

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-182-SCFI-2010, Vainilla de Papantla, extractos y derivados-Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba).

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-182-SCFI-2010, VAINILLA DE PAPANTLA, EXTRACTOS Y DERIVADOS-ESPECIFICACIONES, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE ENSAYO (PRUEBA).

Organización/Dependencia:

- 1) Colegio de Química del Plantel "Justo Sierra" de la Escuela Nacional Preparatoria de la Universidad Nacional Autónoma de México (Colegio Química/ ENP "Justo Sierra"/ UNAM).
- 2) Dirección General de Fomento a la Agricultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (DGFA/SAGARPA).

PROY-NOM-182-SCFI-2010	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA A COMENTARIOS
<p>0. Introducción</p> <p>La vainilla [Vanilla fragrans (Salisbury)], syn. Vanilla planifolia Andrews, Vanilla planifolia Jackson, es el aromatizante más importante de la industria alimentaria; en específico la Vainilla de Papantla es el producto más estimado en los mercados por sus propiedades intrínsecas; lo que ha dado lugar al uso indiscriminado de dicho nombre, arriesgando en muchas ocasiones la reputación del producto y su preferencia por el consumidor, tanto en el mercado nacional como en el internacional.</p>	<p>Colegio Química/ ENP "Justo Sierra"/ UNAM</p> <p>Por la índole de la NOM en cuestión, no estaría de más que se agregase el que en idioma totonaca, a la madre de todas las vainillas se le conoce como: quintse.</p> <p>De considerarlo oportuno y siendo el Año Internacional de la Química, suplicamos hacernos saber si considera el H. Comité Consultivo: ilustrativo el que la fórmula estructural de la vainillina acompañe a la NOM en comento.</p>		<p>Colegio Química/ ENP "Justo Sierra"/ UNAM</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió aceptarla parcialmente, incluyéndose la referencia del nombre totonaca de la vainilla, en el primer párrafo del capítulo 0 "Introducción" del documento final, quedando como sigue:</p> <p>"0. Introducción</p> <p>La vainilla [Vanilla fragrans (Salisbury)], syn. Vanilla planifolia Andrews, Vanilla planifolia Jackson, también conocida como "Quintse" en lengua Totonaca, que significa "la madre de todas las vainillas", es el aromatizante más importante de la industria alimentaria; en específico la Vainilla de Papantla es el producto más estimado en los mercados por sus propiedades intrínsecas; lo que ha dado lugar al uso indiscriminado de dicho nombre, arriesgando en muchas ocasiones la reputación del producto y su preferencia por el consumidor, tanto en el mercado nacional como en el internacional.</p> <p>..."</p> <p>No se incluyó la fórmula estructural de la vainilla, en virtud de que no se encontró su aplicación dentro del texto de la NOM.</p>

<p>3. Referencias</p> <p>...</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.</p> <p>NMX-F-473-SCFI-2006. Alimentos-Aceites...</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>3. Referencias</p> <p>...</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.</p> <p>NOM-139-SCFI-1999, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (<i>Vanilla spp</i>), derivados y sustitutos, y su modificación, publicada en el DOF el 9 de marzo de 2011.</p> <p>NMX-F-473-SCFI-2006. Alimentos-Aceites ...</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Agregar la NOM-139-SCFI-1999.</p> <p>Toda vez que en el numeral 5 de Información comercial, además de mencionar el cumplimiento con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especifica el nombre genérico del producto.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió aceptar el comentario parcialmente, incluyéndose en el capítulo de referencias la NOM-139-SCFI-1999 y se adicionó la referencia a dicha NOM en el capítulo 11 "Información comercial" del documento final; no obstante, no es procedente hacer mención de la modificación del 9 de marzo, toda vez que la NOM vigente es la que se publicó el 22 de marzo de 2000, y es esta norma la que contiene dicha modificación.</p>
<p>INDICE</p> <p>NUMERO DEL CAPITULO</p> <p>...</p> <p>4. DEFINICIONES Y TERMINOLOGIA</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>INDICE</p> <p>NUMERO DEL CAPITULO</p> <p>...</p> <p>4. DEFINICIONES</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Generalmente sólo se emplea el término "Definiciones".</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió aceptar el comentario, eliminándose del título el nombre de terminología.</p>
<p>4.19 Vainillina</p> <p>3-metoxi, 4-hidroxibenzaldehido, es el principal saborizante de la vainilla.</p>	<p>Colegio Química/ ENP "Justo Sierra"/ UNAM</p> <p>Conforme a las reglas de nomenclatura provenientes de la IUPAC, en 4.19 Vainillina, la coma después de metoxi debe de ser un guión que ligue al número 4.</p>		<p>Colegio Química/ ENP "Justo Sierra"/ UNAM</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió aceptar el comentario, eliminando la coma y adicionando un guión.</p>
<p>7.3 Tabla 2 Especificaciones Físicoquímicas para la Vaina de Papantla Beneficiada</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Citar la fuente en la que se apoya la tabla 2 en el Capítulo 14 Bibliografía.</p>		<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió no aceptar el comentario, en virtud de que no se consideró ninguna fuente técnica en particular, toda vez que las especificaciones técnicas de la tabla 2 fueron obtenidas a partir de análisis de la vainilla producida en la zona protegida por la denominación de origen.</p>

<p>14. Bibliografía</p> <p>...</p> <p>NOM-120-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>14. Bibliografía</p> <p>...</p> <p>NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicad en el DOF el 01 de marzo de 2010</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>La NOM-251-SSA1-2009 cancela a la NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió aceptar el comentario, sustituyendo en el capítulo de Bibliografía a la NOM-120-SSA1-1994 por la NOM-251-SSA1-2009.</p>
<p>14. Bibliografía</p> <p>...</p> <p>NOM-139-SCFI-1999. Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (<i>Vanilla spp</i>), derivados y sustitutos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de marzo de 2000.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>14. Bibliografía</p> <p>...</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Incluir esta NOM en el Capítulo 2 de Referencias</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió aceptar el comentario, adicionando la NOM-139-SCFI-1999 en el capítulo de Referencias.</p>
<p>14. Bibliografía</p> <p>...</p> <p>Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Guía para el agricultor. Subdirección de promoción y regulación de inocuidad de productos vegetales. 27 de enero de 2010. Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Disponible en: http://www.senasica.gob.mx/doc=14539</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>14. Bibliografía</p> <p>...</p> <p>Eliminar Referencia</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Esta referencia queda superada por la cita "Requisitos Generales para Reconocimiento de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Alimentos de Origen Agrícola. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (SENASICA). 2010", incluida ya en este Capítulo.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió no aceptar la propuesta, ya que en varias partes del documento se hace mención al Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Además, el proyecto de NOM incluye una definición sobre ese concepto en el inciso 4.2.</p>
	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>14. Bibliografía</p> <p>...</p> <p>Salazar Rojas Víctor Manuel 2011. Estrategia de uso y conservación del germoplasma de <i>Vanilla planifolia J.</i> en la región Totonacapan Puebla-Veracruz. Tesis D.C. Programa en Estrategias para el Desarrollo Agrícola Regional, Colegio de Postgraduados – Campus Puebla. Puebla, México. 155 p.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>En relación a la información presentada sobre las especificaciones fisicoquímicas del fruto beneficiado de vainilla de Papantla, en la Tabla 2 del documento, citar la fuente en la que se apoya dicha tabla, con el fin de fortalecer la evidencia del trabajo científico que ha acompañado la construcción del proyecto de norma oficial mexicana para vainilla de Papantla.</p>	<p>DGFA/SAGARPA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 de su Reglamento, se decidió aceptar parcialmente el comentario, adicionando la referencia bibliográfica en el capítulo de Bibliografía.</p> <p>La fuente técnica considerada para establecer las especificaciones de la Vainilla de Papantla, indicadas en la tabla 2 del proyecto de NOM, fue la obtenida del análisis de la vainilla originaria de la zona protegida por la Denominación de Origen.</p>