 Declaración de propiedades nutrimentales

4.2.10.1 No obstante lo establecido en la presente norma, toda declaración respecto de las propiedades nutrimentales debe sujetarse a lo dispuesto en la NOM-086-SSA1 (ver referencias).

4.2.11 Presentación de los requisitos obligatorios

4.2.11.1 Generalidades

4.2.11.1.1 Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

4.2.11.1.2 Cuando la información comercial obligatoria de los alimentos o bebidas no alcohólicas preenvasados que van destinados al consumidor final se encuentre en un envase múltiple o colectivo, no será necesario que dicha información aparezca en la superficie del producto individual. Sin embargo, la indicación del lote y la fecha de caducidad o de consumo preferente deben aparecer en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados individuales. Además, en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados se debe indicar siempre en lo individual la leyenda "No etiquetado para su venta individual", cuando éstos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.

4.2.11.1.3 Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

El dato relativo al lote, fecha de caducidad o de consumo preferente puede ser colocado en cualquier parte del envase.

4.2.11.1.4 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

4.2.11.1.5 Deben aparecer en la superficie principal de exhibición del producto cuando menos la marca, la declaración de cantidad y la denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado y aquella cuya ubicación se haya especificado. El resto de la información a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana, puede incorporarse en cualquier otra parte del envase.

4.2.12 Idioma

4.2.12.1 Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados deben ostentar la información obligatoria a que se refiere esta norma oficial mexicana en idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas. Cuando la información se exprese en otros idiomas debe aparecer también en español, cuando menos con el mismo tamaño y de manera igualmente ostensible.

4.2.12.2 La presentación de información o representación gráfica adicional en la etiqueta a la señalada en esta Norma Oficial Mexicana, que puede estar presente en otro idioma, es facultativa y, en su caso, no debe sustituir, sino añadirse a los requisitos de etiquetado de la presente Norma, siempre y cuando dicha información resulte necesaria para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.