

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-158-SCFI-2002, Embutidos-Jamón-Denominación y clasificación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 8 de octubre de 2002.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-158-SCFI-2002, EMBUTIDOS-JAMON-DENOMINACION Y CLASIFICACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos en tiempo y forma respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-158-SCFI-2002, Jamón-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el día 8 de octubre de 2002.

PROY-NOM-158-SCFI-2002	PROMOVENTE Y COMENTARIO EMITIDO	RESPUESTA
PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-158-SCFI-2002 EMBUTIDOS-JAMON-DENOMINACION Y CLASIFICACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA	COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-000-SCFI-2002, JAMON-DENOMINACION Y CLASIFICACION COMERCIAL, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA. COPORMEX PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-158-SCFI-2002, JAMON-DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, ORGANOLEPTICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA. CIAJ ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-000-SCFI-2002, JAMON-DENOMINACION Y CLASIFICACION COMERCIAL, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA. CONAGA Debe decir: PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-158-SCFI-2002, JAMON-DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, ORGANOLEPTICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado, a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.

<p>PREFACIO</p> <p>Dice:</p> <p>CONFEDERACION NACIONAL GANADERA (CNG).</p> <p>Dice:</p> <p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES (CONAPOR).</p> <p>CONSEJO MEXICANO DE PORCICULTURA (CMP).</p> <p>CONFEDERACION NACIONAL GANADERA (CNG).</p> <p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES (CONAPOR).</p>	<p>COPORMEX</p> <p>Debe decir:</p> <p>CONFEDERACION NACIONAL DE ORGANIZACIONES GANADERAS (CNOG)</p> <p>Debe decir:</p> <p>CONFEDERACION DE PORCICULTORES MEXICANOS (CONFEPORC)</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Sustituir el nombre de la Secretaría de Salud por el de la Comisión Federal para la Protección contra riesgos sanitarios.</p> <p>CONAGA</p> <p>Debe decir:</p> <p>CONFEDERACION NACIONAL DE ORGANIZACIONES GANADERAS (CNOG)</p> <p>CONFEDERACION DE PORCICULTORES MEXICANOS (CONFEPORC)</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado, a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>2. CAMPO DE APLICACION</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a la totalidad de los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, bajo la denominación "JAMON".</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a la totalidad de los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados y/o horneados y/o marinados y/o adobados, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, bajo la denominación "JAMON"</p> <p>CIAJ</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a la totalidad de los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados y/o homeados y/o marinados y/o adobados, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, bajo la denominación "JAMON".</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>3. REFERENCIAS</p> <p>Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:</p> <p>NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Agregar:</p> <p>NOM-145-SSA1-1995</p> <p>Productos cárnicos troceados y curados.</p> <p>Productos cárnicos curados y madurados.</p> <p>Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>CIAJ</p> <p>Agregar:</p> <p>NOM-145-SSA1-1995</p> <p>Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>COPORMEX</p> <p>INCLUIR</p> <p>NMX-FF-081-1993, Productos Pecuarios-Carne de Cerdo en Canal-Clasificación.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994, Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-109-SSA1-1994, Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994, Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994, Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994, Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994, Método para la determinación de Salmonella en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994, Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994, Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-120-SSA1-1994, Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>NOM-037-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Fiebre Porcina Clásica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1996.</p>		

	<p>CONAGA</p> <p>Incluir las siguientes referencias</p> <p>NMX-FF-081-1993, Productos pecuarios-Carne de cerdo en canal-Clasificación.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994, Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-109-SSA1-1994, Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994, Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994, Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994, Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994, Método para la determinación de Salmonella en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994, Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994, Método de prueba para determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-120-SSA1-1994, Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>4.2 Cocción</p> <p>Proceso por medio del cual se someten los productos a la acción del calor húmedo o seco hasta que alcancen una temperatura de 68,9°C.</p>	<p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Eliminar la temperatura propuesta, debido a que se trata de un parámetro sanitario establecido en la normatividad correspondiente, además de que en el proyecto de norma sanitaria para productos cárnicos procesados, próximo a publicarse este valor se aumentará a 70°C, a fin de inactivar bacterias y enzimas microbianas, esta situación podría provocar confusión entre los particulares.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>4.3 Congelación</p> <p>Proceso por el cual se mantiene la temperatura de la materia prima en base a la cual se elaboran los productos objeto de la presente propuesta entre -1°C y -18°C en forma constante.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA Y CANACINTRA</p> <p>4.3 Congelación</p> <p>Proceso por el cual se mantiene la temperatura de la materia prima en base a la cual se elaboran los productos objeto de la presente propuesta a -18°C en forma constante.</p> <p>CIAJ</p> <p>4.3 Congelación</p> <p>Proceso por el cual se mantiene la temperatura de la materia prima en base a la cual se elaboran los productos objeto de la presente propuesta a -18°C en forma constante.</p> <p>AMVEPOA</p> <p>En el apartado de definiciones punto 4.3 Congelación, se considera que se maneja el intervalo de congelación incorrecto, debido a que a -1°C, se encuentra en el inicio de la formación de hielo etapas iniciales de una congelación.</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Eliminar esta definición por no aparecer en el cuerpo del documento.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficié en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>4.4 Curación</p> <p>Proceso por medio del cual se agregan por vía seca o húmeda sales como cloruro de sodio, nitritos, nitratos y otros aditivos para alimentos autorizado la autoridad responsable, con el propósito de conservar la calidad sanitaria de los productos objeto de esta propuesta.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>4.4 Curación</p> <p>Proceso por medio del cual se agregan por vía seca o húmeda sales como cloruro de sodio, nitritos, nitratos y otros aditivos para alimentos autorizados por la Secretaría de Salud con el propósito de conservar la calidad sanitaria de los productos objeto de esta propuesta.</p> <p>CIAJ</p> <p>4.4 Curación</p> <p>Proceso por medio del cual se agregan por vía seca o húmeda sales como cloruro de sodio, nitritos, nitratos y otros aditivos para alimentos autorizados por la Secretaría de Salud con el propósito de conservar la calidad sanitaria de los productos objeto de esta propuesta.</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Eliminar el texto final de la definición de curación (4.4), relativa a "con el propósito de conservar la calidad sanitaria de los productos objeto de esta propuesta", por no ser del ámbito de competencia de este ordenamiento.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficié en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>4.5 Maduración</p> <p>Conjunto de procesos microbiológicos, químicos, físicos, bioquímicos y enzimáticos que tienen lugar en la fabricación de jamones curados y madurados, en los que se controla la temperatura, humedad y ventilación.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>4.5 Maduración</p> <p>Procedimiento por el cual se desarrollan en el producto aromas específicos deseados por la presencia de microorganismos acidolácticos adicionados o no, con formación de los colores del curado, disminución del pH, de una consistencia firme y compacta al corte.</p> <p>CIAJ</p> <p>4.6 Maduración</p> <p>Procedimiento por el cual se desarrollan en el producto aromas específicos deseados por la presencia de microorganismos acidolácticos adicionados o no, con formación de los colores del curado, disminución del pH, de una consistencia firme y compacta al corte.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>4.6 Ahumado</p> <p>Proceso mediante el cual se somete la carne, una vez curada y cocida, al humo de aserrín de maderas duras (roble, fresco y olmo) y otras no resinosas aprobadas por autoridad competente.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>4.6 Ahumado</p> <p>Ahumado, procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo o sus derivados autorizados por la Secretaría de Salud para conferir sabor a éstos y reforzar su color y/o olor, pudiendo mejorar su capacidad de conservación.</p> <p>CIAJ</p> <p>4.6 Ahumado</p> <p>Ahumado, procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo o sus derivados autorizados por la Secretaría de Salud para conferir sabor a éstos y reforzar su color y/o olor, pudiendo mejorar su capacidad de conservación.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Agregar:</p> <p>Horneado</p> <p>Proceso de cocción de productos cárnicos por acción directa de calor seco.</p> <p>CIAJ</p> <p>Agregar:</p> <p>Horneado</p> <p>Proceso de cocción de productos cárnicos por acción directa de calor seco.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Agregar:</p> <p>Marinado</p> <p>Es un proceso que mejora la textura, incrementa o potencia el sabor y disminuye la pérdida de jugosidad durante la cocción de la carne, por medio de la incorporación de una salmuera.</p> <p>CIAJ</p> <p>Agregar:</p> <p>Marinado</p> <p>Es un proceso que mejora la textura, incrementa o potencia el sabor y disminuye la pérdida de jugosidad durante la cocción de la carne, por medio de la incorporación de una salmuera.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Agregar:</p> <p>Adobado</p> <p>Proceso de adición de un sazonador para modificar sus características organolépticas.</p> <p>CIAD</p> <p>Agregar:</p> <p>Adobado</p> <p>Proceso de adición de un sazonador para modificar sus características organolépticas.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>4.7 Trozos o recortes</p> <p>Trozos o recortes de masas musculares de la pierna trasera del cerdo o del perril de pavo, con dimensión menor a 1,5 cm.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>4.7 Trozos</p> <p>Trozos o recortes de masas musculares de cerdo o pavo</p> <p>COPORMEX</p> <p>Debe decir:</p> <p>Este concepto deberá eliminarse, en razón de privilegiar exclusivamente jamón de cerdo y jamón de pavo, elaborados ambos con las masas musculares íntegras de pierna en el primer caso y de muslo en el segundo. Hablar de trozos y recortes implica la aceptación de otro tipo de productos ajenos a la clasificación que nos ocupa.</p> <p>CIAD</p> <p>4.7 Trozos</p> <p>Trozos o recortes de masas musculares de cerdo o pavo</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

	<p>CONAGA</p> <p>Este concepto deberá eliminarse, en razón de privilegiar exclusivamente jamón de cerdo y jamón de pavo, elaborados ambos con las masas musculares íntegras de pierna en el primer caso y de muslo en el segundo. Hablar de trozos y recortes implica la aceptación de otro tipo de productos ajenos a la clasificación que nos ocupa.</p> <p>EL CHILAR</p> <p>Punto 4.7 Trozos o recortes</p> <p>Aquí se pretende incluir a todos los recortes musculares de la pierna trasera del cerdo o del pernil de pavo.</p> <p>No se debe incluir el pernil de pavo, ya que el Jamón es aquel producto procesado 100% de los músculos de la pierna trasera de los cerdos y se les llama Jamón, Ham, Schinken, Jamón, etc., sin adjetivos adicionales.</p> <p>En lo que respecta al tamaño de los recortes aquí mencionados: menores a 1,5 cm, debemos tener en claro que 1,5 cm es realmente un trozo pequeñísimo que no se da en un deshuese normal de músculos. Aquí lo más probable es que se está "incluyendo" en forma velada a las pastas de ave y/o carne. Este subproducto debe ser determinado y claramente declarado a los consumidores, tal y como se hace en las etiquetas y empaques de nuestros principales socios comerciales.</p> <p>No podemos negarle a los consumidores mexicanos los derechos de que gozan sus contrapartes de Norteamérica: en Estados Unidos de América se especifica perfectamente claro en el etiquetado cuando se utilizan pastas de carne o de ave. Claramente se especifica que se trata de carne de pavo o de cerdo mecánicamente separada.</p>	
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>Propone incluir la definición de:</p> <p>Jamón</p> <p>Producto de carne de cerdo curado y/o madurado y/o cocido y/o ahumado y/o marinado y/o horneado y/o adobado, derivado de la pierna trasera de animales declarados por las autoridades responsables de ser aptos para consumo humano.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>Propone incluir la siguiente definición:</p> <p>Horneado</p> <p>Proceso de cocción con calor seco</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>Propone incluir la siguiente definición:</p> <p>Marinado</p> <p>Proceso de mejorar la textura e incrementar el sabor y jugosidad durante la cocción.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>Propone incluir la siguiente definición:</p> <p>Adobado (Seasoned)</p> <p>El proceso de adición de un sazónador para modificar las características organolépticas.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>4.8 Jamón de cerdo</p> <p>Producto cárnico curado y/o cocido y/o ahumado y/o madurado elaborado con carne (masas musculares íntegras de las piernas traseras del cerdo) de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie <i>Suis</i>, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente propuesta.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>4.8 Jamón de cerdo</p> <p>Producto cárnico curado y/o cocido y/o madurado y/o horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado, elaborado con carne de cerdo, de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie <i>Suis</i>, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente Norma.</p> <p>CIAD</p> <p>Jamón de cerdo</p> <p>Producto cárnico curado y/o cocido y/o madurado y/o horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado, elaborado con carne de cerdo, de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie <i>Suis</i>, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente Norma.</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Eliminar esta definición por ser innecesaria, ya que en la tabla 1 se definen todos los productos sujetos a esta Norma.</p> <p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>Los Estados Unidos exporta productos de cerdo, carne de pavo y pollo a México para ser utilizado en el proceso de elaborar jamón y productos de jamón. Las definiciones de jamón en las Secciones 4 y 6 del proyecto de norma no incluye jamón elaborado con carne de cerdo que no sea pernil trasera. Al limitar la elaboración de jamón con la pierna trasera de cerdo, el gobierno limita el uso de otros cortes de cerdo, lo cual incrementará el precio de jamón al consumidor y bajará el costo de otros cortes de cerdo, lo cual incrementará el precio de jamón al consumidor y bajará el costo de otros cortes de cerdo para productores. El impacto puede causar que productores eliminen la producción de productos de jamón de bajo costo en su totalidad. Esto afectará adversamente la producción de carne de cerdo doméstico así como las importaciones de carne de cerdo.</p> <p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>4.8 Jamón de cerdo</p> <p>Producto cárnico curado y/o madurado y/o cocido y/o ahumado y/o marinado y/o horneado y/o adobado, derivado de carne de cerdo de animales declarados, por las autoridades responsables, de ser aptos para consumo humano.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
---	---	--

<p>4.9 Jamón de Pavo</p> <p>Producto cárnico curado y cocido y/o ahumado, elaborado con carne (masas musculares íntegras de los perniles) de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie <i>Meliagris</i>, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente propuesta.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>4.9 Jamón de Pavo</p> <p>Producto cárnico curado y/o cocido y/o madurado y/o horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado elaborado con carne de pavo, de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie <i>Meliagris</i>, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente Norma.</p> <p>COPORMEX Debe decir:</p> <p>4.9 Jamón de pavo</p> <p>Producto cárnico curado y cocido y/o ahumado, elaborado con las masas musculares íntegras de los muslos de pavo, declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>CIAD</p> <p>4.9 Jamón de Pavo</p> <p>Producto cárnico curado y/o cocido y/o madurado y/o horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado, elaborado con carne de pavo, de animales declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de la especie <i>Meliagris</i>, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo de la presente Norma.</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Eliminar esta definición por ser innecesaria ya que en la tabla 1 se definen todos los productos sujetos a esta Norma.</p> <p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>4.9 Jamón de Pavo</p> <p>Producto cárnico curado y/o madurado y/o cocido y/o ahumado y/o marinado y/o horneado y/o adobado, derivado de carne de pavo, de pavos declarados por las autoridades responsables, de ser aptos para consumo humano.</p> <p>CONAGA</p> <p>4.9 Jamón de Pavo</p> <p>Producto cárnico curado y/o cocido y/o ahumado, elaborado con las masas musculares íntegras de los muslos de pavo, declarados aptos para el consumo humano por la autoridad responsable, de acuerdo con los criterios y especificaciones generales que se establecen en el cuerpo del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
---	---	--

	<p>EL CHILAR</p> <p>Punto 4.9 Jamón de Pavo</p> <p>No debe existir esta denominación. En todo caso se puede denominar: Embutido de pavo tipo Jamón. Por ningún motivo se debe ceder a esta irregularidad en nuestro país por razones de intereses particulares, afectando con información engañosa al total de consumidores.</p>	
<p>4.10 Refrigeración</p> <p>Proceso por el cual se mantiene la temperatura de los productos a los que se refiere la presente propuesta entre 2°C y 4°C en forma constante.</p>	<p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Eliminar esta definición por no aparecer en el cuerpo del documento.</p> <p>EL CHILAR</p> <p>Punto 4.10 Refrigeración</p> <p>No se encuentra por ningún lado en este proyecto de norma el que se debe comunicar inequívocamente al público consumidor cuando un producto terminado proviene de materia prima cárnica previamente congelada. La salud del consumidor y la disminución de vida de anaquel se pueden ver afectadas cuando cualquier producto cárnico vuelva a ser congelado por el consumidor por desconocimiento de que el producto comprado como aparentemente "fresco" ya había estado congelado previamente.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>4.11 Métodos de prueba</p> <p>Todos aquellos métodos sensoriales, físicos y/o analíticos utilizados en el laboratorio, para comprobar que un producto satisface las características físico-químicas, microbiológicas de contaminantes, adulteración u otras, que resulten necesarios para evitar la generación de daño a la salud o engaño al consumidor.</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>4.11 Métodos de prueba</p> <p>Procedimiento analítico utilizado en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establecen las normas NOM-122-SSA-1994, Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos, y curados, emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias y la NOM-145-SSA1-1995, Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>CIAD</p> <p>11. Métodos de prueba</p> <p>Procedimiento analítico utilizado en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece las normas NOM-122-SSA-1994, Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos, y curados, emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias y la NOM-145-SSA1-1995, Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM</p>	<p>COPORMEX INCLUIR</p> <p>4.13. Pierna de cerdo Región de las extremidades posteriores (piernas) y está conformada únicamente por las masas musculares cuya base ósea son el extremo anterior del pubis y la totalidad del fémur, tibia y peroné.</p> <p>4.14 Muslo de pavo Parte de la pierna desde la juntura de la cadera hasta la rodilla (articulaciones coxo-femoral y fémoro-tibia-rotuliana).</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
	<p>CONAGA</p> <p>Propone adicionar</p> <p>4.13 Pierna de cerdo Región de las extremidades posteriores (piernas) y está conformada únicamente por las masas musculares base ósea son el extremo anterior del pubis y la totalidad del fémur, tibia y peroné.</p> <p>4.14 Muslo de pavo Parte de la pierna desde la juntura de la cadera hasta la rodilla (articulaciones coxo-femoral y témoro-tibia rotuliana)</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>6. DENOMINACION Y CLASIFICACION COMERCIAL</p> <p>Para los efectos de la presente Norma, los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados, tanto de origen nacional como de importación, que se expendan al público consumidor dentro del territorio nacional bajo la denominación genérica "JAMON", se clasifican, dependiendo de la especie animal con que se elaboran, de la siguiente manera:</p>	<p>COMECARNE, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Para los efectos de la presente Norma, los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o madurados y/o horneados y/o marinados y/o adobados, tanto de origen nacional como de importación, que se expendan al público consumidor dentro del territorio nacional bajo la denominación genérica "JAMON", se clasifican, dependiendo de la especie animal con que se elaboran, de la siguiente manera:</p> <p>COPORMEX</p> <p>6. Denominación.</p> <p>Para los efectos de la presente Norma, los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados, tanto de origen nacional como de importación, que se expendan al público consumidor dentro del territorio nacional bajo la denominación genérica "JAMON", se clasifican, de la siguiente manera:</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

	<p>CIAD</p> <p>Para los efectos de la presente Norma, los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o madurados y/o horneados y/o marinados y/o adobados, tanto de origen nacional como de importación, que se expendan al público consumidor dentro del territorio nacional bajo la denominación genérica "JAMON", se clasifican, dependiendo de la especie animal con que se elaboran, de la siguiente manera:</p> <p>CONAGA</p> <p>6. Denominación</p> <p>Para los efectos de la presente Norma, los productos cárnicos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados, tanto de origen nacional como de importación, que se expendan al público consumidor dentro del territorio nacional bajo la denominación genérica "JAMON", se clasifican, de la siguiente manera: (Ver tabla 1).</p>	
<p>6.1 Denominación comercial</p> <p>Los jamones se denominarán comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1:</p>	<p>EL CHILAR</p> <p>Punto 6.1 Denominación comercial</p> <p>La denominación Jamón no debe llevar adjetivos como ya fue expuesto anteriormente, ya que se entiende que Jamón se trata única y exclusivamente de los productos elaborados con 100% músculos de la pierna trasera del cerdo.</p> <p>Por lo tanto la subdenominación Jamón de cerdo troceado y moldeado (fiambre) no debe existir. Nuevamente aquí se está implícitamente hablando de trozos (léase: menores de 1,5 cm, de acuerdo a este proyecto de NOM, o sea más claro, léase nuevamente pastas de carne). Eludiendo de esta forma la aclaración al consumidor de que se trata de pastas de carne probablemente mecánicamente separadas.</p> <p>Este producto debe ser denominado "Embutido de carne tipo Jamón" y en el etiquetado deberá informarse claramente el contenido de cada ingrediente por orden de importancia hasta llegar al 15% de trozos. Tomando en cuenta que si el mínimo exigible de trozos es sólo 15% o más, entonces debemos informar a los consumidores cuál es el contenido del restante 85%.</p> <p>Las siguientes 3 subdenominaciones no se deben permitir, ya que nuevamente se está hablando de carne de Pavo, ya sea muslos o trozos, lo cual no deberá llevar la denominación "Jamón", sino la denominación "Embutido de Pavo tipo Jamón".</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

	<p>En el último caso el del fiambre con contenido de más de 15% de trozos, se deberá además hacer hincapié en el etiquetado de que se trata de pastas de ave mecánicamente separadas.</p> <p>Los elaborados con mezclas de carne de cerdo y de carne de aves o de otras especies, deberá denominarse "Embutido de carne de Ave y Cerdo tipo Jamón".</p> <p>Obviamente, si estas pastas fueron previamente congeladas, así se debe especificar.</p> <p>Si en un producto cárnico de cualquier especie el contenido de agua agregada del producto terminado es mayor al 50%, este producto deberá ser denominado como "Agua con Carne Añadida", como se aplica en los Estados Unidos de América a través del USDA y así debe ser etiquetado. Cuando el contenido de agua represente un porcentaje preponderante en la formulación, así se debe de especificar. "Agua añadida."</p> <p>PROFECO</p> <p>La propuesta de norma carece de un método para diferenciar entre productos elaborados con piernas, muslos o trozos de cerdo o pavo. El método se hace indispensable para comprobar la veracidad de la información de la etiqueta.</p>	
--	--	--

TABLA 1.- Denominación comercial de jamones

Denominación comercial	Definición	
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Propone que en la tabla 1 se analice previamente cuál será el procedimiento o método de prueba que se empleará para evaluar que la carne proviene precisamente de la pierna trasera de cerdo y no de otra región anatómica, ya que se señala como definición que los productos objeto de esta norma son los elaborados con 100% de pierna trasera de cerdo</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>Jamón.</p> <p>Producto cárnico elaborado, curado y/o madurado y/o cocido y/o ahumado y/o marinado y/o horneado y/o adobado, 100% derivado de la pierna trasera de cerdo.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS</p> <p>Jamón de carne de cerdo</p> <p>Jamón de carne de cerdo y/o madurado y/o cocido y/o ahumado y/o marinado y/o horneado y/o adobado, 100% derivado de carne de cerdo.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>Jamón de cerdo curado y madurado.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (Suis), sujetos a los procesos de curación y maduración.</p>	<p>CONAGA</p> <p>Jamón de cerdo curado y/o madurado.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna de cerdo, sujetos a los procesos de curación y maduración.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Jamón Serrano y/o Jamón Westfalia.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos a los procesos de curación y maduración.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Jamón o-Jamón de Pierna.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos a los procesos de curación y/o cocción y/o maduración y/u horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>Jamón de cerdo curado y cocido.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos a los procesos de curación y cocción.</p>	<p>CONAGA</p> <p>Jamón de cerdo curado y/o cocido y/o ahumado.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna de cerdo, sujetos a los procesos de curación, cocción y ahumado.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Jamón de cerdo o Jamón de carne de cerdo.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los</p>

	Los elaborados con un contenido cárnico del 100%, de carne de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos a los procesos de curación y/o cocción y/o maduración y/u horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado.	Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
Jamón de cerdo cocido Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos únicamente al proceso de cocción.		
TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.	COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Jamón de cerdo o Jamón de carne de cerdo Los elaborados con un contenido cárnico del 100%, de carne de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos a los procesos de curación y/o cocción y/o maduración y/u horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.	COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Jamón de Pavo Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de carne de pavo (<i>Meliagridis</i>), sujetos a los procesos de curación y/o cocción y/o maduración y/u horneado y/o marinado y/o adobado y/o ahumado.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.

<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA</p> <p>Jamón de Pavo</p> <p>Producto cárnico elaborado, curado y/o madurado y/o cocido y/o ahumado y/o marinado y/o horneado y/o adobado, 100% derivado de carne de pavo.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>Jamón de pavo curado y cocido.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de carne de muslo de pavo (Meliagridis), sujetos a los procesos de curación y cocción.</p>	<p>CONAGA</p> <p>Jamón de pavo curado y/o cocido y/o ahumado.</p> <p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de carne de muslo de pavo, sujetos a los procesos de curación y cocción.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

COPORMEX PROPONE LA SIGUIENTE TABLA 1.

TABLA 1.- Denominación de jamones

Denominación comercial	Definición	Respuesta
<p>Jamón de cerdo curado y/o madurado.</p>	<p>Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna de cerdo, sujetos a los procesos de curación y maduración.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

Jamón de cerdo curado y/o cocido y/o ahumado.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna de cerdo, sujetos a los procesos de curación, cocción y ahumado.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
Jamón de pavo curado y/o cocido.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de carne de muslo de pavo, sujetos a los procesos de curación y cocción.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.

LA UNION NACIONAL DE AVICULTORES PROPONE COMO TABLA 1 LO SIGUIENTE:

TABLA DE DENOMINACION COMERCIAL DE JAMONES

Denominación comercial	Definición	Respuesta
Jamón de cerdo curado y madurado.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos a los procesos de curación y maduración.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.

Jamón de cerdo curado y cocido	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos a los procesos de curación y cocción.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
Jamón de cerdo cocido	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), sujetos únicamente al proceso de cocción.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
Jamón de cerdo troceado y moldeado (fiambre).	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de pierna trasera de cerdo (<i>Suis</i>), resultantes del proceso de moldeado de trozos y recortes, sujetos a los procesos de curación y cocción y cuando la cantidad de tozos represente más del 15% del peso de los ingredientes del jamón en el momento de la formulación.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
Jamón de pavo curado y cocido.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de carne de muslo de pavo (<i>Meliagridis</i>), sujetos a los procesos de curación y cocción.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.

Jamón de pavo curado, cocido y ahumado.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de muslo de pavo (<i>Meliagridis</i>), sujetos a los procesos de curación, cocción y ahumado.	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
Jamón de pavo troceado y moldeado.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de muslo de pavo (<i>Meliagridis</i>), resultantes del proceso de moldeado y recortes, sujetos a los procesos de curación y cocción y cuando la cantidad de trozos represente más del 15% del peso de los ingredientes del jamón en el momento de la formulación.	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
Jamón de pollo curado y cocido.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de carne de muslo de pollo (<i>Gallus-gallus</i>), sujetos a los procesos de curación y cocción.	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

(Viene de la página 44)

Jamón de pollo curado, cocido y ahumado.	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de muslo de pollo (<i>Gallus-gallus</i>), sujetos a los procesos de curación, cocción y ahumado.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
Jamón de pollo troceado y moldeado	Los elaborados con un contenido cárnico del 100% de muslo de pollo (<i>Gallus-Gallus</i>), resultantes del proceso de moldeado de trozos y recortes, sujetos a los procesos de curación, cocción y cuando la cantidad de trozos represente más del 15% del peso de los ingredientes del jamón en el momento de la formulación.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
<p>6.2 Clasificación comercial</p> <p>Para los efectos de asegurar la correcta comercialización de los productos objeto de la presente Norma, y de acuerdo con los distintos grados de calidad que los productos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados denominados Jamones que existen en el mercado, bajo el contenido de Proteína Libre de Grasa (PLG), los mismos deberán cumplir las especificaciones de la tabla 2:</p>	<p>COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>6.2 Clasificación comercial</p> <p>Para los efectos de asegurar la correcta comercialización de los productos objeto de la presente Norma, y de acuerdo con los distintos grados de calidad que los productos curados y/o cocidos y/o madurados y/o horneados y/o marinados y/o adobados y/o ahumados denominados Jamones que existen en el mercado, bajo el contenido de Proteína Libre de Grasa (PLG), los mismos deberán cumplir las especificaciones señaladas en la tabla 2:</p> <p>COPORMEX Debe decir:</p> <p>6.2 Especificaciones Para los efectos de asegurar la correcta comercialización de los productos, objeto de la presente Norma, y de acuerdo con las especificaciones técnicas para los productos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados denominados Jamones que existen en el mercado, deberán cumplir las especificaciones de la tabla 2:</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Se propone evaluar el texto del numeral 6.2 ya que es confuso y de</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

	<p>ser el caso se señale que “de acuerdo a su contenido de PLG, graso, humedad y ligadores, los productos objeto de la norma se clasifican en”:</p> <p>CONAGA</p> <p>Debe decir:</p> <p>6.2 Especificaciones</p> <p>Para los efectos de asegurar la correcta comercialización de los productos, objeto de la presente Norma y de acuerdo con las especificaciones técnicas para los productos curados y/o cocidos y/o ahumados y/o madurados denominados jamones que existen en el mercado, deberán cumplir las especificaciones de la tabla 2:</p> <p>EL CHILAR</p> <p>Punto 6.2 Clasificación comercial</p> <p>A la tabla 2 “Especificaciones técnicas de los jamones, se le debería agregar una columna donde quedará perfectamente especificado que:</p> <p>A las 2 primeras clasificaciones comerciales a saber PRIME, Extra o Extrafina y la fino no se les permite contenido de carne previamente congelada y así se declara en la etiqueta.</p> <p>A las 3 clasificaciones restantes, “Comercial Económico, y popular se las podría permitir la utilización de materia prima cárnica previamente congelada, siempre y cuando se declara así en el etiquetado del producto final.</p> <p>Al agregar una última columna a esta tabla con el título: “Materia prima cárnica previamente congelada”, se especificará con un “No” en las 2 primeras clasificaciones y con un “Si” en las restantes 3 clasificaciones.</p>	
--	---	--

COMENTARIOS DE LA SECRETARIA DE SALUD A LA TABLA 2

Comentario	Respuesta
<p>El hecho de que figure que es del 100% de pierna se interpreta que es exclusivamente de carne, lo cual no es el caso, toda vez que de acuerdo a la tabla 2 se permite incluir proteína de manera adicional, gomas y fécula, por lo tanto, el producto no es 100% de carne.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>Se propone aclarar si los conceptos establecidos en la tabla 2 de PRIME, Extra o Extrafino, formarán parte de la denominación, de no ser el caso se sugiere analizar cuál es la utilidad de establecer precisamente una “clasificación comercial”.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó</p>

	<p>formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>Con el fin de evitar contraposición de las especificaciones establecidas en la tabla 2 del presente proyecto de NOM, se propone incluir la siguiente redacción: "Los aditivos que se utilicen para los productos objeto de esta norma y sus límites máximos, deberán cumplir con lo establecido en la norma oficial mexicana correspondiente", dado el ámbito de competencia de la Secretaría de Salud.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>En la tabla 2 se señala a la "carragenina (gomas)" como sinónimo de las gomaz, lo cual no es técnicamente correcto, ya que existen sustancias que se utilizan en los jamones como la goma guar que no son carrageninas y los "Ligadores" no son los únicos aditivos que se utilizan para mejorar las características de los productos.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>No obstante se debe mantener el contenido de "fécula" establecido, dado que se trata de un ingrediente que se emplea en la elaboración de este tipo de productos.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>En la tabla 2 debe incluirse un texto que señale que los parámetros de humedad sólo aplican a productos sometidos a cocción, ya que en los productos madurados el porcentaje de humedad del producto final es y debería ser mucho menor.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

COMENTARIO DE PROFECO A LA TABLA 2

Comentario	Respuesta
<p>No obstante cada fabricante tiene la obligación de declarar los ingredientes en las etiquetas de sus productos, para los términos de la presente propuesta de norma se debe especificar la proteína adicionada.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios</p>

	<p>formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
--	---

TABLA 2.- Especificaciones técnicas de los jamones

En relación a las propuestas de modificación formuladas para la tabla 2, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.

En consecuencia las propuestas sugeridas serán consideradas en lo conducente.

Clasificación	% PLG 1/ Mínimo	%Grasa Máximo	%Humedad Máximo	% de ligadores 2/Máximo		
				Proteína adicionada 3/	Carragenina (Gomas) 4/	Fécula
CONAGA Jamón de cerdo curado y/o madurado	18	6	70	0	1,5	0
CONAGA Jamón de cerdo curado y/o cocido y/o ahumado	18	6	70	0	1,5	0
Prime, Extra o Extrafino	18	6	75	0	1,5	0
COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Extrafino	18	6	75	0	1,5	0
Fino	16	6	76	0	1,5	0
COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Fino	16	6	76	2	1,5	0
Comercial	14	8	76	2	1,5	5
COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Comercial	12	10	76	2	1,5	10
COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Preferente	14	8	76	2	1,5	5
COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Intermedio	11	10	76	2	1,5	10
Económico	12	10	76	2	1,5	10
COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA Económico	10	10	76	2	1,5	10
Popular	12	10	76	2	1,5	10

Notas:

- 1/ Proteína cárnica libre de grasa.
- 2/ Los ligadores citados podrán emplearse mezclados, a condición de que el porcentaje total de dicha mezcla no rebase el máximo permitido para uno de ellos.
- 3/ Proteína vegetal o Proteína animal.
- 4/ Permitida sólo para evitar el desuerado o sinéresis en producto terminado.

Comentario de CONAGA sobre el contenido de la Tabla 2	Respuesta
El hecho de incorporar en este proyecto de norma conceptos tales como Prime, Extra, Extrafino, Fino, Comercial, Económico y Popular, facilita la degradación de los productos que queremos privilegiar.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta

	<p>pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>En este sentido, se corre el riesgo de que un jamón de cerdo o un jamón de pavo se traduzcan a la mínima expresión con productos a los que, al pretender denominarlos jamón, son el resultante de mezclas de féculas, saborizantes, agua, proteínas adicionadas y otros aditivos que degradan el producto y que hasta ahora han permitido confundir y engañar al consumidor.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>Por ello es que insistimos en que jamón en sus dos vertientes, de cerdo y pavo, no deben incorporar en su fabricación más que la carne que les es inherente.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

COPORMEX PROPONE LA SIGUIENTE TABLA 2

TABLA 2.- Especificaciones técnicas de los jamones

El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.

En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.

Clasificación	% PLG 1/ Mínimo	% Grasa Máximo	% Humedad Máximo	% de ligadores Máximo		
				Proteína adicionada	Carragenina (Gomas)	Fécula
Jamón de cerdo curado y/o madurado	18	6	70	0	1,5	0
Jamón de cerdo curado y/o cocido y/o ahumado	18	6	70	0	1,5	0
Jamón de pavo curado y/o cocido	18	6	70	0	1,5	0

COPORMEX Y CONAGA PROPONEN AGREGAR EL INCISO 6.2.1 COMO SIGUE:

INCLUIR:

6.2.1. Especificaciones Organolépticas

Jamón de Cerdo

Color: Rosado característico.

El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los

<p>Olor: Agradable, característico, exento de olores extraños.</p> <p>Sabor: Agradable, característico, exento de sabores extraños.</p> <p>Consistencia: Firme, compacta y el aspecto del producto se debe ser terso.</p> <p>Jamón de pavo</p> <p>Color: Blanco característico.</p> <p>Olor: Característico, exento de olores extraños.</p> <p>Sabor: Agradable, exento de sabores extraños.</p> <p>Consistencia: Compacta, firme y notarse carente de humedad.</p> <p>JUSTIFICACION: Deben incluirse, ya que son las características que percibe el consumidor y que le sirven de guía para su decisión de compra.</p> <p>Toda la literatura consultada destacan las características que deben poseer el Jamón, de otra forma no son Jamón.</p>	<p>intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>												
<p>COPORMEX Y CONAGA PROPONEN AGREGAR EL INCISO 6.2.1.1 COMO SIGUE:</p> <p>6.2.2. Especificaciones sanitarias</p> <p>Los productos objeto de este ordenamiento deben cumplir con las siguientes especificaciones sanitarias:</p> <p>En planta o frontera</p> <p>6.2.2.1 Microbiológicas</p> <table border="1" data-bbox="354 1226 852 1476"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofílicos aerobios</td> <td>100 000 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras</td> <td>< 10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>100 UFC/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td>negativo en 25 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>JUSTIFICACION: Para cumplir las especificaciones sanitarias que se establecen en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben</p>	MICROORGANISMOS	LIMITE MAXIMO	Mesofílicos aerobios	100 000 UFC/g	<i>Escherichia coli</i>	Negativo	Hongos y levaduras	< 10 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC/g	<i>Salmonella spp</i>	negativo en 25 g	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
MICROORGANISMOS	LIMITE MAXIMO												
Mesofílicos aerobios	100 000 UFC/g												
<i>Escherichia coli</i>	Negativo												
Hongos y levaduras	< 10 UFC/g												
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC/g												
<i>Salmonella spp</i>	negativo en 25 g												
<p>Aplicar las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes que están en el apartado 3 de Referencias, mismas que se citan a continuación:</p> <p>NOM-092-SSA1-1994, Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-109-SSA1-1994, Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994, Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p>												

<p>NOM-111-SSA1-1994, Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994, Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-114SSA1 -1994, Método para la determinación de Salmonella en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994, Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994, Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-120-SSA1-1994, Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.</p> <p>Además, es la tendencia mundial el prevenir enfermedades originadas por los alimentos.</p>	<p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>								
<p>6.2.2.2 De metales pesados</p> <table border="1" data-bbox="391 793 873 940"> <thead> <tr> <th>METAL</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> <tr> <td></td> <td>mg/kg</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd)</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>JUSTIFICACION: Estos metales son considerados los de más riesgo para la salud humana. El listado completo se menciona en la NOM-117-SSA1-1994, Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>	METAL	LIMITE MAXIMO		mg/kg	Plomo (Pb)	1,0	Cadmio (Cd)	0,1	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
METAL	LIMITE MAXIMO								
	mg/kg								
Plomo (Pb)	1,0								
Cadmio (Cd)	0,1								
<p>COPORMEX PROPONE AGREGAR EL INCISO 6.2.2.3</p> <p>6.2.2.3 Materia extraña</p> <p>Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña.</p> <p>JUSTIFICACION: El que el Jamón contengan materia extraña, indica que sus prácticas de manufactura son deficientes, lo que incide en la salud humana.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>								
<p>7. MUESTREO</p> <p>El muestreo de los productos objeto de la presente Norma, se sujetará a lo establecido al efecto tanto en la Ley General de Salud y su Reglamento vigente, así como en la Ley Federal de Protección al Consumidor.</p> <p>Asimismo, la forma de muestreo también puede ser establecida de común acuerdo entre las partes involucradas,</p>	<p>COPORMEX</p> <p>7. Muestreo</p> <p>El muestreo de los productos objeto de la presente Norma, se sujetará a lo establecido al efecto tanto en la Ley General de Salud y su Reglamento vigente, así como en la Ley Federal de Protección al Consumidor.</p> <p>Asimismo, la forma de muestreo también puede ser establecida de común acuerdo entre las partes involucradas, recomendándose el uso de las siguientes normas mexicanas:</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de</p>							

<p>recomendándose el uso de la siguientes normas mexicanas: NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y NMX-Z-012/3 (ver 3 Referencias).</p>	<p>de las siguientes normas mexicanas: NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y NMX-Z-012/3 (ver 3 Referencias).</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Se debe eliminar la referencia a sujetarse al cumplimiento de la Ley General de Salud, y su Reglamento vigente, dado que no son instrumentos aplicables para la vigilancia del cumplimiento de la presente Norma.</p> <p>Asimismo, se debe hacer más específico el segundo párrafo toda vez que señalan que el muestreo "puede ser" establecido de "común acuerdo entre las partes involucrados", lo cual puede prestarse a confusión, ya que se trata de productos cuyo muestreo debe ser representativo y no dejarse a un muestreo subjetivo o apegado a criterios particulares.</p>	<p>cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>8. METODOS DE PRUEBA</p> <p>Para los efectos de llevar a cabo la verificación de las especificaciones físico-químicas que se establecen en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben aplicar las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes que se indican en el capítulo 3 de Referencias, como se indican a continuación:</p>	<p>COPORMEX</p> <p>8. Métodos de prueba</p> <p>Para los efectos de llevar a cabo la verificación de las especificaciones físico-químicas que se establecen en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben aplicar las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes que se indican en el capítulo 3 de Referencias, como se indican a continuación:</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>

DETERMINACION	METODO	REFERENCIA
% Humedad	Estufa o termo balanza	NMX-F-083-1986 NMX-F-428-1982
TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM COMECARNE Y CIAJ	Arena o gasa	NOM-116-SSA1-1994
% Grasa	Soxhlet	NMX-F-089-S-1978
% Proteína	Kjeldahl	NMX-F-608-NORMEX-2002
PROFECO % Proteína Kjeldahl NMX-F-608-NORMEX-2002	El método de prueba propuesto en el anteproyecto no es aplicable ya que sólo determina proteína total y no la proteína cárnica libre de grasa, tal como está especificado en la tabla 2. Se hace indispensable se incluya el método o los métodos adecuados.	
% de Proteína adicionada	Elisa (cualitativo) Cualitativo	-----
PROFECO % DE PROTEINA ADICIONADA, Elisa (cualitativo)	El método de Elisa es cualitativo y no permite verificar el % de proteína adicionada. Es indispensable se establezca el método que permita su evaluación con certeza.	
Identificación de especie animal en músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves	Inmuno-difusión en gel Determinación de ácidos grasos por cromatografía de gases	NOM-023-ZOO-1995 NMX-F-490-1999-NORMEX
PROFECO Identificación de especie animal en músculo de bovino, ovino, equino, porcino y aves	La NOM-023-ZOO-1995 no es aplicable en la identificación de especie cárnica, ya que es para productos crudos.	
PROFECO Inmuno-difusión en gel NOM-023-ZOO-1995	No existe norma vigente que aplique a productos cocidos. Se hace la observación de que la NOM-023-ZOO-1995 fue revisada y se estableció la aplicación para productos cocidos, quedando el anteproyecto para su publicación.	
PROFECO Determinación de ácidos grasos por cromatografía de gases. NOM-023-ZOO-1995 y NMX-F-490-1999-NORMEX	El método de la NOM-490-1999, no es aplicable a identificación de especie, toda vez que se debe identificar por proteína y no por grasa. Se propone el método referido en la NMX-F-321-1978. Determinación de fécula por hidrólisis ácida en embutidos.	
SECRETARIA DE SALUD % Fécula		Se propone incluir el método de prueba correspondiente para detectar el contenido de fécula.
PROFECO % Fécula cualitativo volumétrico	Se propone el método referido en la NMX-F-321-1978 Determinación de fécula por hidrólisis ácida en embutidos.	
COPORMEX % Fécula	Cualitativo-Volumétrico	AOAC935.49; AOAC958.06 (1990)

COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA

- Official Method 913.01 Soybean Flour in Meat, Qualitative tests.

- Official Method 988.10 Soy protein in raw and heat Processed Meats Products, Enzyme-Linked Immunosorbent Assay.
- Official Method 945.57 Agar in Meat, Qualitative tests.
- Official Method 942.16 Milk (Nonfat, dry) in Meat, Qualitative tests.
- Official Method 927.07 Lactosa in Meat
- 39.1.30 AOAC
- 39.1.32 AOAC
- 39.1.31 AOAC
- 39.1.33 AOAC
- 39.1.34 AOAC

Identificación de especie animal en músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves Inmuno-difusión en gel. Determinación de ácidos grasos por cromatografía de gases

NOM-023-ZOO-1995

NMX-F-490-1999-NORMEX

- **ELISA Cualitativo**
ELISA Technologies, Inc.

% Fécula

Cualitativo-Volumétrico

- Official Method 958.06 Starch in Meat, Titulometric method.
 - Official Method 935.49 Starchy Flour in Meat, Qualitative tests.
-
- 39.1.35 AOAC
 - 39.1.29 AOAC
 - La NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método de arena o gasa. Está vigente y surtiendo todos sus efectos legales, por lo que debe considerarse y aplicarse.
 - La NMX-F-607-NORMEX-2002. Alimentos-Determinación de cenizas en alimentos. Métodos de prueba, se encuentra en el catálogo de Normas Mexicanas, por lo que también debe considerarse para este efecto.

Los términos AOAC son la referencia obligada a nivel internacional, por lo que se propone aplicarlos de la misma manera.

<p>9. ETIQUETADO, ENVASE Y COPORMEX Y CONAGA EMBALAJE</p> <p>9.1 Etiquetado y embalaje</p> <p>Las etiquetas de los productos Norma deben de cumplir con las</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y</p>
---	--

<p>objeto de esta Norma deben de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI, NOM-030-SCFI, NOM-051-SCFI y, en su caso, la NOM-086-SSA1 (ver 3 Referencias) deben indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto de acuerdo a lo establecido en los incisos 6.1 y 6.2 (Vrg. Jamón de pavo curado y cocido extrafino); - Nombre, marca o símbolo del fabricante, y - La leyenda "Consérvese en refrigeración". 	<p>disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI, NOM-030-SCFI, NOM-051-SCFI y, en su caso, la NOM-086-SSA1 (ver 3, Referencias), deben indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominación del producto de acuerdo a lo establecido en los incisos 6.1 y 6.2. - Ingredientes del mayor al menor, incluyendo el porcentaje de agua. - Nombre, marca o símbolo del fabricante. - La leyenda "Manténgase en refrigeración" - Producto Nacional o Importado. - El sello "México Calidad Selecta" <p>JUSTIFICACION: El etiquetado es la tarjeta de presentación del Jamón, orientando aún más al consumidor en cuanto a que el jamón que consumirá es de la calidad que él confía recibir. El sello "México Calidad Selecta" es una garantía de que el jamón que se expende bajo éste, cumple con niveles de calidad internacional.</p> <p>AMVEPOA</p> <p>En el apartado de etiquetado, envase y embalaje punto 9.1 no se incluye la NOM-009-200-1994. Proceso Sanitario de la Carne que en el punto 18 hace referencia al etiquetado de los producto. Ver sustento técnico al final del cuadro.</p> <p>ANTAD</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ En el apartado 9.1., referente a "Etiquetado y embalaje", consideramos conveniente que las etiquetas de los productos previstos en dicha Norma, deben especificar clara y visiblemente el nombre del producto de que se trate con base en las denominaciones comerciales que prevé la misma norma, para tal efecto proponemos que en dicho apartado se establezca que el tamaño tipográfico de la denominación comercial en el empaque sea mayor al de la marca y que dicha denominación aparezca en la parte frontal del producto, ya que ello permitirá que el consumidor distinga claramente los productos que regula el proyecto de norma en comento. ✓ El proyecto de la norma que nos ocupa, establece aspectos específicos relacionados con denominaciones comerciales de los diferentes tipos de jamones que se comercializan en el país, por tal motivo es necesario que el apartado 9.1. defina con precisión los requisitos que deben cumplir las 	<p>Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
--	---	--

etiquetas de dichos productos y suprimir las referencias a las normas oficiales mexicanas NOM-051-SCFI-1994; NOM-002-SCFI, NOM-030-SCFI y NOM-086-SSA1, ya que el plantearlo de manera genérica resulta confuso y ambiguo de observar, tanto para el fabricante como para el comerciante.

El señalar de manera precisa los requisitos de información comercial que deben ostentar los productos regulados en el proyecto de norma en comento, evitará la aplicación de actos arbitrarios o discrecionales por parte de las autoridades encargadas de verificar su cumplimiento, facilitando que la cadena de producción, transformación y comercialización conozcan plenamente los requisitos que deben ser observados en las etiquetas de los productos, sin necesidad de remitirlos a disposiciones que resultan de carácter general en materia de etiquetado.

SECRETARIA DE SALUD

En el apartado de etiquetado, se propone establecer especificaciones particulares para los productos objeto de la Norma de acuerdo al ámbito de competencia de la Secretaría de Economía y considerando los acuerdos previos con la Secretaría de Salud de separar la información comercial de la sanitaria.

Dado que en el proyecto de NOM-213-SSA1-2002 "Productos cárnico procesados-Especificaciones sanitarias", se establece de manera específica la información sanitaria que debe figurar en las etiquetas de los productos cárnicos, dentro de los cuales se regulan los productos objeto de esta Norma. Por lo que se propone eliminar la referencia a la leyenda de conservación y al envasado, por no ser del ámbito de competencia de la norma, en ambos casos se sugiere remitirlos a la norma sanitaria antes citada.

Por otro lado, en el apartado 9.1 se ejemplifica que la denominación debe figurar como "Jamón de pavo extrafino", lo cual se propone analizar bajo dos perspectivas, una, si el concepto de "extraño" forma o no parte de la denominación, toda vez que en la tabla 2 se menciona sólo para efectos de clasificación y en el ejemplo se considera

	<p>como parte de la denominación; la segunda es que, en la tabla 1 la “denominación comercial” se circunscribe a los procesos de los productos, lo cual estrictamente sería una denominación sanitaria más que comercial dado que están involucrados procesos térmicos o de conservación de los productos, a diferencia de los conceptos de fino, extrafino, etc., que están más relacionados a un aspecto de calidad y de composición. No obstante, si se pretende mantener la denominación por procesos se propone incluir en la Tabla 1 relacionada con la composición dichos conceptos, tal y como se señala en el ejemplo, independientemente de que en la tabla 2 se desglosen las especificaciones correspondientes.</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Con el fin de evitar que los productos rebanados permanezcan en los mostradores o islas de venta, lo cual repercute tanto en la calidad comercial como en la sanitaria, se propone incluir la leyenda: “Producto a granel, córtese y pésese en presencia del consumidor”.</p> <p>EL CHILAR</p> <p>Punto 9.1 “Etiquetado y embalaje”</p> <p>El ejemplo de etiquetado utilizado en este apartado debe ser variado a. Vgr. Embutido de Pavo tipo Jamón curado y cocido extrafino, en su defecto suplirlo con un ejemplo donde se utilice 100% carne de pierna trasera de cerdo.</p>	
<p>9.2 Envase Los productos objeto de la aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y que no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad.</p>	<p>COPORMEX Y CONAGA Debe decir: 9.2. Envase Los productos objeto de la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben proteger y preservar con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad del mismo, que evite su contaminación con materiales, olores y sabores extraños, y que no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria. Deben ostentar el Sello “México Calidad Selecta”, cuando así lo amerite.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó</p>

	<p>lo amerite.</p> <p>JUSTIFICACION: La inocuidad alimentaria.</p>	<p>recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>10. COMERCIALIZACION</p> <p>Durante la comercialización del producto debe mantenerse una identificación clara del mismo, a fin de que el consumidor pueda distinguir con claridad si se trata de jamones o de carnes frías o similares.</p>	<p>COPORMEX Y CONAGA</p> <p>10. Comercialización</p> <p>Durante el transporte y comercialización del Jamón deben mantenerse la temperatura de 2 a 4°C en forma constante y su identificación de conformidad a lo establecido en el numeral 9 de la presente, a fin de que el consumidor distinga clara y objetivamente los productos objeto de esta Norma.</p> <p>JUSTIFICACION: La cadena de frío es uno de los factores que preservan la calidad de los jamones y que con mayor frecuencia lo descuidan los transportistas, repercutiendo en la calidad sanitaria del Jamón.</p> <p>ANTAD</p> <p>Asimismo, se considera necesario que el apartado 10 en el que se establece que "durante la comercialización del producto debe mantenerse una identificación clara del mismo, a fin de que el consumidor pueda distinguir con claridad si se trata de jamones o de carnes frías o similares", debe ser eliminado, por dos razones: en primer lugar, el producto y su información comercial ya estarían claramente identificados en la etiqueta; en segundo lugar la redacción resulta ambigua y puede dar lugar a interpretaciones discrecionales en actos de verificación de la Norma.</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Se propone eliminar el apartado 10 de comercialización, por estar implícito en la NOM-051-SCFI-1994.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM.</p>	<p>ANTAD</p> <p>✓ Finalmente, se recomienda incluir un apartado en el que se considere el criterio de la Dirección General de Normas, para el caso de productos fraccionados y envasados por el comerciante, dicho criterio establece que cuando los productos sean seleccionados en los puntos de venta por personal calificado, con anterioridad a su exposición comercial, éstos deberán ostentar una etiqueta con la siguiente información:</p>	

	<p>a) Nombre del producto,</p> <p>b) Marca, en su caso,</p> <p>c) Declaración de contenido, y</p> <p>d) Fecha de caducidad, consumo preferente o empaque.</p>	
<p>11. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD</p> <p>La evaluación de la conformidad del producto, objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, se debe llevar a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>	<p>COPORMEX Y CONAGA</p> <p>Debe decir:</p> <p>11. Evaluación de la conformidad.</p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos, objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que éste sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, se debe llevar a cabo por personas físicas o morales acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>JUSTIFICACION: Por lo dispuesto en la propia Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente</p>
<p>12. VIGILANCIA</p> <p>La vigilancia de la correcta aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que éste sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.</p>	<p>COPORMEX Y CONAGA</p> <p>Debe decir:</p> <p>12. Vigilancia</p> <p>La vigilancia de la correcta aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana una vez que éste sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, estará a cargo de las secretarías de Economía; Salud; Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; Hacienda y Crédito Público y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.</p> <p>JUSTIFICACION: La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, por corresponderle la verificación de los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) y los productos de importación y la inocuidad alimentaria.</p> <p>La Secretaría de Salud, su responsabilidad</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar</p>

	<p>es la preservación de la Salud Pública y dentro de sus atribuciones está la de verificar los productos cárnicos en los punto de venta.</p> <p>La Secretaría de Hacienda y Crédito Público, por conducto de la Administración General de Aduanas (AGA), está facultada por las modificaciones a la Ley Federal de Sanidad Animal a coadyuvar en la verificación de los productos presentados para su internación al país.</p> <p>SECRETARIA DE SALUD</p> <p>Se propone eliminar el concepto de "correcta", en el apartado de vigilancia, toda vez que si su aplicación es o no correcta ésta se dará como resultado de un dictamen técnico no propiamente de la vigilancia. La vigilancia se debe dar independientemente de los resultados obtenidos.</p>	<p>al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM</p>	<p>COMECARNE, CIAJ, CAINTRA, CANACINTRA</p> <p>Agregar: VIGENCIA</p> <p>La presente Norma entrará en vigor a los 360 días de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor.</p> <p>En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.</p>
<p>13. BIBLIOGRAFIA Ley Federal de Protección al Consumidor, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992.</p>		
<p>TEXTO NO INCLUIDO EN EL PROYECTO DE NOM</p>	<p>COPORMEX Y CONAGA</p> <p>INCLUIR: Ley Federal de Sanidad Animal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 1993, última reforma el 12 de junio de 2002. Reglamento para la Industrialización Sanitaria de la Carne, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el 17 de enero de 1950. Ley Aduanera y su Reglamento, publicadas en el Diario Oficial de la Federación, reformada el 25 de junio de 2002. FOCUS ON: Ham. Food Safety and Inspection Service. United States Department of Agriculture. Consumer Education and Information. 4 de agosto de 2000.</p>	<p>El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una norma oficial mexicana que beneficie en primer lugar</p>

		al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.
Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y Reformas a la misma del 20 de mayo de 1997.		
Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y Reformas a la misma el 14 de junio de 1991.	Se propone eliminar del apartado de bibliografía la referencia a la Ley General de Salud y su Reglamento en virtud de que son ordenamientos que no contienen especificaciones comerciales que puedan utilizarse como referencia en este proyecto.	
14. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.	COPORMEX Y CONAGA Debe decir: 14. Concordancia con normas internacionales Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es equivalente a la Norma para Jamón del CFR, Vol. 9, 201, 317.8, 318.19, 319.104, 319.105. Para pavo 381.170 (b) (5); Norma de calidad específica para Jamón cocido, Código Alimentario Español; Jamón Cocido, Art. 294, Código Alimentario Argentino; Norma C1. Parte 6, Carne, productos de caza y productos relacionados. Carnes curadas y cocidas. Código Alimentario Australiano. EL CHILAR Punto 14 "Concordancia con normas internacionales Con el debido respeto no es creíble que no exista al 27 de septiembre de 2002, REFERENCIA ALGUNA A LA DENOMINACION Jamón en las normas internacionales. Debe existir alguna normativa en el USDA o en la EU a este respecto. Independientemente de que no existiera, si así fuera, no debemos en México actuar como un país no perteneciente a todos los ámbitos de normatividad y etiquetado en la globalización en que estamos inmersos. Si nuestros principales socios comerciales etiquetan Ham a lo que es Jamón y Turkey Breast a lo que es pechuga de pavo, dejémonos de juegos de semánticas simulativas y permitamos a nuestros consumidores contar con la verdad de lo que están comprando y sobre todo con lo que están alimentando a sus familias. Si no se hace ahora, en el futuro se nos juzgará por haberlo omitido en su oportunidad.	El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de esta Secretaría, con fundamento en los artículos 64 de la LFMN y el 33 de su Reglamento y en virtud de la diversificación de posturas y criterios formulados en la etapa de consulta pública, determinó recoger los intereses de cada sector involucrado a fin de contar con una Norma oficial Mexicana que beneficie en primer lugar al consumidor. En consecuencia la propuesta sugerida será considerada en lo conducente.

SUSTENTO TECNICO DE AMVEPOA SOBRE CONGELACION.

FUNDAMENTOS DE CONGELACION.

Existen muchas técnicas para la conservación de alimentos. Una de las más utilizadas es la Congelación, el fundamento de ésta se basa en la solidificación del agua durante el proceso, generando una alta concentración de sólidos solubles lo que provoca una baja en la cantidad de agua libre.

GLOSARIO

ANTAD	Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales.
AMVEPOA	Asociación Mexicana de Médicos Veterinarios Zootecnistas Especialistas en Control Sanitario, Proceso de la Carne y Productos de Origen Animal.
CANACINTRA	Cámara Nacional de la Industria y la Transformación.
COMECARNE	Consejo Mexicano de la Carne.
CAINTRA	Cámara de la Industria de Transformación de Monterrey, Nuevo León.
COPORMEX	Confederación de Porcicultores Mexicanos, A.C.
CIAJ	Cámara de la Industria de Alimentos del Estado de Jalisco.
CONAGA	Confederación Nacional Ganadera.
CENOG	Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas.
SSA	Secretaría de Salud.
PROFECO	Procuraduría Federal del Consumidor.
UNA	Unión Nacional de Avicultores

México, D.F., a 13 de mayo de 2003.- El Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**.-
Rúbrica.