

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

RESOLUCION por la que se declara de oficio el inicio del examen de vigencia de la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de hexametafosfato de sodio originarias de la República Popular China, independientemente del país de procedencia. Esta mercancía se clasifica en la fracción arancelaria 2835.39.02 de la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación.

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

RESOLUCION POR LA QUE SE DECLARA DE OFICIO EL INICIO DEL EXAMEN DE VIGENCIA DE LA CUOTA COMPENSATORIA IMPUESTA A LAS IMPORTACIONES DE HEXAMETAFOSFATO DE SODIO ORIGINARIAS DE LA REPUBLICA POPULAR CHINA, INDEPENDIEMENTE DEL PAIS DE PROCEDENCIA. ESTA MERCANCIA SE CLASIFICA EN LA FRACCION ARANCELARIA 2835.39.02 DE LA TARIFA DE LA LEY DE LOS IMPUESTOS GENERALES DE IMPORTACION Y DE EXPORTACION.

Visto el expediente administrativo E.C. 07/09 radicado en la Unidad de Prácticas Comerciales Internacionales (UPCI) de la Secretaría de Economía (la "Secretaría"), se emite la presente Resolución con base en los siguientes:

RESULTANDOS

Resolución definitiva

1. El 3 de agosto de 2004 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la resolución final de la investigación antidumping sobre las importaciones de hexametafosfato de sodio originarias de China, independientemente del país de procedencia. Esta mercancía actualmente se clasifica en la fracción arancelaria 2835.39.02 de la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (TIGIE).

Monto de la cuota compensatoria

2. Mediante la resolución a que se refiere el punto anterior se determinó una cuota compensatoria definitiva de 102.22 por ciento.

Aviso sobre la vigencia de cuotas compensatorias

3. El 2 de enero de 2009 se publicó en el DOF el Aviso sobre la vigencia de cuotas compensatorias, a través del cual se comunicó a los productores nacionales y a cualquier persona que tuviera interés que las cuotas compensatorias definitivas impuestas a las importaciones de los productos listados en dicho Aviso, incluido el hexametafosfato de sodio, se podrán examinar a efecto de determinar si la supresión de las mismas daría lugar a la continuación o repetición de la práctica desleal de comercio internacional.

Manifestación de interés

4. El 5 de junio de 2009 Quimir, S.A. de C.V. (Quimir), manifestó su interés en que la Secretaría inicie de oficio el examen de vigencia de la cuota compensatoria. Propuso como periodo de examen el comprendido del 1 de julio de 2008 al 31 de diciembre de 2008.

5. La Secretaría considera apropiado establecer como periodo de examen el comprendido del 1 de abril de 2008 al 31 de marzo de 2009.

Productor nacional

6. Quimir es una empresa constituida conforme a las leyes mexicanas, con domicilio para oír y recibir notificaciones en Río Duero número 31, colonia Cuauhtémoc, Distrito Federal.

7. El producto objeto de esta resolución se precisa en los puntos 6 al 11 de la resolución final del examen de vigencia de la cuota compensatoria publicada en el DOF el 3 de agosto de 2004:

Información sobre el producto

Descripción del producto

6. El producto investigado es una mezcla de polifosfatos lineales conocido con el nombre genérico de hexametafosfato de sodio, polifosfato de sodio vítreo o sal de graham y cuya denominación comercial es calgon y vitrafos. El producto se comercializa en tres presentaciones, a saber: granular, lajas y polvo, en grados técnico y alimenticio. Los números asignados por la Chemical Abstracts Service, en lo sucesivo CAS, son 68915-31-1 o 10124-56-8.

Tratamiento arancelario

7. Conforme a la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación, en lo sucesivo TIGIE, el hexametafosfato de sodio se clasifica en la fracción arancelaria 2835.39.02, la cual se describe como hexametafosfato de sodio. En

la fracción arancelaria de la TIGIE y en las operaciones comerciales la unidad de medida utilizada es el kilogramo. El arancel aplicable a las importaciones originarias de los países con los que nuestro país no tiene tratados de libre comercio, entre los que se incluye a la República Popular China, es de 13 por ciento ad valorem.

Proceso productivo

8. La solicitante manifestó que los procesos de producción del hexametáfosfato de sodio son similares en todo el mundo. La preparación del polifosfato vítreo se lleva a cabo en un horno directamente calentado por la flama producida por la combustión de gas. El licor de ortofosfatos formado por la reacción del ácido fosfórico y un álcali de sodio que puede ser sosa cáustica o carbonato de sodio, es alimentado en uno de los extremos del horno, en donde se elimina la humedad de dicho licor, y se forma el sólido que después se funde para formar un líquido viscoso. Este líquido llena el cuerpo principal del horno y por derrame sale del mismo por el extremo opuesto al que fue alimentado el licor original. El material fundido obtenido del horno es conducido a enfriadores rotatorios por agua y posteriormente, el material es triturado o molido de acuerdo a la presentación comercial que se requiera.

Características físicas y especificaciones técnicas

9. De acuerdo con la información proporcionada por la solicitante, el hexametáfosfato de sodio de fabricación nacional y el importado originario de la República Popular China se identifican por su apariencia en forma de polvo, gránulos o láminas de aspecto vítreo. Las especificaciones técnicas que caracterizan al hexametáfosfato de sodio son el pH (solución al 1 por ciento) que se ubica en un rango de 5.8 a 7.3, la insolubilidad en agua de máximo el 0.1, el contenido de P₂O₅ (pentóxido de fósforo) que oscila entre 6.5 y 69.6 por ciento, porcentaje de sustancias insolubles, porcentaje de pérdidas por ignición, densidad aparente y longitud de partícula.

Usos

10. El hexametáfosfato de sodio es utilizado como agente secuestrante de iones metálicos (hierro, manganeso, calcio, entre otros) a fin de evitar la formación de compuestos químicos que proporcionan color y precipitados en el agua (tratamiento de aguas). Asimismo, es empleado como agente defloculante y emulsificante a fin de reducir la viscosidad de fluidos, por lo cual ayuda a que sean más fácilmente procesados (industria de cerámica y de manejo de minerales).

Normas

11. De acuerdo con lo manifestado por el productor nacional, para cumplir con las especificaciones en cuanto a pH, insolubilidad y contenido de P₂O₅ que identifican al hexametáfosfato de sodio se debe acreditar el cumplimiento de la norma ASTM.

8. Las partes interesadas de que tiene conocimiento la Secretaría son las siguientes:

Importadores

Gamma Comercial, S.A. de C.V.
Gómez Pedraza No. 549
Fraccionamiento del Colegio
Cd. Juárez, Chihuahua
C.P. 32340

Lagsom Química, S.A. de C.V.
Presa del Fuerte No. 8
Col. Recursos Hidráulicos
Tultitlán, Estado de México
C.P. 54913

Wegochem Mexicana, S. de R.L. de C.V.
Av. Hacienda el Jacal No. 103 Int. 202
Querétaro, Querétaro
C.P. 76160

Exportadores

Wego Chemical & Mineral Corp.
Great Neck Road No. 239, C.P. 11021
Great Neck, New York
Estados Unidos

Stan Chem International Limited
Kings Road Reading Ext. 4
Berkshire RG1 3AA
England (GBR) Reino Unido de la
Gran Bretaña e Irlanda del Norte

CONSIDERANDO

Competencia

9. La Secretaría de Economía es competente para emitir la presente Resolución, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 16 y 34 fracciones V y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1, 2, 4 y 16 fracciones I, V y último párrafo del Reglamento de la Secretaría de Economía; 5 fracción VII, 67, 70, 70B y 89F de la Ley de Comercio Exterior (LCE); y 6, 11.3 y 11.4 del Acuerdo relativo a la Aplicación del Artículo VI del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 (Acuerdo Antidumping).

Legislación aplicable

10. Para efectos de este procedimiento, son aplicables el Acuerdo Antidumping, la LCE y el RLCE, el Código Fiscal de la Federación y su Reglamento, la Ley Federal de Procedimiento Contencioso Administrativo y el Código Federal de Procedimientos Civiles, los cuatro últimos de aplicación supletoria.

Legitimidad

11. La producción nacional de hexametáfosfato de sodio manifestó en tiempo y forma su interés de que se inicie un examen de vigencia de las cuotas compensatorias impuestas a las importaciones de dicho producto originarias de la China. Por lo anterior, con fundamento en los artículos 70B y 89F de la LCE y 11.3 del Acuerdo Antidumping se emite la siguiente:

RESOLUCION

12. Se declara el inicio del examen de vigencia de la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de hexametáfosfato de sodio, originarias de China, cualquiera que sea el país de su procedencia. Esta mercancía se clasifica en la fracción arancelaria 2835.39.02 de la TIGIE. Se fija como periodo de examen el comprendido del 1 de abril de 2008 al 31 de marzo de 2009.

13. Conforme a lo establecido en los artículos 70 y 89F de la LCE y 11.3 del Acuerdo Antidumping, la cuota compensatoria definitiva a que se refiere el punto 2 de esta Resolución continuará vigente hasta que se resuelva el presente procedimiento de examen.

14. De conformidad con lo dispuesto en los artículos 3 y 89F de la LCE, 6.1.1, 11.4 y la nota al pie de página 15 del Acuerdo Antidumping, los productores nacionales, importadores, exportadores, personas morales extranjeras o cualquier persona que considere tener interés en el resultado de este examen contarán con un plazo de 28 días hábiles para presentar su respuesta al formulario oficial sus argumentos y pruebas. Para aquellas empresas a que se refiere el punto 8 de esta Resolución y para el gobierno de China, el referido plazo se contará a partir de la fecha de envío del oficio de notificación. Para el resto de las empresas, la notificación se considerará realizada con la publicación de esta Resolución y el plazo de 28 días hábiles se contará a partir del día siguiente de la publicación de esta Resolución.

15. Para obtener el formulario oficial del presente examen a que se refiere el punto anterior, los interesados podrán acudir a la oficialía de partes de la Unidad de Prácticas Comerciales Internacionales, sita en Insurgentes Sur 1940, planta baja, Col. Florida, código postal 01030, México, D.F., de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas. El formulario también está disponible en el portal de Internet <http://www.economia.gob.mx>.

16. La audiencia pública a la que hace referencia el artículo 89F de la LCE se llevará a cabo el 21 de abril de 2010 en el domicilio de la UPCI o en el que con posterioridad se señale.

17. Los alegatos a que se refiere el artículo 89F de la LCE deberán presentarse en un plazo que vencerá a las 14:00 horas del 3 de mayo de 2010.

18. Notifíquese a las partes de que se tiene conocimiento conforme a lo dispuesto en el artículo 89F de la LCE.

19. Comuníquese esta Resolución a la Administración General de Aduanas del Servicio de Administración Tributaria para los efectos legales correspondientes.

20. La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el DOF.

México, D.F., a 29 de julio de 2009.- El Secretario de Economía, **Gerardo Ruiz Mateos**.- Rúbrica.

RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SCFI-2008, Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 3 de diciembre de 2008.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-173-SCFI-2008, JUGOS DE FRUTAS PREENVASADOS-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.

FRANCISCO RAMOS GOMEZ, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio y Director General de Normas, con fundamento en los artículos: 33 fracciones VIII y IX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 38 fracciones II y IV, 39 fracción V, 40 fracciones I, X y XII, 44 párrafo cuarto, 47 fracciones II y III párrafo penúltimo y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 31 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 3 fracción VI inciso c y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SCFI-2008, "Jugos de frutas preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de diciembre de 2008.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Jorge Luis Domínguez Moreno Representante legal Valle Redondo, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 8-01-2009</p> <p>El proyecto de Norma señala en uno de sus apartados:</p> <p>6.1.2 Fisicoquímicas</p> <p>Los jugos objeto de esta norma deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas que se muestran en la siguiente Tabla 1.</p> <p>Tabla 1</p> <p>Especificaciones para Jugos y Jugos de Concentrados una vez Reconstituidos</p> <p>Parámetro Naranja mandarina manzana Toronja Piña Uva de frutas Múltiples</p> <p>Métodos de Prueba.</p> <p>.....</p> <p>*Sólidos disueltos mínimos de la fruta correspondiente</p> <p>(°Brix) 11,2 11,8 11,5 10 16 10 Ref. punto 8.1 y NMXF-103-1982 Relación isotópica de Carbono (13C/12C), expresada en 13 CVPDB (%) <-24 a -28-24 a 28-24 a -28-24 a -28 N.A. -24 a -28 Ref. punto 8.1.</p> <p><u>Se prohíbe la adición de azúcares y acidulantes al mismo jugo de fruta</u>, toda vez que se considera alteración de la composición del producto de conformidad con lo establecido en el Codex Alimentarius.</p> <p>En relación con lo manifestado en el párrafo anterior la consulta específicamente es saber si la prohibición expresamente se refiere a la adición de azúcares y acidulantes simultáneamente, facultando al fabricante a agregar uno u otro conforme a su elección o sus parámetros de elaboración de los jugos cumpliendo con el Proyecto de Norma.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que no procede con base en lo siguiente:</p> <p>La norma internacional CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas prohíbe la adición de cualquier tipo de azúcar y acidulante a los jugos de fruta.</p> <p>Es por ello, que la redacción actual del párrafo establecido en el numeral 6.1.2 del PROY-NOM-173-SCFI-2008, se considera adecuada y no requiere de adecuaciones, ya que el uso de la preposición "y" en la primer frase de este párrafo: "Se prohíbe la adición de azúcares y acidulantes al mismo jugo de fruta"; se utiliza en su carácter aditivo, implicando que ninguno de los dos ingredientes debe estar presente en un jugo de frutas. De lo anterior resulta que los fabricantes no están facultados para agregar uno u otro de estos ingredientes (azúcares o acidulantes) conforme a su elección, ya que el Codex Alimentarius prohíbe la presencia de cualquiera de estos componentes.</p>

<p>Ing. José Luis De Baro H. Director Técnico Grupo Jumex, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 30-01-2009</p> <p>A efecto de que el contenido de la Norma sea congruente y consistente con las disposiciones que se establecen en el Codex Alimentarius, así como con lo regulado en los ordenamientos de nuestro país el Proyecto de Norma debe modificarse de la siguiente manera:</p> <p>Título: DICE: Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SCFI-2008, Jugos de frutas preenvasados. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>DEBE DECIR: Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SCFI-2008, Alimentos – Jugos de frutas preenvasados. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>Objetivo y campo de aplicación: DICE: Esta norma oficial mexicana establece las características y especificaciones mínimas que los productos procesados y preenvasados, objeto de la misma deben cumplir para denominarse jugos de fruta, así como la información comercial que deben cumplir.</p> <p>Esta norma es aplicable para los productos que se denominen jugo de fruta que se comercialicen en territorio nacional.</p> <p>DEBE DECIR: Esta norma oficial mexicana establece las características y especificaciones mínimas que los productos alimenticios, procesados y preenvasados, objeto de la misma deben cumplir para denominarse jugos de fruta, así como la información comercial que deben cumplir.</p> <p>Esta norma es aplicable para los productos alimenticios que se denominen jugo de fruta que se comercialicen en territorio nacional.</p> <p>Lo anterior, ya que estimamos que resulta indispensable agregar el concepto “alimento” en el Título de la Norma, así como en el Objetivo y Campo de Aplicación pues no hacerlo provocará confusiones con normas ya existentes. Tal concepto no debe valorarse como un detalle innecesario, pues la autoridad normalizadora debe evitar que los títulos presenten ambigüedad al indicar específicamente el tema de la norma, conforme se establece en el artículo 28 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y según lo que se señala en la NOM-Z-013/1-SCFI-1977 “Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas”.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que no procede en términos de lo siguiente:</p> <p>El artículo 28 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que el contenido de las normas oficiales mexicanas, incluidas las que se expidan en caso de emergencia, se ajustarán a lo siguiente:</p> <p><i>I. La denominación de la norma deberá indicar específicamente el tema de la misma, para lo cual deberá componerse de frases separadas, cada una de ellas tan corta como sea posible, partiendo de lo general a lo particular.</i></p> <p>Como se puede inferir de la redacción de la fracción I antes citada, el aspecto general del tema de que se trata es el concepto “jugos de fruta preenvasados” y el resto del título son los aspectos particulares que se le van a regular a ese producto, por lo que su estructura cumple satisfactoriamente con el citado artículo 28 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y con lo dispuesto con la NOM-Z-013/1-SCFI-1977. “Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Oficiales Mexicanas”, la cual establece:</p> <p><i>“La redacción del título establecerse con gran cuidado y ser lo más concisa posible. No debe presentar ambigüedad y debe indicar específicamente el tema de la normas, evitando posibles confusiones con normas ya existentes o proporcionar detalles innecesarios. Cualquier aspecto adicional particular que se considere necesario puede incluirse bajos los encabezados “objetivo” y/o “campo de aplicación”.</i></p> <p><i>El título debe componerse de elementos separados, cada uno de ellos tan corto como sea posible, partiendo de lo general a lo particular.”</i></p> <p>La Ley General de Salud, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y la NOM-043-SSA2-2005, a los que hace referencia el escrito que fundamenta la petición no corresponden al ámbito de aplicación de la Secretaría de Economía, por lo que corresponderá a la autoridad sanitaria determinar si los jugos de fruta pueden considerarse alimento para los efectos de dichos ordenamientos.</p> <p>Respecto del contenido del Decreto por el que se establece un estímulo fiscal a la importación o enajenación de jugos como a néctares y otras bebidas, resulta improcedente la petición de que con él se modifique el título del proyecto de norma, toda vez que la aplicación y, en su caso, la determinación de lo que se debe de entender como alimento para los efectos fiscales a los que refiere Grupo Jumex corresponde a las autoridades hacendarias a las que corresponde su aplicación.</p>
---	---

Las normas y regulaciones ya existentes a las que nos referimos son la Ley General de Salud (artículo 215); el reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios (artículo 99, así el Apartado VII. Frutas, Hortalizas y sus Derivados del Apéndice); la NOM-043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, y el Decreto por lo que se establece un estímulo fiscal a la importación o enajenación de jugos y néctares. Ordenamientos a través de los cuales el Ejecutivo Federal:

- Reconoce que la naturaleza de los jugos y néctares es la de alimentos líquidos e indica que deben compartir igual tratamiento que el de los alimentos sólidos o semisólidos, ya que no es justificable diferenciarlos únicamente por su estado físico.
- Establece que los alimentos son órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en cantidades y formas habituales es inocuo y atractivo a los sentidos, así como que las verduras y las frutas son uno de los tres grupos de alimentos a tomar en cuenta para brindar una adecuada orientación alimentaria.
- Clasifica, en atención a sus características y naturaleza, a los jugos de fruta como productos alimenticios.
- Define que alimento es cualquier sustancia o producto sólido o semisólido, natural o transformado, que propicie al organismo elementos para su nutrición, y bebida no alcohólica es cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición, por lo que la única diferencia en términos sanitarios, entre alimento y bebida es su estado físico.
- Adicionalmente en la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de fruta (Codex Stan 247-2005) se señala que debe entenderse por autenticidad al mantenimiento físico, químico, organoléptico y nutricional de la fruta que proceden, y contempla a los zumos (jugos) y néctares de frutas como alimentos.

Finalmente es oportuno mencionar que los tribunales mexicanos ya se han pronunciado cuando se les plantearon controversias acerca de la naturaleza y la autenticidad de los jugos de fruta, determinando en todos los casos que los jugos son un producto alimenticio, por lo que conviene que la Norma de jugos que se va a emitir tomar en cuenta todas las resoluciones que en este tema se han dictaminado.

<p>Lic. Armando Cobos Pérez Director General Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA). Fecha de recepción: 30-01-2009</p> <p>Con relación al apartado 3 de definiciones, dado que el apartado 3.2 se refiere a frutas cítricas, solicitamos que en el cuerpo del anteproyecto de norma se substituya la palabra cítricos por frutas cítricas, con la finalidad de guardar congruencia entre la definición con el resto de la norma.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>procede</u>, y se realizaron los siguientes ajustes:</p> <p>Numeral 3.8, tercer párrafo: Dice: ...en el caso de los cítricos, la pulpa y las células...</p> <p>Debe decir: ...en el caso de las frutas cítricas, la pulpa y las células...</p> <p>Numeral 3.11, Dice: En el caso de los cítricos la pulpa...</p> <p>Debe decir: En el caso de las frutas cítricas la pulpa...</p> <p>Numeral 3.6, segundo párrafo: Dice: Podrán añadirse pulpa y células (en el caso de los cítricos, la pulpa...</p> <p>Debe decir: Podrán añadirse pulpa y células (en el caso de las frutas cítricas, la pulpa...</p>
<p>En cuanto al punto 5.1 DICE: “Los jugos objeto de esta norma deben denominarse con el mismo tamaño de letra de acuerdo a lo siguiente:” DEBE DECIR: “Los jugos objeto de esta norma deben denominarse de acuerdo a lo siguiente:” En cuanto al punto 9, solicitamos eliminar el segundo párrafo en donde se establece “La letra de la denominación comercial debe ser del mismo tipo y tamaño”. Ambas solicitudes se fundamentan en que la “NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas”, regula dichos aspectos y está reconocida y referida en el proyecto de Norma materia del presente escrito”.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u>, de acuerdo a lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones Generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, como norma general de etiquetado exceptúa de su cumplimiento a los productos que cuenten con norma específica de información comercial, como es el caso de los jugos de fruta. Por lo tanto, en el proyecto que nos ocupa, la norma específica remite a la norma general, adicionando requisitos complementarios al etiquetado de los jugos de fruta, lo cual es jurídicamente procedente. 2) La incorporación del tamaño de letra busca uniformar la tipografía que observa el consumidor al momento de adquirir el producto y evitar engaño con alguna otra característica que lo confunda con cualquier otra denominación comercial, sobre contenidos o ingredientes que los productos no tienen en realidad. Lo anterior se relaciona con la fracción XII del art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, finalidad que persigue el presente proyecto.

<p>En el punto 5.1.3.</p> <p>DICE: 5.1.3. “Los jugos de frutas múltiple definidos en el inciso 3.8 se denominan de la siguiente forma:</p> <p>5.1.3.1. Si el jugo de frutas múltiples consiste de la mezcla de dos jugos de frutas, la denominación debe ser: JUGO DE _____</p> <p>Colocando en el espacio en blanco el nombre de las dos frutas comenzando con aquella de mayor contenido.</p> <p>5.1.3.2. Si la mezcla está compuesta por 3 o más jugos de fruta y/o purés de frutas, la denominación debe ser JUGO DE _____</p> <p>Colocando en el espacio en blanco el nombre de las frutas.”</p> <p>DEBE DECIR:</p> <p>5.1.3. “Los jugos de frutas definidos en el inciso 3.8, la denominación debe ser: Jugo de _____</p> <p>Colocando en el espacio en blanco los nombres de los jugos de fruta que componen la mezcla en orden descendente del peso (m/m) o de las palabras “mezcla de jugos de frutas”, jugo de frutas mixto/mezclado” o un “texto similar”.</p> <p>La propuesta tiene correspondencia con CODEX STAN 247-2005 inciso 8.1.1.7</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró <u>que procede</u>, en congruencia con el numeral 8.1.1.7 de la norma internacional CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas.</p>
<p>El apartado 6.1.2. en uno de sus párrafos establece lo siguiente:</p> <p>“** Aditivos para la Tabla 1</p> <p>“Los aditivos y conservadores permitidos serán los que se mencionan en la NOM-130-SSA1, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias”.</p> <p>Solicitamos que dicho párrafo sea eliminado de este proyecto de Norma en virtud de haber sido parte del concepto de jugos endulzados, mismos que no son materia de esta Norma.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró <u>que procede</u> en congruencia con la eliminación de los jugos endulzados dentro del cuerpo de la norma.</p>
<p>Ing. Delia Altamirano Gutiérrez Directora de Asuntos Regulatorios y de Gobierno PepsiCO de México, S. de R.L. de C.V. Fecha de recepción: 30-01-2009</p> <p>Comentario general: En atención a la consulta pública del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SCFI-2008, Jugos de fruta preenvasados – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de diciembre de 2008, anexo sírvase encontrar nuestras observaciones al documento de referencia.</p> <p>PREFACIO</p> <p>DICE:</p> <p>SABRITAS, S.A. DE C.V.</p> <p>DEBE DECIR:</p> <p>PEPSICO DE MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró <u>que no procede</u>, toda vez que la promovente no acreditó la legalidad de la procedencia del cambio propuesto. Sin embargo y por corresponder al correcto régimen jurídico de la persona moral SABRITAS, se modificará la mención en el prefacio para quedar como sigue: SABRITAS, S. DE R.L. DE C.V</p>

<p>1. Objetivo y campo de aplicación DICE: "Esta norma es aplicable para los productos que se denominen jugo de fruta que se comercialicen en territorio nacional". DEBE DECIR: "Esta norma es aplicable para los productos que se denominen jugo de _____, (indicando el nombre de la fruta o frutas que correspondan), que se comercialicen en territorio nacional. Comentarios: En lo términos que se indica el campo de aplicación, la Norma aplicaría únicamente a los productos que se denominen JUGO DE FRUTA y no a JUGO DE NARANJA, JUGO DE FRESA, JUGO DE PIÑA, entre otros.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u>. El título y campo de aplicación del anteproyecto propuesto no tiene por objeto acotar la variedad de jugos de fruta que puede existir en el mercado. Por ello, la mención genérica de la norma es "jugo de fruta", en consonancia con el título de la norma internacional CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas, que se tomó como referencia para este proyecto de norma. Por el contrario, el numeral 5.1.1 admite que la denominación de los jugos de fruta determine el nombre de la fruta de que se trate.</p>
<p>3.1. Adulteración DICE: Producto cuya naturaleza no corresponda a aquella con que se etiquete, anuncie, expendi, suministre o cuando no corresponda a las especificaciones de su autorización, aun y cuando haya sufrido un tratamiento que disimule dichas circunstancias o bien, que encubra defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas en él. DEBE DECIR: Producto cuya naturaleza no corresponda a aquella con que se etiquete, anuncie, expendi, suministre o por no cumplir con las especificaciones respectivas. Comentarios: Las especificaciones de este tipo de productos, no requiere autorización. Se define adulteración del producto y no de materias primas.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>procede parcialmente</u>, en lo relativo a eliminar la mención de "autorización", toda vez que ni las materias primas para su elaboración requieren autorización. Sin embargo, el concepto adulteración se mantiene en el resto de su redacción por ser necesaria para efectos de vigilancia. En razón de este comentario se detectó que el segundo párrafo del numeral 6.1.2 requiere homogenizar el término, porque se menciona "alteración" cuando el término correcto es "adulteración". Dice: Se prohíbe la adición de azúcares y acidulantes al mismo jugo de fruta, toda vez que se considera alteración de la composición del producto, de conformidad con lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe decir: Se prohíbe la adición de azúcares y acidulantes al mismo jugo de fruta, toda vez que se considera adulteración de la composición del producto, de conformidad con lo establecido en el Codex Alimentarius.</p>
<p>3.6. Jugo de Fruta (primer párrafo) DICE: Es el producto líquido sin fermentar, pero fermentable obtenido al exprimir frutas en buen estado, debidamente maduras y frescas o frutas que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha, clarificado o no, y sometido al tratamiento adecuado que asegura su conservación en el envase. No debe contener corteza y semillas, ni materia extraña objetable. DEBE DECIR: Es el producto líquido sin fermentar, pero fermentable obtenido al exprimir frutas en buen estado, debidamente maduras y frescas o frutas que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha, clarificado o no, y sometido al tratamiento adecuado que asegura su conservación en el envase. No debe contener corteza y semillas, ni materia extraña objetable. Comentarios: Disposición discrecional</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u>, toda vez que dicho numeral se retomó textualmente del numeral 2.1.1 de norma internacional CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas.</p>

<p>3.6 Jugo de Fruta (tercer párrafo) DICE: Este producto puede elaborarse a partir de jugo de fruta congelado, y/o de jugo de fruta concentrado reconstituido, siempre que cumpla con las especificaciones citadas en la presente norma. DEBE DECIR: Este producto puede elaborarse a partir de jugo de fruta congelado, y/o de jugo de fruta aséptico, refrigerado, concentrado reconstituido, siempre que cumpla con las especificaciones citadas en la presente norma. Comentarios: Bajo los términos en que se encuentra el tercer párrafo se excluye el jugo de conservado en tanques asépticos, no de concentrado.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u>, ya que el detalle de las formas de conservación del jugo de fruta o de sus concentrados resulta innecesario porque la propia redacción admite (puede elaborarse) cualquier otra forma de conservación, siempre que se “cumpla con las especificaciones citadas en la presente norma”.</p>
<p>3.8. Jugos de frutas múltiple (mixto): DICE: Este producto puede elaborarse a partir de la mezcla de dos o más jugos y/o purés congelados, y/o de jugos y/o purés concentrados reconstituidos de diferentes tipos de frutas. DEBE DECIR: Este producto puede elaborarse a partir de la mezcla de dos o más jugos y/o purés asépticos, refrigerados, congelados, y/o de jugos y/o purés concentrados reconstituidos de diferentes tipos de frutas. Comentarios: Bajo los términos en que se encuentra el tercer párrafo se excluye el jugo conservado, en tanques asépticos, no de concentrado.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u>, ya que el detalle de las formas de conservación del jugo de fruta o de sus concentrados resulta innecesario porque la propia redacción admite (puede elaborarse) cualquier otra forma de conservación, siempre que se “cumpla con las especificaciones citadas en la presente norma”.</p>
<p>3.9. Jugo congelado DICE: Es el jugo de fruta que ha sido sometido mediante un equipo apropiado a un proceso térmico, hasta que el producto alcance una temperatura de -15 °C en el centro térmico. DEBE DECIR: Es el jugo de fruta que ha sido sometido mediante un equipo apropiado a un proceso térmico, hasta que el producto alcance una temperatura de -15 °C en el centro térmico y se haya mantenido a temperatura de congelación durante el almacenamiento.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró <u>que procede</u> porque clarifica el sentido de la forma de conservación del jugo de fruta y no se contrapone con la definición de jugo congelado que se utiliza en el proyecto de norma con fines de orientación.</p>
<p>3.12. Puré de fruta DICE: Es el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de la fruta entera o pelada sin eliminar el jugo. La fruta deberá estar en buen estado, debidamente madura y fresca, o conservada por procedimientos físicos o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones pertinentes de la autoridad competente.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u>, toda vez que dicho numeral se retomó textualmente del numeral 2.1.1 de norma internacional CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas.</p>

<p>DEBE DECIR:</p> <p>Es el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de la fruta entera o pelada sin eliminar el jugo. La fruta deberá estar en buen estado, debidamente madura, o conservada por procedimientos físicos o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones pertinentes de la autoridad competente.</p> <p>Comentarios: Disposición discrecional</p>	
<p>5.1.3.2. Si la mezcla está compuesta por 3 o más jugos de fruta y/o purés de frutas, la denominación debe ser:</p> <p>JUGO DE _____</p> <p>Colocando en el espacio en blanco el nombre de las frutas.</p> <p>DEBE DECIR:</p> <p>5.1.3.2. Si la mezcla está compuesta por 3 o más jugos de fruta y/o purés de fruta, la denominación debe ser:</p> <p>JUGO DE _____</p> <p>Colocando en el espacio en blanco el nombre de las frutas, comenzando con aquella de mayor contenido.</p> <p>Comentarios: Proporcionar precisión en la información.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u>, porque este mismo comentario fue formulado por CANAINCA y quedó atendido a través de la procedencia de dicha observación, en congruencia con el numeral 8.1.1.7 de la norma internacional CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas.</p>
<p>10. Vigilancia</p> <p>DICE:</p> <p>10. Vigilancia</p> <p>DEBE DECIR:</p> <p>10. Vigilancia y certificación</p> <p>Comentarios: Acotar certificación ya que de ser vigilancia únicamente se debe indicar la Autoridad responsable de ello.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u> porque la norma no contempla un esquema de evaluación de la conformidad. Únicamente considera la vigilancia por parte de la autoridad, de acuerdo a lo indicado en el propio numeral 10 del proyecto de norma.</p>
<p>Ing. Héctor Morales Reyes</p> <p>Aseguramiento de Calidad</p> <p>Lechera Guadalajara S.A. de C.V.</p> <p>Fecha de recepción: 19-12-2008</p> <p>En la sección 4. Símbolos y abreviaturas y en 8.2 Fundamentos, se señala:</p> <p>VPDB: Vienna Pee dee Beelemnite</p> <p>Mientras que en las referencias aparece como:</p> <p>VPDB: Vienna Peedee Belemnite o</p> <p>Vienna Pee Dee Belemnite</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró procedente en razón de un error tipográfico que se corrigió en el numeral 8.2 de la norma.</p> <p>Dice:</p> <p>... de origen marino proveniente de la formación cretácica Peedee de Carolina del Sur, conocido como PDB (Pee Dee Belemnite Limestone).</p> <p>Debe decir:</p> <p>... de origen marino proveniente de la formación cretácica Pee dee de Carolina del Sur, conocido como PDB (Pee Dee Beelemnite Limestone).</p>

<p>De la denominación de los productos es confusa la frase de:</p> <p>5. Clasificación y denominación comercial 5.1. Jugos</p> <p>Los jugos objeto de esta norma deben denominarse con el mismo tamaño de letra de acuerdo a lo siguiente.</p> <p>No sería más claro manifestar que la denominación de los productos debe ser declarada en mayúsculas y con el mismo tamaño de letra en la cara principal del envase de acuerdo a la tabla X.</p> <p>Tabla X</p> <table border="1" data-bbox="240 541 782 1033"> <thead> <tr> <th>Tipo del jugo</th> <th>Denominación</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De contener una o más frutas deberá de señalarse en el orden de su mayor composición, de acuerdo a 3.6 y 3.8</td> <td>JUGO DE</td> <td>NARANJA MANDARINA MANZANA TORONJA PIÑA UVA Frutas múltiples</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*Para los productos definidos en 3.7</td> <td>JUGO DE</td> <td>NARANJA MANDARINA MANZANA TORONJA PIÑA UVA</td> <td>CONCENTRADO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ejemplo: JUGO DE NARANJA JUGO DE NARANJA CONCENTRADO O bien manifestarlo en la información comercial del punto 9</p>	Tipo del jugo	Denominación			De contener una o más frutas deberá de señalarse en el orden de su mayor composición, de acuerdo a 3.6 y 3.8	JUGO DE	NARANJA MANDARINA MANZANA TORONJA PIÑA UVA Frutas múltiples		*Para los productos definidos en 3.7	JUGO DE	NARANJA MANDARINA MANZANA TORONJA PIÑA UVA	CONCENTRADO	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que <u>no procede</u> toda vez que tal prescripción (tipografía de la información comercial) aborda una problemática distinta al objetivo de la norma, misma que no parece implicar un riesgo para el consumidor.</p>
Tipo del jugo	Denominación												
De contener una o más frutas deberá de señalarse en el orden de su mayor composición, de acuerdo a 3.6 y 3.8	JUGO DE	NARANJA MANDARINA MANZANA TORONJA PIÑA UVA Frutas múltiples											
*Para los productos definidos en 3.7	JUGO DE	NARANJA MANDARINA MANZANA TORONJA PIÑA UVA	CONCENTRADO										
<p>De la nota bajo la Tabla de 6.1.2 Físicoquímicas de la tabla 1:</p> <p>*Esta especificación debe cumplirse aunque el producto sea modificado en su composición.</p> <p>¿Qué debe entenderse por modificado en su composición?, ya que no se define en el cuerpo de la norma, o se ¿debe referenciar a la NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales?</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró que procede hacer la referencia a la NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, para aclarar el sentido de esta mención.</p>												
<p>Lic. E. Enrique Mérito Orellana Secretario de ANAPROCI Fecha de recepción: 13-01-2008 DICE: ASOCIACION NACIONAL DE PRODUCTORES CITRICOLAS, A.C. DEBE DECIR: ASOCIACION NACIONAL DE PROCESADORES DE CITRICOS, A.C. (ANAPROCI)</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracciones II y III, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el 33 de su Reglamento, se analizó el comentario y se encontró <u>que procede</u> y se realizará la corrección respectiva en el prefacio del proyecto de norma.</p>												