

## SECRETARIA DE ECONOMIA

**RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, Jugos, agua de coco, néctares, bebidas no alcohólicas con vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras u hortalizas y bebidas no alcohólicas saborizadas-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba (cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas Preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 28 de agosto de 2009), publicado el 11 de febrero de 2021.**

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-173-SE-2020, JUGOS, AGUA DE COCO, NÉCTARES, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON VEGETALES O FRUTAS, AGUA DE COCO O COCO, VERDURAS U HORTALIZAS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS SABORIZADAS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, (CANCELARÁ A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-173-SCFI-2009, JUGOS DE FRUTAS PREENVASADOS-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 28 DE AGOSTO DE 2009), PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 11 DE FEBRERO DE 2021

ALFONSO GUATI ROJO SANCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en el artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracción XI, 39 fracciones V y XII, 40 fracción XII, 41 y 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 19 fracciones I, III, VIII y IX de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 28 y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; Tercero y Cuarto Transitorios del Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 36 fracciones I, II, IX y X del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica la Respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, Jugos, agua de coco, néctares, bebidas no alcohólicas con vegetales o frutas, agua de coco o coco, verduras u hortalizas y bebidas no alcohólicas saborizadas-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba (cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas Preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 28 de agosto de 2009), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de febrero de 2021 (PROY-NOM-173-SE-2020).

PROY-NOM-173-SE-2020	Propuesta de modificación	Justificación de la propuesta	Respuesta del CCONNSE
<b>PREFACIO</b>			
Debido a que este proceso de normalización inició con antelación a la fecha de entrada en vigor de la Ley de Infraestructura de la Calidad publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020 y atendiendo lo dispuesto en el Artículo Cuarto Transitorio de dicho Decreto, el procedimiento de normalización aplicable, debe seguirse de acuerdo a lo previsto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, hasta su conclusión.	<b>Dirección General de Normas</b> Modificar la redacción del Prefacio conforme a las acreditaciones enviadas por los interesados para participar en el Grupo de Trabajo para el estudio y atención de los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública al PROY-NOM-173-SE-2020.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario al Título de la NOM y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción de la siguiente forma:
Con el objeto de elaborar el presente Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía lo aprobó el 6 de julio de 2020 e instaló un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de las siguientes personas morales e instituciones:			<b>PREFACIO</b> Con el objeto de elaborar la presente Norma Oficial Mexicana, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía instaló un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:

• Asociación de Normalización y Certificación, A. C. (ANCE).			• Analytical and Quality Services
• Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas A. C. (ANPRAC).			• Asociación de Normalización y Certificación, A. C. (ANCE).
• Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA).			• Asociación Internacional de Jugos de Frutas y Vegetales (IFU).
• Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA).			• Asociación Nacional de Productores de Refrescos y Aguas Carbonatadas A. C. (ANPRAC).
• Campbell's de México, S. A. de C. V.			• Bonafont, S. A. de C. V.
• Coco Colima, S. A. de C. V.			• Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC).
• Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).			• Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA).
• Consejo Nacional Agropecuario A. C. (CNA).			• Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA).
• Grupo Herdez, S. A. B. de C. V. (HERDEZ).			• Campbell's de México, S. A. de C. V.
• Grupo Jumex, S. A. de C. V. (JUMEX).			• Coco Colima, S. A. de C. V.
• Malcher Moreno, S. P. R. de R. L.			• Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).
• Nestlé México, S. A. de C. V.			• Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).
• Normalización y Certificación NYCE, S. C. (NYCE).			• Consejo Nacional Agropecuario A. C. (CNA).
• Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO).			• Deimos Consulting Services, S. C.
o Dirección General de Verificación y Vigilancia.			• Grupo Jumex, S. A. de C. V. (JUMEX).
o Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.			• Malcher Moreno, S. P. R. de R. L.
• Salud Crítica, A. C.			• Nestlé México, S. A. de C. V.
• Secretaría de Economía (SE).			• Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO).
o Subsecretaría de Industria, Comercio y Competitividad.			o Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.
Ø Dirección General de Normas.			• Secretaría de Economía (SE).
• Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).			o Dirección General de Normas.

o Oficina del C. Secretario.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).</li> <li>o Oficina del C. Secretario.</li> <li>o Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA).</li> <li>• Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP).</li> <li>o Servicio de Administración Tributaria (SAT).</li> <li>Ø Administración General de Aduanas.</li> <li>• Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos, A. C. (SOMEICCA).</li> <li>• Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).</li> <li>o Programa Universitario de Alimentos.</li> <li>o Instituto de Geología.</li> <li>• Valle redondo, S. A. de C. V.</li> </ul>
o Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA).			
• Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP).			
o Servicio de Administración Tributaria (SAT).			
Ø Administración General de Aduanas.			
• Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos, A. C. (SOMEICCA).			
• Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).			
o Programa Universitario de Alimentos.			
o Instituto de Geología.			
• Valle redondo, S. A. de C. V.			
<b>Índice de Contenido</b>			
1. Objetivo y campo de aplicación			
2. Referencias normativas			
3. Términos y definiciones			
4. Símbolos y abreviaturas			
5. Especificaciones			
6. Información comercial			
7. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)			
8. Verificación y vigilancia			
9. Concordancias con normas internacionales			
10. Bibliografía			

<p>“PROYECTO DE MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-173-SE-2020, JUGOS, AGUA DE COCO, NÉCTARES, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON VEGETALES O FRUTAS, AGUA DE COCO O COCO, VERDURAS U HORTALIZAS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS SABORIZADAS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, (CANCELARÁ A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-173-SCFI-2009, JUGOS DE FRUTAS PREENVASADOS-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 28 DE AGOSTO DE 2009)”</p>	<p><b>CANILEC</b></p> <p>PROYECTO de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-173-SE-2020, Jugos, agua de coco, néctares, Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba (cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009, Jugos de frutas Preenvasados-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 28 de agosto de 2009).</p>	<p><b>CANILEC</b></p> <p>Las bebidas con jugo o saborizadas al ser productos distintos de un jugo o néctar debieran ser objeto de una normativa alterna a esta.</p> <p>Se propone la creación de un ordenamiento específico para bebidas de la misma forma que se tiene actualmente la Norma Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al Título de la NOM y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>El Proyecto de modificación a esta NOM sometido a consulta pública a través de su publicación en el Diario Oficial de la Federación ya considera la inclusión de estos productos como parte del objetivo y campo de aplicación de la NOM, por lo que no se justifica técnicamente eliminarlos.</p>
	<p><b>ANALYTICAL AND QUALITY SERVICES</b></p> <p>PROY-NOM-173-SE-2020 , JUGOS, NÉCTARES, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON VEGETALES O FRUTAS, AGUA DE COCO O COCO, VERDURAS U HORTALIZAS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS SABORIZADAS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p>	<p><b>ANALYTICAL AND QUALITY SERVICES</b></p> <p>Nuestra sugerencia es eliminar el primer “agua de coco” para que quede solo la segunda referencia</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario al Título de la NOM y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-173-SE-2021, Jugos, agua de coco, néctares, bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta u hortaliza y bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas – Denominaciones – Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.</p> <p>De lo anterior, se deben hacer los ajustes de redacción en todo el documento para armonizar los términos establecidos en el Título de la NOM.</p>

1. Objetivo y campo de aplicación			
<p>La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones de las denominaciones de producto y la información comercial que debe contener el etiquetado de los productos preenvasados destinados al consumidor final de fabricación nacional o extranjera, que se comercialicen en territorio nacional con las denominaciones de jugo, agua de coco, néctar y bebidas no alcohólicas con un contenido de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o que estén saborizadas haciendo referencia a sabores de vegetales o frutas, agua de coco o coco u hortalizas o verduras.</p>	<p><b>Dirección General de Normas</b> Considerar las exclusiones necesarias en el objetivo y campo de aplicación.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones de las denominaciones de producto y la información comercial que debe contener el etiquetado de los productos preenvasados destinados al consumidor final, de fabricación nacional o extranjera, que se comercialicen en territorio nacional con las denominaciones de jugo, agua de coco, néctar, bebidas no alcohólicas con un contenido de vegetal o fruta u hortaliza y bebidas saborizadas no alcohólicas haciendo referencia a sabores de vegetales o frutas u hortalizas.</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana no es aplicable a los siguientes productos:</p> <p>a) Café que requiera una preparación de percolación o extracción con agua y se comercialice como bebida no alcohólica preenvasada.</p> <p>b) Productos que requieran de un modo de preparación a través de adicionar agua u otro líquido natural o transformado.</p> <p>c) Los productos objeto de las siguientes Normas Oficiales Mexicanas, sus modificaciones o las que las sustituyan, conforme a lo establecido en las mismas:</p> <p>i. NOM-155-SCFI-2012, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012</p> <p>ii. NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt - Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019.</p> <p>d) Productos de venta a granel o que se utilicen como materia prima para la elaboración de otros alimentos o bebidas no alcohólicas.</p>

<b>2. Referencias Normativas</b>			
			De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario al Título de la NOM y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción de la siguiente forma: Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, sus modificaciones, o aquellas que las sustituyan: Asimismo, se eliminan las referencias a ese término en las Referencias normativas que lo incluyen.
Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, o aquellas que las sustituyan:	<b>Dirección General de Normas</b> Adicionar "sus modificaciones" y eliminar esta referencia en las Referencias normativas que lo incluyen.		
2.1 NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012 y sus modificaciones.	<b>CANACINTRA</b> <b>CANAINCA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> 2.XX Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Acorde con la modificación propuesta del inciso 3.7, se añade la referencia normativa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y Exportación.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: No se considera que la mencionada Ley sea objeto del capítulo 2. Referencias normativas por lo que se incluirá en el capítulo 10. Bibliografía junto a la Ley General de Salud.
2.2 NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002 y sus modificaciones.			
2.3 NOM-030-SCFI- 2006 Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006 y sus modificaciones.			
2.4 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010 y sus modificaciones.			

<p>2.5 NOM-086-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p>			
<p>2.6 NMX-F-103-NORMEX-2009 Alimentos- Determinación de grados brix en alimentos y bebidas, Método de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de junio de 2009.</p>			
<p>2.7 ACUERDO ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus modificaciones.</p>			
	<p><b>COFEPRIS</b> NORMA Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.</p>	<p><b>COFEPRIS</b> Incluir la referencia, las especificaciones sanitarias de las bebidas saborizadas no alcohólicas se incluye en la NOM-218-SSA1-2011</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos conforme a lo siguiente:</p>
	<p><b>COFEPRIS</b> NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p><b>COFEPRIS</b> Incluir la referencia, las especificaciones sanitarias para los jugos se encuentran en la NOM-130-SSA1-1995.</p>	<p>Se incluyen las dos Referencias normativas propuestas dentro del capítulo 2. Referencias normativas</p>

<p><b>3. Términos, definiciones y abreviaturas.</b></p>	<p><b>IFU</b> No existe una definición para el agua extraída del jugo de frutas.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo, debido al siguiente motivo:</p> <p>No se considera necesario incluir una definición para "agua extraída del jugo de frutas" debido a que no es un término que esté incluido en la NOM.</p>
<p>Para los fines de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:</p>			
<p><b>3.1</b> <b>Adulteración</b></p>			
<p>Producto cuya naturaleza y composición no corresponda a aquella con que se etiqüete, anuncie, expendá, suministre o por no cumplir con las especificaciones descritas en esta Norma Oficial Mexicana, aun 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.</p>			
<p><b>3.2</b> <b>Agua de coco</b></p>			
<p>Es el líquido que se extrae directamente del fruto (Cocos nucifera L.) sin exprimir la pulpa.</p>			
<p><b>3.3</b> <b>Agua de coco concentrada</b></p>			
<p>Es a la que se le ha eliminado físicamente el agua en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix al menos en un 50% más que el valor Brix establecido para el producto líquido obtenido y que ha sido sometido al tratamiento físico o a las condiciones de almacenamiento adecuadas que aseguren su conservación en el envase.</p>			

<b>3.4</b> <b>Agua de coco de concentrado</b>			
Es el agua de coco elaborada a partir de agua de coco concentrada.			
<b>3.5</b> <b>Azúcares añadidos</b>			
Azúcares libres agregados a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial.			
<b>3.6</b> <b>Azúcares libres</b>			
Monosacáridos y disacáridos disponibles, añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel y jarabes de maíz de alta fructuosa, entre otros jarabes similares.			
<b>3.7</b> <b>Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura</b>			
Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de alcohol etílico y un porcentaje mayor o igual al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de alcohol etílico y un porcentaje mayor o igual al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos, y para efecto de importación y exportación cumplir con la referencia normativa 2.XX.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Dando claridad al apartado de definiciones y haciéndola la definición más concisa, se propone crear la referencia normativa para Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: <b>3.7</b> bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta u hortaliza son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y que contienen un porcentaje mayor o igual al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco u hortaliza, o la combinación de los mismos, así como uso de extractos naturales, incluyendo leguminosas como soya, arroz, entre otros del reino vegetal.

<p>Para efectos de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones, se consideran dentro de esta definición aquellas bebidas con un contenido inferior a 0.5% en volumen de alcohol etílico.</p>		<p><b>CANILEC</b></p> <p>El colocar el 10% de fruta, agua de coco u hortaliza como % mínimo de adición para poder denominar a un producto como "bebida con" en la mayoría de los casos lo llevará a tener que ostentar los sellos de "exceso de azúcares" y "exceso de calorías", debido a que en las bebidas saborizadas el 100% de calorías proviene exclusivamente de los azúcares añadidos, al contar los jugos como azúcares añadidos (de acuerdo a la Modificación a la NOM 051), productos que actualmente no cuentan con sellos de advertencia, deberán incluirlos.</p>	
<p><b>3.8</b></p> <p><b>Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura</b></p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"3.8</p> <p>bebidas saborizadas no alcohólicas son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y que contienen un porcentaje menor al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza, o que no contengan ningún porcentaje de los mismos y hagan uso de extractos o saborizantes naturales o artificiales a cualquier vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza, o la combinación de los mismos, incluyendo leguminosas como soya, arroz, entre otros del reino vegetal."</p> <p>Asimismo, se aclara que puede ser jugo, puré o pulpa del vegetal o fruta u hortaliza el que se adicione.</p>

<p>Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de alcohol etílico y un porcentaje menor al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura o que no contengan ningún porcentaje de los mismos y hagan uso de saborizantes naturales o artificiales que se asocien a cualquier vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos.</p>	<p><b>COFEPRIS</b></p> <p>Adecuar al nombre, a productos que ya son regulados:</p> <p>3.8 Bebidas saborizadas no alcohólicas de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura</p> <p>Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de alcohol etílico y un porcentaje menor al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura o que no contengan ningún porcentaje de los mismos y hagan uso de saborizantes naturales o artificiales que se asocien a cualquier vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos.</p>	<p><b>COFEPRIS</b></p> <p>Si no contiene ningún componente vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos se habla de una bebida saborizadas no alcohólicas, definidos como los productos elaborados por la disolución en agua para uso y consumo humano, de edulcorantes e ingredientes opcionales, adicionados o no de aditivos, que pueden estar o no carbonatadas. Incluye bebidas para deportistas, considerada en la NOM-218.</p>	
	<p><b>QUALA</b></p> <p>Para efectos de esta Norma la Sábila o Aloe Vera se considera como un vegetal o verdura?</p> <p>El 10% de vegetales o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura, en la composición final de la bebida, puede ser jugo, pulpa o puré?</p>		

	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>ANDI</b></p> <p>Son aquellos líquidos naturales o transformados que proporcionan al organismo elementos para su nutrición y con menos de 2.0 % (v/v) de alcohol etílico y un porcentaje menor al 10% en su composición final de vegetales o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura o que no contengan ningún porcentaje de los mismos y hagan uso de saborizantes naturales o artificiales que se asocien a cualquier vegetal o fruta, agua de coco o coco, u hortaliza o verdura, o la combinación de los mismos, y para efecto de importación y exportación cumplir con la referencia normativa 2.XX.</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>ANDI</b></p> <p>Dando claridad al apartado de definiciones y haciéndola la definición más concisa, se propone crear la referencia normativa para Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones.</p>	
<p>Para efectos de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y Exportación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 2007 y sus modificaciones, se consideran dentro de esta definición aquellas bebidas con un contenido inferior a 0.5% en volumen de alcohol etílico.</p>			
<p><b>3.9</b>  <b>Edulcorantes</b></p>			
<p>Sustancias diferentes de los monosacáridos y de los disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos.</p>			

<p>Fuente: ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus modificaciones.</p>			
<p><b>3.10</b> <b>Frutas cítricas</b></p>			
<p>Son frutas de la familia Rutaceae que se dañan con bajas temperaturas y se caracterizan porque tienen aceites y pigmentos en su cáscara.</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b> Adicionar al final de la definición: "Para las bebidas con fruta o saborizadas, se puede añadir jugo de frutas".</p>	<p>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo, debido al siguiente motivo:</p>
<p><b>3.11</b> <b>Frutas sanas</b></p>		<p>Por la naturaleza y el proceso de las bebidas con fruta o saborizadas, no es común que se use la fruta "completa" o "picada", lo que se utiliza principalmente es el jugo de las frutas, por lo que se solicita la inclusión o aclaración de que es posible utilizar jugo de frutas en estos productos, de lo contrario pareciera que sólo se pueden añadir frutas completas. Lo anterior en línea a que se deberá colocar en denominación el % de éste, ejemplo: Bebida con XX% de jugo de manzana, Bebida sabor manzana con XX% de jugo de manzana.</p>	<p>El Proyecto de modificación sometido a consulta pública a través de su publicación en el Diario Oficial de la Federación establece que se puede usar cualquier parte del vegetal o fruta o coco u hortaliza o verdura y no únicamente el jugo para su adición en las bebidas, por lo que no se presenta justificación técnica para permitir únicamente el jugo.</p>
<p>Son aquellas libres de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas, libres de insectos vivos o muertos o sus larvas.</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b> Adicionar al final de la definición: "Para las bebidas con fruta o saborizadas, se puede añadir jugo de frutas".</p>		
<p><b>3.12</b> <b>Frutas o vegetales o verduras u hortalizas maduras</b></p>			
<p>Aquellas que han alcanzado el grado de desarrollo adecuado para su consumo (que están en su punto de sazón o madurez).</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b> Adicionar al final de la definición: "Para las bebidas con fruta o saborizadas, se puede añadir jugo de frutas".</p>		

<p><b>3.13</b> <b>Grados Brix</b></p>			
<p>Es el porcentaje de sólidos disueltos en un producto.</p>			
<p><b>3.14</b> <b>Jugo</b></p>			
<p>Es el producto líquido sin fermentar, pero fermentable, obtenido al exprimir vegetales o frutas u hortalizas o verduras en buen estado, debidamente maduras y frescas o 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.</p>	<p><b>QUALA</b> Dentro de la definición de jugo se puede considerar contenido de pulpa (masa carnosa) de fruta, vegetal, hortaliza o verdura? Células sólo aplica para frutas? Para el caso del Aloe Vera como cuantificación de jugo se podría considerar el líquido y la pulpa? Entendiendo bajo la definición de este mismo proyecto de norma como pulpa a los sólidos insolubles y solubles y que pueden sedimentar.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para aclarar lo siguiente:  La definición de jugo ya considera el contenido de pulpa de vegetal o fruta o coco u hortaliza o verdura, por lo que no es necesario hacer una aclaración adicional a la definición.</p>
<p>El jugo debe prepararse mediante procedimientos que mantengan las características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de vegetales o frutas u hortalizas o verduras del que procede.</p>			
<p>Se pueden añadir sustancias aromáticas, aromatizantes volátiles, pulpa y células procedentes de la misma fruta (en el caso de las frutas cítricas, la pulpa y las células son las envolturas del jugo obtenido del endocarpio) obtenidas por procedimientos físicos adecuados del mismo tipo de vegetal o fruta u hortaliza o verdura.</p>			
<p>Se pueden elaborar junto a sus pepitas, semillas y pieles que normalmente no se incorporan al jugo, aunque pueden ser aceptables algunas partes o componentes de pepitas, semillas y pieles que no puedan eliminarse mediante los procesos físicos industriales convencionales.</p>			

Este producto puede elaborarse a partir de jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras congelados o de jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras concentrados reconstituidos (o en conjunto), siempre que cumplan con las especificaciones descritas en esta Norma Oficial Mexicana.			
Se considera al jugo congelado dentro de esta definición (ver inciso 3.18).			
<p><b>3.15</b></p> <p><b>Jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras concentrado</b></p>	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Actualizar los términos conforme a la modificación del Título de la NOM.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar las definiciones de la siguiente forma:</p> <p>“3.15 jugo de vegetales o frutas u hortalizas concentrado</p> <p>3.16 jugo de vegetales o frutas u hortalizas de concentrados”.</p>
<p>Es al que se les ha eliminado físicamente el agua en una cantidad suficiente para elevar el nivel de grados Brix al menos en un 50% más que el valor Brix establecido para el producto líquido obtenido al exprimir vegetales o frutas u hortalizas o verduras; para el caso de las frutas, deben ser sanas y maduras, y haber sido sometidas al tratamiento físico o a las condiciones de almacenamiento adecuadas que aseguren su conservación en el envase.</p>			
<p><b>3.16</b></p> <p><b>Jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras de concentrados</b></p>			
<p>Es el jugo elaborado a partir de jugo concentrado de vegetales o frutas u hortalizas o verduras.</p>			
<p><b>3.17</b></p> <p><b>Jugo mixto de vegetales o frutas u hortalizas o verduras</b></p>			

<p>Este jugo puede elaborarse a partir de la mezcla de dos o más jugos y jugos de concentrados de diferentes tipos vegetales o frutas u hortalizas o verduras y que cumplen con las definiciones establecidas en el inciso 3.14, 3.15 y 3.16.</p>	<p><b>IFU</b> No se menciona al agua de coco que sí es mencionado en muchas/todas las otras secciones</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: "3.17 jugo mixto de vegetales o frutas o agua de coco u hortalizas este jugo puede elaborarse a partir de la mezcla de dos o más jugos y jugos de concentrados de diferentes tipos vegetales o frutas o coco u hortalizas y que cumplen con las definiciones establecidas en el inciso 3.14, 3.15 y 3.16." Asimismo, en la redacción de la NOM se incluirá agua de coco o coco según corresponda en las definiciones correspondientes a los incisos o numerales: 3.17, 3.19, 3.22, 3.23, 3.24 y 3.25.</p>
<p><b>3.18</b> <b>Jugo congelado</b></p>			
<p>Es el jugo de vegetales o frutas u hortalizas o verduras que ha sido sometido a un proceso térmico, mediante un equipo apropiado, hasta que haya alcanzado una temperatura de -15 °C en el centro térmico y se haya mantenido a temperatura de congelación durante el almacenamiento.</p>			
<p><b>3.19</b> <b>Néctar</b></p>			
<p>Es el producto líquido, con pulpa o sin pulpa, elaborado con jugo o pulpa o puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras (maduras y sanas), de la variedad correspondiente, lavadas, finamente divididas y tamizadas, de concentrados o no, de congelados o no y deben cumplir con los parámetros establecidos en la Tabla 2 de esta Norma Oficial Mexicana, pudiendo ser adicionado de agua potable, azúcares añadidos, edulcorantes, así como los aditivos y coadyuvantes permitidos en la Referencia normativa 2.7.</p>	<p><b>Dirección General de Normas</b> Actualizar la Referencia normativa.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este numeral de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: "3.19 <b>néctar</b> es el producto líquido, con pulpa o sin pulpa, elaborado con jugo o pulpa o puré de vegetales o frutas, o coco u hortalizas (maduras y sanas), de la variedad correspondiente, lavadas, finamente divididas y tamizadas, de concentrados o no, de congelados o no y deben cumplir con los parámetros establecidos en la Tabla 2 de esta Norma Oficial Mexicana, pudiendo ser adicionado de agua potable, azúcares añadidos, edulcorantes, así como los aditivos y coadyuvantes permitidos en la Referencia normativa 2.10."</p>

<p><b>3.20</b> <b>Néctar mixto</b></p>			
<p>Este néctar puede elaborarse a partir de la mezcla de dos o más vegetales o frutas u hortalizas o verduras o agua de coco o coco y que cumplen con las definiciones establecidas en el inciso 3.19.</p>			
<p><b>3.21</b> <b>Productos preenvasados</b></p>			
<p>Son aquellos productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor; la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.</p>			
<p><b>3.22</b> <b>Pulpa de vegetales o frutas u hortalizas o verduras</b></p>			
<p>Es la masa carnosa y a menudo jugosa de los vegetales o frutas u hortalizas o verduras (sólidos insolubles y solubles y que pueden sedimentar). En el caso de las frutas cítricas la pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de jugo.</p>			
<p><b>3.23</b> <b>Puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras</b></p>			
<p>Es el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo: tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de los vegetales o frutas u hortalizas o verduras enteras o peladas (según aplique), sin eliminar el jugo. Los vegetales o frutas u hortalizas o verduras deben estar en buen estado (maduras y sanas) o conservadas por procedimientos físicos.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Es el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante procedimientos idóneos, por ejemplo: tamizando, triturando o desmenuzando la parte comestible de los vegetales o frutas u hortalizas</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Se solicita mantener el texto aprobado por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) durante la sesión del 06 de</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo, debido al siguiente motivo: La norma internacional del Codex Alimentarius citada en el capítulo 9. Concordancia con normas internacionales, únicamente establece procedimientos físicos, por lo que no se presenta evidencia técnica para considerar otro tipo de tratamientos.</p>

	<p>o verduras enteras o peladas (según aplique), sin eliminar el jugo. Los vegetales o frutas u hortalizas o verduras deben estar en buen estado (maduras y sanas) o conservadas por procedimientos físicos o por tratamientos aplicados de conformidad con las disposiciones pertinentes de la autoridad competente.</p>	<p>Julio 2020 (Documento adjunto) y el cual está alineado con lo previsto en la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas, CODEX STAN 247-2005.</p> <p>“2.1.4 Puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas</p> <p>Por puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas se entiende el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante</p> <p>Se solicita mantener el texto aprobado por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) durante la sesión del 06 de Julio 2020 (Documento adjunto) y el cual está alineado con lo previsto en la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas, CODEX STAN 247-2005.</p> <p>“2.1.4 Puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas</p> <p>Por puré de fruta utilizado en la elaboración de zumos (jugos) y néctares de frutas se entiende el producto sin fermentar, pero fermentable, obtenido mediante.</p>	
<p><b>3.24</b> <b>Puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras concentrado</b></p>			
<p>Es el producto obtenido mediante la eliminación física de agua del puré de vegetales o frutas u hortalizas o verduras en una cantidad suficiente para elevar al menos el nivel de grados Brix en 50% más que el valor Brix establecido para el</p>			

jugo reconstituido.			
<b>3.25</b> <b>Sólidos disueltos de vegetales o frutas u hortalizas o verduras</b>			
Son los sólidos solubles provenientes de vegetales o frutas u hortalizas o verduras y que son cuantificados como grados Brix			
<b>4. Símbolos y abreviaturas</b>			
g            aceleración de la gravedad			
gr            gramo			
L o l        litro			
min        minuto			
mL o ml    mililitro			
m/m        masa/masa			
mm        milímetro			
pH        Potencial de hidrógeno			
rpm        revoluciones por minuto			
uma        unidad de masa atómica			
VPDB      Vienna Pee Dee Beelemnite			
v/v        volumen/volumen			
12C        Número total de átomos de carbono 12			
13C        Número total de átomos de carbono 13			
δ 13C      Delta de carbono 13 δ 15N      Delta de nitrógeno 15 δ 15NAIRE Nitrógeno en aire (0/00 partes por mil). ó            desviación estándar μg        microgramos μL o μl    microlitro °Bx        grado Brix	<b>Dirección General de Normas</b> Adicionar: ‰ por mil Corregir gr por g y gravedad (g) por <i>g</i> cursiva.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:  g    aceleración de la gravedad g    gramo ‰    por mil

°C	grados Celsius		
%	por ciento		
<b>5. Especificaciones</b>			
Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con lo establecido en la referencia normativa 2.4, pueden usar los aditivos y coadyuvantes permitidos en la Referencia normativa 2.7 y además cumplir con las siguientes especificaciones.	<p><b>COFEPRIS</b></p> <p>5. Especificaciones</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con lo establecido en la referencia normativa 2.4, NOM-130, NOM-218, pueden usar los aditivos y coadyuvantes permitidos en la Referencia normativa 2.7 y además cumplir con las siguientes especificaciones.</p>	<p><b>COFEPRIS</b></p> <p>Las especificaciones sanitarias de los jugos y las bebidas saborizadas no alcohólicas se encuentran en las normas NOM-130 y NOM-218 respectivamente.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con lo establecido en la Referencias normativas 2.4, 2.6 y 2.7, pueden usar los aditivos y coadyuvantes permitidos en la Referencia normativa 2.10 y además cumplir con las siguientes especificaciones.</p>
<b>5.1 Denominaciones</b>			
Las denominaciones de producto que establece esta Norma Oficial Mexicana son las siguientes:	<p><b>QUALA</b></p> <p>Dentro de la denominaciones establecidas por el proyecto de Norma, el inciso d) y e), están excluidas o no aquellas bebidas que contengan minerales, fortificación y/o estén carbonatadas.??? O también las incluye?.</p> <p>Siendo una opción de denominación: Bebida sabor mango con 5% de mango, adicionado con vitaminas y minerales.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para aclarar lo siguiente:</p> <p>La NOM incluye en el capítulo 2 de Referencias normativas la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996, por lo que ese tipo de adiciones deben cumplir lo establecido en la mencionada NOM</p>
a) Jugos.	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Actualizar las denominaciones conforme a los cambios en el Título de la NOM.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este numeral de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>“5.1 Denominaciones</p> <p>Las denominaciones de producto que establece esta Norma Oficial Mexicana son las siguientes:</p> <p>a) Jugos</p> <p>b) Agua de coco</p> <p>c) Néctares</p>
b) Agua de coco.			
c) Néctares.			
d) Bebidas con vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura.			
e) Bebidas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura.			

			d) Bebidas no alcohólicas con vegetal o fruta u hortaliza e) Bebidas saborizadas no alcohólicas"
<b>5.1.1. Jugos</b>			
Los jugos deben cumplir con cualquiera de las definiciones establecidas en los incisos 3.14, 3.16 y 3.17, usando las siguientes denominaciones de producto según corresponda y deben cumplir con lo establecido en los incisos 5.2.1 y 5.3.1, asimismo, el contenido de jugo de frutas, vegetales, verduras u hortalizas debe ser del 100%, el cual se puede determinar conforme a lo indicado en el capítulo 7 de esta Norma.			De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este numeral de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: "5.1.1. Jugos Los jugos deben cumplir con cualquiera de las definiciones establecidas en los incisos 3.14, 3.16 y 3.17 de esta Norma Oficial Mexicana, usando las siguientes denominaciones de producto según corresponda y deben cumplir con lo establecido en los incisos 5.2.1 y 5.3.1 de esta Norma Oficial Mexicana, asimismo, el contenido de jugo de vegetales o frutas u hortalizas debe ser del 100%, el cual se puede determinar conforme a lo indicado en el capítulo 7 de esta Norma Oficial Mexicana. Nota 1: Los jugos deben cumplir con las especificaciones descritas en la Tabla 1.
Nota 1: Los jugos deben cumplir con las especificaciones descritas en la Tabla 1.			
<b>5.1.1.1 Jugo de _____ (el nombre del vegetal, fruta, verdura u hortaliza).</b>	<b>Dirección General de Normas</b> Actualizar las denominaciones conforme a los cambios en el Título de la NOM.		5.1.1.1 Jugo de _____ (el nombre del vegetal o fruta u hortaliza).
<b>5.1.1.2 Jugo de _____ (el nombre del vegetal, fruta, verdura u hortaliza) de concentrado</b>			5.1.1.2 Jugo de _____ (el nombre del vegetal o fruta u hortaliza) de concentrado.
<b>5.1.1.3 Jugo mixto de _____ (describir los vegetales, frutas, verduras u hortalizas, agua de coco o verduras, que contiene el producto).</b>			5.1.1.3 Jugo mixto de _____ (describir los vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas que contiene el producto). Nota 2: Los jugos mixtos con más de dos vegetales o frutas u hortalizas, agua de coco o coco, pueden utilizar un nombre genérico en la denominación de producto y cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.1."
Nota 2: Los jugos mixtos con más de dos vegetales, frutas, verduras u hortalizas, agua de			

coco o verduras, pueden utilizar un nombre genérico en la denominación de producto y cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.1.			
<b>5.1.2 Agua de coco</b>			
El agua de coco debe cumplir con cualquiera de las definiciones establecidas en los incisos 3.2, 3.4 y 5.3.1, usando las siguientes denominaciones de producto según corresponda, el contenido de agua de coco debe ser del 100%, el cual se puede determinar conforme a lo indicado en el capítulo 7 de esta Norma:	<b>Dirección General de Normas</b> Mejorar redacción para aclarar que se deben cumplir con especificaciones del 5.3.1.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción y quedar como sigue:  El agua de coco debe cumplir con cualquiera de las definiciones establecidas en los incisos 3.2, 3.4 y cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.1, usando las siguientes denominaciones de producto según corresponda, el contenido de agua de coco debe ser del 100%, el cual se puede determinar conforme a lo indicado en el capítulo 7 de esta Norma:
Nota 3: El agua de coco y agua de coco de concentrado debe cumplir con las especificaciones descritas en la Tabla 1.			
<b>5.1.2.1. Agua de coco</b>			
<b>5.1.2.2 Agua de coco de concentrado</b>			
<b>5.1.3 Néctares</b>			
Los néctares deben cumplir con cualquiera de las definiciones establecidas en los incisos 3.19 y 3.20, usando las siguientes denominaciones de producto según corresponda y deben cumplir con lo establecido en los incisos 5.2.2 y 5.3.2.	<b>Dirección General de Normas</b> Actualizar las denominaciones conforme a los cambios en el Título de la NOM.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este numeral de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:  "5.1.3 Néctares  Los néctares deben cumplir con cualquiera de las definiciones establecidas en los incisos 3.19 y 3.20, usando las siguientes denominaciones de producto según corresponda y deben cumplir con lo establecido en los incisos 5.2.2 y 5.3.2.  5.1.3.1 Néctar de _____ (el nombre del vegetal o fruta o coco u hortaliza).  5.1.3.2 Néctar mixto de _____ (describir los vegetales o frutas o coco u hortalizas, según corresponda la combinación entre éstos).  Nota 4: Los néctares mixtos con más de dos
<b>5.1.3.1 Néctar de _____ (el nombre del vegetal, coco, fruta, verdura u hortaliza).</b>			
<b>5.1.3.2 Néctar mixto de _____ (describir los vegetales, coco, frutas, verduras u hortalizas, según corresponda la combinación entre éstos).</b>			
Nota 4: Los néctares mixtos con más de dos vegetales, frutas, verduras u hortalizas o coco o verduras, pueden utilizar un nombre genérico en la denominación de producto y cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.2.			

			vegetales o frutas o coco u hortalizas, pueden utilizar un nombre genérico en la denominación de producto y cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.2.”
<b>5.1.4 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura</b>			
Estas bebidas no alcohólicas deben cumplir con la definición establecida en el inciso 3.7 y describir el porcentaje de vegetal o fruta, agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera, usando la siguiente denominación de producto.			
<b>5.1.4.1 Bebida con ____ % (uno o dos dígitos) de _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).</b>	<b>COFEPRIS</b> 5.1.4.1 Bebida con ____% (dos dígitos) de _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).	<b>COFEPRIS</b> De acuerdo al numeral 5.2.3 las Bebidas descritas en 5.1.4 deben tener un porcentaje mayor o igual del 10% del contenido de frutas, vegetales, verduras u hortalizas o agua de coco o coco (incluyendo al Aloe vera) y debe ser menor al contenido mínimo de jugo y/o pulpa (% v/v) en néctares de frutas, descrito en la Tabla 2.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar las redacciones de la siguiente forma e incluir Notas aclaratorias:  5.1.4.1 Bebida con ____ % (dos dígitos) de _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).  Nota 5: Los dígitos que se deben expresar en la denominación de producto para informar sobre el contenido real de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza (incluyendo el Aloe vera) deben representar números enteros a través de dos dígitos (mayores a 10) y, en caso de contener una fracción puede expresarlo a través de un dígito decimal, por ejemplo: 10.9, 11.4, 13.6, etc. En caso de no utilizar el dígito decimal se debe redondear hacia el número entero inmediato inferior.
<b>5.1.5 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura</b>			
Las bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura deben cumplir con la definición establecida en el inciso 3.8 y su denominación de producto debe ser como a continuación se describe.			
<b>5.1.5.1 Las bebidas saborizadas con un porcentaje menor al 10% de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, deben usar la siguiente denominación de producto:</b>	<b>COFEPRIS</b> 5.1.5.1 Las bebidas saborizadas con un porcentaje menor al 10% de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de	<b>COFEPRIS</b> De acuerdo al numeral 5.2.4 las Bebidas descritas en el inciso 5.1.5 deben tener un porcentaje menor al 10% del contenido de frutas, vegetales, verduras u hortalizas o agua de coco o	

	<p>combinaciones entre éstos, deben usar la siguiente denominación de producto:</p> <p>Bebida sabor _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera) con ____ % (uno o dos dígitos) de _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).</p>	coco (incluyendo al Aloe vera).	
<p><b>Bebida sabor</b> _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera) con ____ % (uno o dos dígitos) de _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).</p>	<p><b>QUALA</b></p> <p>No es necesario indicar la parte del contenido de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura; ya sea trozos, jugo, pulpa, pure, etc.</p> <p>Ejemplo: Bebida sabor pera con 5% de jugo de manzana.</p>		
			<p>5.1.5 Bebidas saborizadas no alcohólicas</p> <p>Las bebidas saborizadas no alcohólicas a vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza deben cumplir con la definición establecida en el inciso 3.8 y su denominación de producto debe ser como a continuación se describe.</p> <p>5.1.5.1 Las bebidas saborizadas no alcohólicas con un porcentaje menor al 10% de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, deben usar la siguiente denominación de producto:</p> <p>Bebida sabor _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera) con ____ % (un dígito) de _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).</p>

			<p>Nota 6: Los dígitos que se deben expresar en la denominación de producto para informar sobre el contenido real de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza (incluyendo al Aloe vera) deben representar números enteros a través de un dígito (menor a 10) y, en caso de contener una fracción puede expresarlo a través de un dígito decimal, por ejemplo: 9.9, 5.4, 3.6, etc. En caso de no utilizar el dígito decimal se debe redondear hacia el número entero inmediato inferior.</p> <p>Nota 7: En caso de que a una bebida saborizada no alcohólica se le adicione un porcentaje de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza distinto al sabor que dice contener, debe declarar de igual forma el porcentaje de contenido al final de la denominación del producto conforme al 5.1.5.1.</p>
<p><b>5.1.5.2</b> Las bebidas saborizadas que no contengan un porcentaje de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, deben usar la siguiente denominación de producto:</p>	<p><b>NESTLÉ</b></p> <p>Se solicita que se establezca en el apartado de Términos y definiciones, la definición de "alimento líquido" considerando que se contempla en el numeral 5.1.5.2 en la nota 5, esto con la finalidad de dar claridad de su alcance en el documento.</p> <p>Nota 5. En la denominación de producto se puede usar cualquier término genérico en lugar de la palabra "Bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta, el contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, refresco, alimento líquido.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>5.1.5.2 Las bebidas saborizadas no alcohólicas que no contengan un porcentaje de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera, deben usar la siguiente denominación de producto:</p> <p>Bebida sabor _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).</p>
<p><b>Bebida sabor _____</b> (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera). Lo anterior, en los casos que no contengan ningún porcentaje de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera.</p>			<p>Nota 8: Para el caso de las bebidas saborizadas no alcohólicas de este inciso 5.1.5, pueden usar alguna otra denominación establecida en un instrumento normativo o jurídico en lugar de la palabra "bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta el contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, bebida carbonatada o refresco u otro cumpliendo con lo establecido en los incisos 5.1.5.1 y 5.1.5.2. Se puede utilizar el término de uso común después de la palabra Bebida como parte de la denominación y que no</p>

			incurra en engaño al consumidor. No se considera que alimento líquido sea un término de uso común.
<p>Nota 5. En la denominación de producto se puede usar cualquier término genérico en lugar de la palabra "Bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta, el contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, refresco, alimento líquido.</p>	<p><b>COFEPRIS</b></p> <p>Nota 5. En la denominación de producto se puede usar cualquier término genérico en lugar de la palabra "Bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta, el contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, refresco, alimento líquido.</p>	<p><b>COFEPRIS</b></p> <p>El alimento líquido no se encuentra definido en ninguna regulación.</p> <p>La Ley General de Salud establece:</p> <p>Artículo 215.- Para los efectos de esta Ley, se entiende por:</p> <p>I. Alimento: cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición;</p> <p>II. Bebida no alcohólica: cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición;</p> <p>Si bien en el Acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica, se incluye una lista de "alimentos líquidos" como leche semidescremada, yogurt, alimentos lácteos fermentados, jugos de frutas, jugos de verduras y néctares o alimentos líquidos de soya, al referir alimento líquido puede generar mayor confusión al consumidor.</p> <p>Cabe señalar que jurídicamente una Ley está por encima de un Acuerdo, por lo que es necesario antes de incluir nuevas denominaciones, los productos deben ser regulados.</p>	
	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p>Eliminar</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p>Se solicita eliminar la Nota 5 debido a que los sinónimos contemplados en la misma no se consideran correctos y la definición de Bebidas expuestas en los puntos 3.7 y 3.8 del proyecto de norma</p>	

		son suficientes para denominar los productos que entran en el alcance del mismo.	
	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>ANDI</b></p> <p><u>*ELIMINAR</u>  5.1.5.2...  ...  <u>Nota 5. En la denominación de producto se puede usar cualquier término genérico en lugar de la palabra "Bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta, el contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, refresco, alimento líquido.</u>  5.1.5.2...  ...  <u>Nota 5. En la denominación de producto se puede usar cualquier término genérico en lugar de la palabra "Bebida", con la finalidad de describir al consumidor final correctamente en la etiqueta, el</u></p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>ANDI</b></p> <p>Se detecta que los productos que se menciona en la nota 5, ya tienen una Norma Oficial Mexicana específica por esa situación se considera que no deberían estar mencionados en este Proyecto de Norma. Por ejemplo, para el agua potable se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel.</p> <p>Especificaciones sanitarias y para el agua mineral y reescos se cuenta con la Norma Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.</p>	
	<p><u>contenido real del producto, como puede ser: agua mineral, agua, refresco, alimento líquido.</u></p>	<p>Para el caso de los alimentos líquidos se debería tener una regulación particular, ya que no se identifica la relación con esta propuesta de regulación. Vinculado a esto la NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Especificaciones Generales de</p>	

		<p>Etiquetado, menciona lo siguiente:</p> <p>“4.2.1.1.1. La denominación del producto preenvasado debe corresponder a los establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas u ordenamientos jurídicos específicos y en ausencia de éstos, se debe usar el siguiente orden de prelación para el nombre de una denominación de producto preenvasado:</p> <p>a) Nombre de uso común;</p> <p>b) Descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto preenvasado, o</p> <p>c) Norma internacional del Codex Alimentarius, en su caso.”</p> <p>Es decir, la denominación deberá seguir éstos criterios para ser establecida en un producto, con lo cual se ve innecesaria la nota 5.</p>																				
<b>5.2 Especificaciones fisicoquímicas</b>																						
<b>5.2.1 Jugos y Agua de coco</b>																						
Los jugos y agua de coco descritos en los incisos 3.2, 3.4, 3.14, 3.16, 3.17, 5.1.1 y 5.1.2 deben cumplir con lo establecido en la Tabla 1.																						
<b>Tabla 1</b>																						
<b>Especificaciones para Jugos, Agua de coco y Jugos de Concentrados una vez Reconstituidos</b>																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Naranja</th> <th>Mandarina</th> <th>Manzana</th> <th>Toronja</th> <th>Piña</th> <th>Uva</th> <th>Agua de coco</th> <th>De frutas Múltiples</th> <th>Métodos de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>* Sólidos disueltos</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Naranja	Mandarina	Manzana	Toronja	Piña	Uva	Agua de coco	De frutas Múltiples	Métodos de Prueba	* Sólidos disueltos										<p><b>QUALA</b></p> <p>De acuerdo a la definición de Jugo numeral 3.14, presentada en el PROY-NOM-173-SE-2020, donde</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo</p>
Parámetro	Naranja	Mandarina	Manzana	Toronja	Piña	Uva	Agua de coco	De frutas Múltiples	Métodos de Prueba													
* Sólidos disueltos																						

	<p>indica:</p> <p>“Es el producto líquido sin fermentar, pero fermentable, obtenido al exprimir vegetales o frutas u hortalizas o verduras en buen estado, debidamente maduras y frescas o 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.”</p> <p>¿Cuál sería el la especificación fisicoquímica a cumplir de jugos de vegetales, hortalizas o verduras; o mezcla de éstos? Así como su método de prueba?</p>		<p>para aclarar lo siguiente:</p> <p>Las especificaciones fisicoquímicas establecidas en esta NOM son concordantes con las establecidas en la Norma Internacional del Codex Alimentarius descrita en el capítulo 9. Concordancia con normas internacionales, por lo que ya la Nota al pie de la Tabla establece que: " Cuando un jugo proceda de una fruta no mencionada en la Tabla 1, el nivel mínimo de grados Brix de la fruta será el normado internacionalmente por el Codex Alimentarius".</p>
	<p><b>IFU</b></p> <p>La ratio del isótopo de carbono para la uva es muy limitada, sugerimos un rango entre -29 y -23. La ratio del isótopo de carbono para el agua de coco es en general aceptable pero el valor más bajo solo es aplicable a Tailandia durante épocas de sequía, por lo que no es un valor habitual.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar los valores en la Tabla 1 para la uva y el agua de coco y se adiciona una Nota aclaratoria:</p> <p>Uva -24 a -29</p> <p>Agua de coco -23.0 a -25.0</p> <p>Nota 10: Para el caso del jugo de uva se puede tener una relación isotópica en el intervalo de -23 a -24 únicamente cuando la uva provenga de una región geográfica distinta a México, lo cual debe ser comprobable en la actividad de verificación.</p>
<p>* Esta especificación debe cumplirse, aunque el producto sea modificado en su composición conforme a lo dispuesto en la NOM-086-SSA1-1994.</p> <p>N.A.: No aplicable</p>			
<p>Nota 6: Cuando un jugo proceda de una fruta no mencionada en la Tabla 1, el nivel mínimo de grados Brix de la fruta será el normado</p>	<p><b>IFU</b></p> <p>Los valores son adecuados para jugos a partir de concentrados. Sin</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo</p>

internacionalmente por el Codex Alimentarius.	embargo, no estamos seguros si se aplican a los jugos no de concentrado (jugo directo), que necesita un valor más bajo de Brix ya que la posibilidad de la estandarización es limitada debido a que la variabilidad es mayor. Tomen nota de que no hay valores mínimos de Brix para jugos no de concentrado (jugo directo) en el Estándar General para Jugos y Néctares del Codex Alimentarius (247-2005).		instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:  No se presentó evidencia técnica para considerar especificaciones fisicoquímicas para los jugos no de concentrado o jugo directo, por lo que no es posible considerar nuevas especificaciones sin el sustento técnico que los soporte.
<b>5.2.1.1 Características sensoriales de los Jugos</b>			
Color: Característico semejante a la variedad o variedades empleadas.			
Olor: Característico del jugo del que se trate.			
Sabor: Característico del jugo del que se trate.	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b></p> <p>Sabor: Característico del jugo del que se trate, sin sabores extraños.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b></p> <p>Se solicita conservar la redacción aprobada por el CCONNSE durante la sesión del 06 de Julio 2020 en lo relativo a la descripción del sabor, tomando en consideración las diferentes combinaciones de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras que puedan existir en el mercado.</p> <p>Por ejemplo, un jugo de mango y naranja.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:</p> <p>No se considera técnicamente correcto emplear el término "sin sabores extraños", ya que el sabor debe ser característico del jugo del que se trate.</p>
Se pueden elaborar junto a sus pepitas, semillas y pieles que normalmente no se incorporan al jugo, aunque pueden ser aceptables algunas partes o componentes de pepitas, semillas y pieles que no puedan eliminarse mediante los procesos físicos industriales convencionales.			
<b>5.2.1.2 Características sensoriales del agua de coco</b>			

El agua de coco debe presentarse como producto líquido clarificado o con cierta turbidez debido a su pulpa.																																																						
<b>5.2.2 Néctares</b>																																																						
Los néctares descritos en los incisos 3.19, 3.20 y 5.1.3 deben cumplir con lo establecido en la Tabla 2.																																																						
<b>Tabla 2</b>																																																						
<b>Especificaciones para néctares naturales o reconstituidos</b>																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nombre Botánico</th> <th>Nombre común</th> <th>Valor de Brix del jugo separado</th> <th>Contenido mínimo de jugo y/o pulpa (% viv) en néctares de frutas*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Cocos nucifera</i> L.</td> <td>Coco</td> <td>5.0</td> <td>25.0</td> </tr> <tr> <td><i>Cucumis melo</i> L.</td> <td>Melón</td> <td>8.0</td> <td>35.0</td> </tr> <tr> <td><i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.</td> <td>Melón casaba</td> <td>7.5</td> <td>25.0</td> </tr> <tr> <td><i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.</td> <td>Melón dulce de piel lisa</td> <td>10.0</td> <td>25.0</td> </tr> <tr> <td><i>Fragaria x. ananassa</i> Duchesne/<i>Fragaria chilensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)</td> <td>Fresa (frutilla)</td> <td>7.5</td> <td>40.0</td> </tr> <tr> <td><i>Lycopersicon esculentum</i> L.</td> <td>Tomate</td> <td>5.0</td> <td>50.0</td> </tr> <tr> <td><i>Malus domestica</i> Borkh.</td> <td>Manzana</td> <td>11.5</td> <td>50.0</td> </tr> <tr> <td><i>Mangifera indica</i> L.</td> <td>Mango</td> <td>13.5</td> <td>25.0</td> </tr> <tr> <td><i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i></td> <td>Durazno</td> <td>10.5</td> <td>40.0</td> </tr> <tr> <td><i>Psidium guajava</i> L.</td> <td>Guayaba</td> <td>8.5</td> <td>25.0</td> </tr> <tr> <td><i>Pyrus communis</i> L.</td> <td>Pera</td> <td>12.0</td> <td>40.0</td> </tr> </tbody> </table>				Nombre Botánico	Nombre común	Valor de Brix del jugo separado	Contenido mínimo de jugo y/o pulpa (% viv) en néctares de frutas*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	5.0	25.0	<i>Cucumis melo</i> L.	Melón	8.0	35.0	<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Melón casaba	7.5	25.0	<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Melón dulce de piel lisa	10.0	25.0	<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchesne/ <i>Fragaria chilensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	Fresa (frutilla)	7.5	40.0	<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	Tomate	5.0	50.0	<i>Malus domestica</i> Borkh.	Manzana	11.5	50.0	<i>Mangifera indica</i> L.	Mango	13.5	25.0	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Durazno	10.5	40.0	<i>Psidium guajava</i> L.	Guayaba	8.5	25.0	<i>Pyrus communis</i> L.	Pera	12.0	40.0			
Nombre Botánico	Nombre común	Valor de Brix del jugo separado	Contenido mínimo de jugo y/o pulpa (% viv) en néctares de frutas*)																																																			
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	5.0	25.0																																																			
<i>Cucumis melo</i> L.	Melón	8.0	35.0																																																			
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Melón casaba	7.5	25.0																																																			
<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	Melón dulce de piel lisa	10.0	25.0																																																			
<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchesne/ <i>Fragaria chilensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	Fresa (frutilla)	7.5	40.0																																																			
<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	Tomate	5.0	50.0																																																			
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Manzana	11.5	50.0																																																			
<i>Mangifera indica</i> L.	Mango	13.5	25.0																																																			
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	Durazno	10.5	40.0																																																			
<i>Psidium guajava</i> L.	Guayaba	8.5	25.0																																																			
<i>Pyrus communis</i> L.	Pera	12.0	40.0																																																			

<i>Vitis Vinifera</i> L. o sus híbridos <i>Vitis Labrusca</i> o sus híbridos	Uva	16	50			
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativus</i> L. Schult. f.	Piña	12.8	40			
<i>Citrus sinensis</i> (L.)	Naranja	11.2	50			
<i>Citrus paradisi</i> Macfad.	Toronja	10	50			
<i>Punica granatum</i> L.	Granada	12	25			
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Mandarina	11.8	50			
<i>Carica papaya</i> L.	Papaya	11.5	25			
<i>Annona muricata</i> L.	Guanábana	14.5	25			
<i>Tamarindus indica</i>	Tamarindo	13	Contenido suficiente para alcanzar una acidez mínima de 0.5			
<i>Musa species</i> incluidas <i>M. acuminata</i> y <i>M. paradisiaca</i> pero excluyendo los otros plátanos	Plátano	22	25			
<i>Fragaria vesicaria</i> L.	Fresa	11.5	40			
<i>Apium graveolens</i>	Apio	3.1	20.0			
* La determinación volumétrica del contenido de pulpa en néctares se realizará conforme a la Norma Internacional EN 12134, misma que se resume en el inciso 7.6 del Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad descrito en esta Norma Oficial Mexicana.						
Nota 7: Los néctares mixtos de las frutas, vegetales u hortalizas con mayor proporción de fruta, deben contener un porcentaje total mínimo de 25% de jugo, puré y/o pulpa (% v/v).						
Nota 8: Los néctares mixtos de las frutas, vegetales u hortalizas con mayor proporción de vegetales u hortalizas deben contener un porcentaje total mínimo de 20% de jugo, puré y/o pulpa (% v/v).						

<b>5.2.2.1 Características sensoriales de los Néctares</b>			
<p>Los Néctares deben presentarse como líquidos más o menos espesos constituidos por jugo y un alto contenido de la pulpa de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> <b>Eliminar</b> <u>Los Néctares deben presentarse como líquidos más o menos espesos constituidos por jugo y un alto contenido de la pulpa de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</u></p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Debido a que el apartado 5.2.2.1 corresponde a las características sensoriales para los néctares se describen las condiciones de color, olor y sabor, no debería describirse la constitución de un producto que ya está definido en el inciso 3.19. Por tal, se solicita eliminar el texto señalado y homologar la redacción como la establecida para Jugos en las características sensoriales.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para eliminar la redacción solicitada del inciso o numeral 5.2.2.1 Características sensoriales de los Néctares.</p>
<p>Color: Característico semejante al de la variedad o variedades empleadas.</p>			
<p>Olor: Característico del jugo del que se trate.</p>			
<p>Sabor: Característico del jugo del que se trate</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Sabor: Característico del jugo del que se trate. sin olores extraños.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> Por otra parte, se pide mantener la redacción aprobada por el CCONNSE durante la sesión del 06 de Julio 2020 en lo relativo la descripción del sabor, tomando en consideración las diferentes combinaciones de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras que puedan existir en el mercado. Por ejemplo, un néctar de mango- fresa, un néctar de piña-coco, entre otros.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo: No se considera técnicamente correcto emplear el término "sin olores extraños", ya que el olor debe ser característico del jugo del que se trate.</p>
<p>No deben contener cortezas, semillas ni materia extraña objetable.</p>			

<p><b>5.2.3 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</b></p>	<p><b>Dirección General de Normas</b>          Actualizar las denominaciones conforme a los cambios en el Título de la NOM.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este numeral de la NOM y decidieron aceptarlo para quedar la redacción como sigue:          “5.2.3 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta u hortaliza          Las Bebidas descritas en 5.1.4 deben tener un porcentaje mayor o igual del 10% del contenido de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortaliza (incluyendo al Aloe vera) y debe ser menor al contenido mínimo de jugo y/o pulpa (% v/v) en néctares de frutas, descrito en la Tabla 2.”</p>
<p><b>5.2.3.1 Características sensoriales</b></p>	<p><b>Dirección General de Normas</b>          Actualizar las denominaciones conforme a los cambios en el Título de la NOM.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este numeral de la NOM y decidieron aceptarlo para quedar la redacción como sigue:          “5.2.3.1 Características sensoriales          Color: Característico semejante al de la variedad empleada.          Olor: Característico del vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura, o uno genérico para el caso de combinaciones entre éstos.          Sabor: Característico del vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura, o uno genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</p>
<p>Color: Característico semejante al de la variedad empleada.</p>			
<p>Olor: Característico del vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura, o uno genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</p>			
<p>Sabor: Característico del vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura, o uno genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</p>			<p>Color: Característico semejante al de la variedad empleada.          Olor: Característico del vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o uno genérico para el caso de combinaciones entre éstos.          Sabor: Característico del vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza, o uno genérico para el caso de combinaciones entre éstos.</p>
<p><b>5.2.4 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</b></p>			<p>5.2.4 Bebidas saborizadas no alcohólicas”</p>
<p>Las Bebidas descritas en el inciso 5.1.5 deben tener un porcentaje menor al 10% del contenido de frutas, vegetales, verduras u hortalizas o agua de coco o coco (incluyendo al Aloe vera).</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>ANDI</b>          Las Bebidas descritas en el inciso 5.1.5 <b>contienen un</b> porcentaje menor al 10% del contenido de frutas, vegetales, verduras u hortalizas o agua de coco o coco (incluyendo al Aloe vera).</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>ANDI</b>          Dando mayor claridad al texto se propone la siguiente modificación de redacción.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para quedar la redacción como sigue:          5.2.4 Bebidas saborizadas no alcohólicas          Las Bebidas descritas en el inciso 5.1.5 contienen un porcentaje menor al 10% del contenido de vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas (incluyendo al Aloe vera) o contienen únicamente extractos, saborizantes naturales o artificiales.</p>

<b>5.2.4.1 Características sensoriales</b>			
Olor: Sin olores extraños.			
Sabor: No desagradable.			
<b>5.3 Ingredientes</b>			
<b>5.3.1 Ingredientes en jugos y agua de coco</b>			
Los productos que usen esta denominación de producto no deben ser adicionados con los siguientes ingredientes:	<b>IFU</b> El estándar es más restrictivo que el Codex (247-2005) ya que indica que los azúcares no deben ser añadidos a los jugos (sin embargo, el estándar está alineado con la legislación de la UE). También prohíbe la adición de acidulantes, mientras que el Codex (247-2005) permite añadir ácido cítrico del jugo de limón y/o lima para la acidificación de los jugos.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlos debido al siguiente motivo:  Esta NOM considera como una desviación con respecto a la Norma Internacional del Codex Alimentarius, no permitir la adición de azúcares en aquellos productos que se denominen como jugo o agua de coco para evitar la adulteración del producto y como medida de protección a los consumidores.
a) Espesantes.			
b) Azúcares añadidos.	<b>COFEPRIS</b> Eliminar	<b>COFEPRIS</b> Ver tabla anexa	
c) Colorantes.	<b>CANILEC</b> c) Colorantes artificiales	<b>CANILEC</b> Se solicita se considere la adición de colores naturales.  Cuando se tienen mezclas de jugos de frutas, a veces es necesario incluir colores para que el producto sea atractivo visualmente ya que por la mezcla de jugos y dependiendo la maduración de las frutas, no siempre se obtendrá el mismo color, por lo que el uso de colorantes naturales apoyará a homologar.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:  No se debe permitir el uso de ningún tipo de colorantes en estos productos debido a que se trata de productos que deben partir de los colores y especificaciones naturales del vegetal o fruta u hortaliza de que se trate y el uso de cualquier tipo de colorante se trata de un engaño al consumidor.
d) Edulcorantes			

e) Saborizantes y acidulantes.	<b>COFEPRIS</b> e) Saborizantes	<b>COFEPRIS</b> Ver tabla anexa	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para quedar la redacción como sigue:  e) Saborizantes. f) Acidulantes.
	<b>COFEPRIS</b> f) Acidulantes	<b>COFEPRIS</b> Ver tabla anexa	
Lo anterior, toda vez que un producto que adicione cualquiera de los elementos anteriores se considera como un producto adulterado o producto imitación conforme a la Referencia normativa 2.4.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b>  Lo anterior, toda vez que un producto que adicione cualquiera de los elementos anteriores se considera como un producto adulterado .	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b>  Se solicita eliminar el término “ <i>Productos imitación</i> ” ya que cuando se agrega alguno de los ingredientes mencionados, los jugos son adulterados y no imitación, debido a que los productos que pueden presentar estos ingredientes, pueden caer dentro de la denominación de los productos objeto de este Proyecto de Norma oficial Mexicana.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:  La Referencia normativa 2.4 ya establece la definición para productos imitación y que es aplicable a todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, por lo que los productos objeto de esta NOM entran en ese campo de aplicación.
	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b>  *Nota 9: Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b>  Considerando que los componentes volátiles y los pigmentos naturales de estos productos, pueden ser reconstituídos, se solicita cambiar de lugar la nota 9 a este apartado, ya que podría inducir a error que no se pueden adicionar saborizantes que se han perdido durante su elaboración	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para mover la Nota a la que hace referencia antes del inciso o numeral 5.3.1.1

<p>Para el caso de los jugos y néctares mixtos, se deben declarar en la lista de ingredientes los nombres de los vegetales o frutas o agua de coco u hortalizas o verduras, que componen su mezcla en orden cuantitativo decreciente de proporciones del peso (m/m).</p>	<p><b>QUALA</b></p> <p>Está incluido el Aloe Vera como lo indica el numeral 5.1.5.1</p> <p>“Las bebidas saborizadas con un porcentaje menor al 10% de vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, deben usar la siguiente denominación de producto:</p> <p>Bebida sabor ____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera) con ____ % (uno o dos dígitos) de _____ (vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza o verdura, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos, incluyendo al Aloe vera).”</p> <p>¿Se deben incluir nombres científicos de los vegetales o frutas o agua de coco u hortalizas o verduras?</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>“Para el caso de los jugos y néctares mixtos, se deben declarar en la lista de ingredientes los nombres comunes o científicos de los vegetales o frutas o agua de coco u hortalizas, que componen su mezcla en orden cuantitativo decreciente de proporciones del peso (m/m).</p> <p>Nota 13: Se permite la restitución de los componentes volátiles propios del vegetal o fruta o agua de coco u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.”</p>
<p><b>5.3.1.1 Ingredientes opcionales en jugos y agua de coco</b></p>			
<p>Se pueden añadir los siguientes ingredientes opcionales a los productos que usen la denominación de producto jugo y agua de coco, siempre y cuando sea con fines organolépticos o nutricionales y su uso debe ser declarado dentro de la denominación del producto, se pueden emplear términos generales o específicos para su declaración:</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b></p> <p>Modificar el inciso c) para adicionar "artificiales" a los colorantes.</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b></p> <p>Cuando se tienen mezclas de jugos de frutas, a veces es necesario incluir colores para que el producto sea atractivo visualmente ya que por la mezcla de jugos y dependiendo la maduración de las frutas, no siempre se obtendrá el mismo color, por lo que el uso de colorantes naturales apoyará a homologar.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:</p> <p>No se debe permitir el uso de ningún tipo de colorantes en estos productos debido a que se trata de productos que deben partir de los colores y especificaciones naturales del vegetal o fruta u hortaliza de que se trate y el uso de cualquier tipo de colorante se trata de un engaño al consumidor.</p>

	<p><b>IFU</b></p> <p>Codex (247-2005) permite la adición de sal, especias y hierbas aromáticas (y sus extractos naturales) solamente al jugo de tomate. La adición de semillas no está permitida.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:</p> <p>En México se han comercializado nuevos productos que incluyen este tipo de ingredientes opcionales con la finalidad de impartir nuevos sabores a los consumidores, por lo que no se considera sean un ingrediente que puedan causar una adulteración y debido a que lo deben de informar al consumidor en la denominación del producto, no se induce al engaño del consumidor.</p>
	<p><b>QUALA</b></p> <p>Estos ingredientes son opcionales solo para los jugos y agua de coco más no restrictivos en la bebida saborizada; es decir, pueden usarse como parte de la composición de un bebida saborizada; ejemplo:</p> <p>Bebida sabor pera con 5% de manzana y extracto natural de romero.</p> <p>. Al no hacer mención de los ingredientes para las Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.5, se entiende que la bebida puede contener coadyuvantes de elaboración; siempre y cuando se encuentren en el ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, así como en otras referencias normativas como: NOM-086-SSA1-1994 y NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para aclarar que esta disposición es únicamente aplicable a jugos y agua de coco conforme lo dispuesto en el inciso o numeral 5.3.1.1 Ingredientes opcionales en jugos y agua de coco.</p>
a) Sal.			
b) Especias.			
c) Hierbas aromáticas (y sus extractos naturales).			
d) Semillas.			

<p>e) Nutrimientos esenciales como vitaminas y minerales. La adición de estos nutrimentos debe cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.5.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b></p> <p>e) Nutrimentos que cuenten con sustento científico</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b></p> <p>Al estar la NOM 086 en proceso de modificación y para dar certeza jurídica a esta regulación, se solicita eliminar la referencia a dicha norma y tomar en cuenta que existen otros nutrimentos que pueden ser adicionados a los jugos y al agua de coco. Ejemplo: Fibra.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: e) La adición de nutrimentos debe cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.5.</p>
	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b></p> <p>Adicionar incisos para considerar el "ácido ascórbico como antioxidante" y "colorantes naturales".</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b></p> <p>Adicionar, se solicita la inclusión del ácido ascórbico como antioxidante. El Codex 8.1.2.6 señala que una declaración de "ácido ascórbico" como ingrediente, cuando se emplee como antioxidante, no constituye de por sí una declaración de "vitamina C".</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo: El ácido ascórbico es un aditivo y su uso debe ser conforme a lo dispuesto en la Referencia normativa 2.10 de la NOM y no es materia de esta NOM.</p>
<p>Nota 9: Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p><b>IFU</b></p> <p>La restauración de los pigmentos naturales está permitida, lo cual no está permitido en el Codex (247-2005)</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b></p> <p>Eliminar la tabla</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: Nota 9: Se permite la restitución de los componentes volátiles propios de la fruta o vegetal o agua de coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original. La Nota 9 cumple con lo establecido en la Norma Internacional del Codex Alimentarius que se hace referencia en el capítulo 9. Concordancia con normas internacional en esta NOM.</p>

<b>5.3.2 Ingredientes en néctares</b>			
Se pueden añadir los siguientes ingredientes a los néctares:			
a) Agua potable.			
b) Azúcares añadidos.			
	<p><b>Dirección General de Normas</b> Adicionar un inciso para incluir los extractos de vegetales o frutas u hortalizas.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo</p> <p>Se pueden añadir los siguientes ingredientes a los néctares:</p> <p>a) Agua potable b) Extractos de vegetales o frutas u hortalizas c) Azúcares añadidos d) Edulcorantes conforme a la Referencia normativa 2.10</p>
c) Edulcorantes.	<p><b>COFEPRIS</b> c) aditivos permitidos</p>	<p><b>COFEPRIS</b> En el Acuerdo de aditivos se permite el uso de diversos tipos de aditivos de conformidad con la Norma General de Aditivos Alimentarios. Así mismo con la NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (CODEX STAN 247-2005), que establece en el numeral: 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse los aditivos alimentarios que figuran en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en las Categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas) y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas).</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para eliminar el inciso c) Edulcorantes.</p>

5.3.2.1 Ingredientes opcionales en néctares			
<p>Se pueden añadir otros ingredientes opcionales a los productos que usen la denominación de producto néctar y su uso debe ser declarado dentro de la denominación del producto.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b></p> <p>Se pueden añadir otros ingredientes opcionales a los productos que usen la denominación de producto néctar y su uso puede ser declarado dentro de la denominación del producto.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b></p> <p>En el mercado se pueden tener néctares con más de dos ingredientes opcionales y esto podría ocasionar una denominación del producto muy extensa. Con lo cual se solicita exista la posibilidad de declarar o no en la denominación los ingredientes opcionales y evitar así, un nombre del producto tan largo y poder proporcionarle al consumidor una denominación más concisa.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:</p> <p>El uso de cualquier ingrediente opcional en estos productos debe ser declarado al consumidor en la denominación del producto para evitar que se induzca a su engaño en la naturaleza de estos productos.</p>
<p>Nota 10. Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p><b>IFU</b></p> <p>La restauración de los pigmentos naturales está permitida, lo cual no está permitido en el Codex (247-2005)</p> <p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b></p> <p>Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones con relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b></p> <p>Corregir redacción.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>Nota 10. Se permite la restitución de los componentes volátiles propios de la fruta o vegetal o agua de coco o coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo:</p> <p>La Nota 10 cumple con lo establecido en la</p>

			Norma Internacional del Codex Alimentarius que se hace referencia en el capítulo 9. Concordancia con normas internacional en esta NOM.
	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> <b>ELIMINAR</b> Nota 10. Se permite la restitución de los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta o vegetal o agua de coco o coco o verdura u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>ANDI</b> En la lectura a la nota 10 puede interpretarse que sólo se utilicen los componentes volátiles y pigmentos naturales propios de la fruta u hortaliza empleada y no algún otro distinto como lo establecido en el Acuerdo de Aditivos, como es el caso del colorante Rojo Natural 4 (Extracto de cochinilla). Por ende, se propone que la nota 10., sea eliminada.	
	<b>Dirección General de Normas</b> Incluir la Nota de la NOM del numeral 5.3.1 Ingredientes en jugos y agua de coco		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: “Nota 14: Se permite la restitución de los componentes volátiles propios del vegetal o fruta o agua de coco u hortaliza, sin que éstos rebasen las porciones en relación al contenido de dichos componentes en el alimento original.”
<b>5.3.3 Ingredientes en bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</b>			
Las bebidas descritas en el inciso 5.1.4, deben declarar en la lista de ingredientes, los jugos o néctares utilizados en la elaboración del producto y declarados en la denominación de producto,			

<p>con el nombre de los vegetales o frutas, agua de coco o coco, hortalizas o verduras, o las distintas combinaciones entre éstos en orden cuantitativo decreciente de proporciones del peso (m/m).</p>			
	<p><b>Dirección General de Normas</b>  Insertar otro inciso con la misma información para las bebidas saborizadas no alcohólicas que contengan menos de 10% de vegetales o frutas u hortalizas.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para adicionar la redacción de la siguiente forma</p> <p><b>5.3.4 Ingredientes en bebidas saborizadas no alcohólicas</b></p> <p>Las bebidas descritas en el inciso 5.1.5 que adicionen menos del 10 % de vegetal o fruta o agua de coco u hortaliza, deben declarar en la lista de ingredientes los jugos o néctares utilizados en la elaboración del producto y declarados en la denominación de producto, con el nombre de los vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas, o las distintas combinaciones entre éstos en orden cuantitativo decreciente en proporción del peso (m/m).</p>
<p><b>6. Información comercial</b></p>			
<p>La información comercial es aquella que se describe en la superficie principal de exhibición o superficie de información de la etiqueta de un producto preenvasado y no debe inducir al engaño del consumidor, asimismo debe cumplir con lo establecido en la Referencia Normativa 2.4, así como con los elementos descritos en esta Norma Oficial Mexicana.</p>	<p><b>QUALA</b>  . Lo mencionado en el numeral 6.1, no indica el uso de imágenes referentes a vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras, para néctares y jugos; eso es correcto siendo que bebidas con % menores de los mismos pueden usar imágenes reales o dibujos.  . Se entiende que, de acuerdo al numeral 6.2 se puede...."hacer uso de imágenes reales a vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras, así como la combinación entre éstos, en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición" , no hay restricción en cuánto al</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para aclarar que si la NOM no dispone una restricción, los productos pueden hacer uso de los elementos que no estén restringidos.</p>

	tamaño de dichas imágenes. Adicionalmente hace referencia al uso de imágenes reales, más no restrictivo a dibujos. ¿Esta interpretación es correcta?.		
	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Actualizar las Referencias normativas en este numeral.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este numeral de la NOM y decidieron aceptarlo para quedar la redacción como sigue:</p> <p>“6. Información comercial</p> <p>La información comercial es aquella que se describe en la superficie principal de exhibición o superficie de información de la etiqueta de un producto preenvasado y no debe inducir al engaño del consumidor, asimismo debe cumplir con lo establecido en las Referencias Normativas 2.1, 2.3 y 2.4, así como con los elementos descritos en esta Norma Oficial Mexicana.”</p>
<b>6.1 Jugos y Néctares</b>			
Los jugos y néctares mixtos pueden declarar el número de esta combinación o mezcla de dos o más jugos o néctares en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición o superficie de información sin que forme parte de la denominación del producto.	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Incorporar redacción sobre uso de imágenes como en el inciso o numeral 6.2, e incorporar el agua de coco.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para adicionar la redacción de la siguiente forma</p> <p><b>6.1 Jugos, Agua de coco y Néctares</b></p> <p>Los jugos, agua de coco y néctares mixtos pueden declarar el número de esta combinación o mezcla de dos o más jugos, agua de coco o néctares en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición o superficie de información sin que forme parte de la denominación del producto. Pueden hacer uso de imágenes reales a vegetales o frutas o coco u hortalizas, así como</p>

			la combinación entre éstos, en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición o superficie de información, siempre y cuando corresponda con la contenida realmente en el producto.
<b>6.2 Bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</b>			
Las bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.4, pueden hacer uso de imágenes reales a vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras, así como la combinación entre éstos, en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición o superficie de información, siempre y cuando corresponda con la contenida realmente en el producto.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>CANILEC</b> <b>ANDI</b> Las bebidas no alcohólicas con contenido de vegetal o fruta, agua de coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.4, pueden hacer uso de imágenes reales a vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras, así como la combinación entre éstos, en cualquier lugar de la superficie principal de exhibición o superficie de información, siempre y cuando corresponda con la contenida en el producto.	<b>CANAINCA</b> <b>CANACINTRA</b> <b>AB CHILE</b> <b>CNA</b> <b>CANILEC</b> <b>ANDI</b> Se solicita la eliminación de la palabra realmente, ya que es subjetiva y podría ocasionar confusión en la lectura de la norma.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo  Debido a que existen productos que utilizan jugos distintos a la fruta o vegetal u hortaliza a la que dicen que contienen un sabor, es necesario permanezca que únicamente se puede hacer uso de imágenes reales al vegetal o fruta u hortaliza que realmente contiene el producto para impartir el sabor. Por ejemplo: Bebida con sabor manzana con 5% de jugo de pera.
<b>6.3 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura</b>			
Las bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.5, pueden hacer uso de dibujos de vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras (incluyendo al aloe vera), dichos dibujos no deben tener un tamaño superior al 5% del área de la superficie principal de exhibición y deben incluir la frase “dibujo ilustrativo al sabor”, esta frase debe tener un tamaño de al menos el 50% de la declaración	<b>CANILEC</b> 6.3 Bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura  Las bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.5, y que cumplen con al menos 2% de	<b>CANILEC</b> Para el uso de imágenes, se solicita separar a las bebidas con menor contenido del 10% de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura de aquellas bebidas que únicamente incluyen “saborizantes”, a ambos productos se les considera similares, sin embargo no lo son, el primero de ellos si contiene vegetal o	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:  6.3 Bebidas saborizadas no alcohólicas  Las bebidas saborizadas no alcohólicas a vegetal o fruta o agua de coco o coco u hortaliza descritas en el inciso 5.1.5, pueden hacer uso de

<p>cuantitativa del contenido neto (ver Referencia normativa 2.3) y ambos elementos deben ir cercanos a la denominación del producto.</p>	<p>vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura pueden hacer uso de imágenes o dibujos de vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras (incluyendo al aloe vera), dichas imágenes o dibujos no deben tener un tamaño superior al 10% del área de la superficie principal de exhibición.</p> <p>Las bebidas saborizadas con menor al 2% de de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura o que no los contengan, pueden hacer uso de dibujos de vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras (incluyendo al aloe vera), dichos dibujos no deben tener un tamaño superior al 5% del área de la superficie principal de exhibición y deben incluir la frase “dibujo ilustrativo al sabor”, esta frase debe tener un tamaño de al menos el 50% de la declaración cuantitativa del contenido neto (ver Referencia normativa 2.3) y ambos elementos deben ir cercanos a la denominación del producto.</p>	<p>fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura y por ende se solicita que puedan tener especificaciones distintas, lo que permitirá al consumidor diferenciar entre ambos.</p>	<p>dibujos, sin ser animados en caso de colocar sellos o la leyenda de edulcorantes conforme a la Referencia normativa 2.4, de vegetales o frutas o coco u hortalizas (incluyendo al Aloe vera), dichos dibujos no deben tener un tamaño superior al 5% del área de la superficie principal de exhibición y deben incluir la frase “dibujo ilustrativo al sabor”, esta frase debe tener un tamaño de al menos el 50% de la declaración cuantitativa del contenido neto (ver Referencia normativa 2.3) y ambos elementos deben ir cercanos a la denominación del producto.</p>
	<p><b>QUALA</b></p> <p>. Referente al número 6.3, que indica... “pueden hacer uso de dibujos de vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras (incluyendo al aloe vera)”, como aplica esta definición como parte de la información comercial versus lo indicado en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010, que en su numeral</p>		

	<p>4.1.5 indica:</p> <p>“Los productos preenvasados que ostenten uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben:</p> <p>a) incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, elementos interactivos, tales como, juegos visual – espaciales o descargas digitales, que, estando dirigidos a niños, inciten, promueven o fomenten el consumo, compra o elección de productos con exceso de nutrimentos críticos o con edulcorantes, y”</p> <p>b) hacer referencia en la etiqueta a elementos ajenos al mismo con las mismas finalidades del párrafo anterior.</p> <p>Frente a esta restricción de uso de dibujos como se contrapone a lo permitido en el proyecto PROY-NOM-173-SE-2020.</p>		
	<p>. Según el numeral 6.3 ...” Las bebidas no alcohólicas saborizadas de vegetal o fruta, agua de coco o coco, hortaliza o verdura descritas en el inciso 5.1.5, pueden hacer uso de dibujos de vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras”, se entiende que pueden hacer uso de dibujos incluso aquellas bebidas que no contengan ningún porcentaje de vegetales o frutas o coco u hortalizas o verduras, de acuerdo a lo definido en el numeral 3.8 y 5.1.5.2.</p> <p>. Numeral 6.3....” dichos dibujos no deben tener un tamaño superior al 5% del área de la superficie</p>		

	<p>principal de exhibición....”</p> <p>El tamaño del dibujo se expresa en cm<sup>2</sup>, haciendo referencia al cálculo del área de la superficie principal de exhibición en la referencia normativa NOM-030-SCFI- 2006.</p> <p>. Numeral 6.3....” deben incluir la frase “dibujo ilustrativo al sabor”, esta frase debe tener un tamaño de al menos el 50% de la declaración cuantitativa del contenido neto (ver Referencia normativa 2.3) y ambos elementos deben ir cercanos a la denominación del producto.</p> <p>Se entiende que: la colocación de esta frase “dibujo ilustrativo al sabor” no se contrapone o restringe al uso de frases/proclamas de publicidad referentes al sabor de la bebida, ubicados a la marca del producto.</p> <p>Por ejemplo: NUEVO SABOR PERA</p>		
<p><b>6.4 Uso de la contraseña oficial</b></p>			
<p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deben colocar la contraseña oficial cuando así lo establezca la Ley Federal sobre Metrología y Normalización o la que la sustituya sin que sea necesaria la evaluación de la conformidad por terceros acreditados y aprobados en la misma Ley. Su uso debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.4.</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>ANDI</b></p> <p>6.4 Uso de la contraseña oficial</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, pueden colocar la contraseña oficial cuando así lo establezca la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su reglamento sin que sea necesaria la evaluación de la conformidad por terceros acreditados y aprobados en la misma Ley. Su uso debe cumplir</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>CANACINTRA</b>  <b>AB CHILE</b>  <b>CNA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>ANDI</b></p> <p>De acuerdo con la información dispuesta en el Artículo Transitorio Cuarto de la Ley de Infraestructura de la Calidad:</p> <p>CUARTO. Las Propuestas, Anteproyectos y Proyectos de Normas Oficiales Mexicanas y Estándares que a la fecha de entrada en vigor del presente Decreto se encuentren en trámite y que no hayan</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para eliminar el inciso o numeral 6.4 Uso de la contraseña oficial, ya que la regulación sobre el uso y características de la contraseña oficial se establecerán en otro proceso de normalización.</p>

	con las especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.4	sido publicados, deberán ajustarse a lo dispuesto por las Ley Federal sobre Metrología y Normalización, su Reglamento y demás disposiciones secundarias vigentes al momento de su elaboración y hasta su conclusión.	
		Al estar este proyecto de Norma Oficial Mexicana en trámite previo a la a dicha Ley, es sujeto sólo a las disposiciones de la Ley Federal de Metrología y Normalización, así como su Reglamento: LFMN ARTÍCULO 76. Las dependencias competentes, en coordinación con la Secretaría, podrán establecer las características de las contraseñas oficiales que denoten la evaluación de la conformidad respecto de las normas oficiales mexicanas y, cuando se requiera, de las normas mexicanas.	
		Los productos o servicios sujetos a normas oficiales mexicanas y normas mexicanas, podrán ostentar voluntariamente las contraseñas oficiales cuando ello no induzca a error al consumidor o usuario sobre las características del bien o servicio; se haya evaluado la conformidad por una persona acreditada o aprobada y las contraseñas se acompañen de las marcas registradas por la misma en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. Para ello se deberá obtener previamente la autorización de las personas acreditadas para el uso de sus marcas registradas. Las dependencias podrán requerir que	

		<p>determinados productos ostenten dichas contraseñas obligatoriamente, en cuyo caso se requerirá la evaluación de la conformidad por la dependencia competente o por las personas acreditadas y aprobadas para ello.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (RLFMN)</p> <p>ARTÍCULO 83. Para los efectos del artículo 76 de la Ley, cuando las dependencias competentes pretendan establecer las características de las contraseñas oficiales deberán remitir a la Secretaría para su opinión el anteproyecto de norma oficial mexicana en el que se establezcan las características de las mismas.</p> <p>El uso obligatorio de contraseñas oficiales podrá establecerse en las normas oficiales mexicanas, o en los procedimientos para la evaluación de la conformidad.</p> <p>Por ende, se da la propuesta de redacción con base al artículo 76 de LFMN y el Artículo 83 del RLFMN.</p>	
<p><b>7. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)</b></p>			
<p><b>7.1 Introducción</b></p>			
<p>La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es certificable, puede llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, o la que los sustituya, y es a solicitud de parte del responsable del producto o con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de la autoridad competente (ver Capítulo 8. Verificación y vigilancia).</p>	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Actualizar la referencia a la Ley de Infraestructura de la Calidad y armonizar las Unidades de Inspección en lugar de Unidades de Verificación</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>7.1 Introducción</p> <p>La evaluación de la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana no es certificable, puede llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley de Infraestructura de la Calidad, el Reglamento</p>

			de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, sus reformas o los que los sustituyan, y es a solicitud de parte del responsable del producto o con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de la autoridad competente (ver capítulo 8. Verificación y vigilancia).
<b>7.2 Objetivo y campo de aplicación</b>			
Este PEC tiene por objeto definir las directrices que deben observar, el responsable del producto que de manera voluntaria quiera demostrar el cumplimiento de esta Norma, las autoridades que deben realizar la verificación y vigilancia permanente del mercado, así como las personas acreditadas y aprobadas que intervienen en este proceso de evaluación de la conformidad.			
<b>7.3 Referencias normativas</b>			
Es indispensable la aplicación de los siguientes documentos vigentes o los que los sustituyan, para las finalidades del presente PEC:			
<b>7.3.1</b>			
NMX-Z-012/2-1987, Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, publicada su Declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987			
<b>7.3.2</b>			
NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad-Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), publicada su Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.			
<b>7.3.3</b>			
UNE-EN 12134, Zumos de frutas y hortalizas: determinación del contenido de pulpa centrifugable.			
<b>7.3.4</b>			
NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos generales para la competencia de los			

laboratorios de ensayo y calibración, publicada su Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.			
<b>7.3.5</b>			
UNE-EN ISO 3696: 1996, Agua para uso en análisis de laboratorio. Especificación y métodos de ensayo.			
<b>7.3.6</b>	<b>Dirección General de Normas</b> Actualizar la referencia a la Ley de Infraestructura de la Calidad		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:  7.3.6 Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020, y sus reformas.
Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992, y sus reformas.			
<b>7.3.7</b>			
Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999, y sus reformas.			
<b>7.4 Términos y definiciones</b>			
Para los efectos de este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se entiende por:			
<b>7.4.1 Comercialización</b>			
Es la actividad de compra y venta de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana dentro del territorio nacional.			
<b>7.4.2 Documentación técnica del producto</b>			
Conjunto de documentos que resguardan la información susceptible de ser dictaminada y que debe estar en posesión del responsable del producto.	<b>NESTLÉ</b> Se solicita que se indique en el numeral 7.4.2 el tiempo en que se deberá tener el resguardo de la información susceptible de ser dictaminada por parte de la autoridad, en este caso debiera ser		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:  7.4.2 documentación técnica del producto conjunto de

	la vida de anaquel del producto.		documentos que resguardan la información susceptible de ser dictaminada y que debe estar en posesión del responsable del producto, conforme a la Referencia normativa 2.8 de esta Norma Oficial Mexicana.  Por lo anterior, se incluyó dicha Referencia normativa en el capítulo 2. Referencias normativas.
<b>7.4.3 Muestreo</b>			
Número de piezas elegidas del producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su análisis, con la finalidad de determinar que sus especificaciones fisicoquímicas e ingredientes cumplan con los parámetros establecidos en esta Norma.			
<b>7.4.4 Norma Oficial Mexicana (NOM)</b>			
La regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.	<b>Dirección General de Normas</b> Modificar la redacción para considerar lo establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: 7.4.4 norma oficial mexicana (NOM) es la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las autoridades normalizadoras, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.
<b>7.4.5 Prueba</b>			
La realizada a una muestra para la detección de las especificaciones establecidas en la NOM.			
<b>7.4.6 Lote</b>			
La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas, e identificado con un código específico.			
<b>7.4.7 Informe de resultados</b>			
Es el documento que emite un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado, mediante el cual			

hace constar los resultados obtenidos de las pruebas realizadas a un producto, conforme a las especificaciones establecidas en esta Norma.			
<b>7.4. Evaluación de la conformidad (EC)</b>			
Es la determinación del grado de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana, comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba y verificación.			
<b>7.4.9 Laboratorio de pruebas (LP)</b>			
Es la persona moral acreditada y aprobada, en los términos establecidos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, que tenga por objeto realizar actividades de pruebas.			
<b>7.4.10 Unidad de verificación (UV)</b>			De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: 7.4.10 unidad de inspección (UI) la persona física o moral acreditada y aprobada, que realiza actos de inspección a esta Norma Oficial Mexicana.
La persona física o moral acreditada y aprobada, que realiza actos de verificación o inspección a esta Norma.	<b>Dirección General de Normas</b> Armonizar el término de Unidad de Inspección establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad		
<b>7.5 Método de Prueba</b>			
<b>7.5.1 Objetivo</b>			
Determinar el $\delta^{13}\text{C}$ para evaluar el grado de cumplimiento de las denominaciones de los productos objeto de esta norma, con las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana.	<b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b> En la descripción no queda claro si el método es de observancia obligatoria, ya que, si lo es, es un método muy específico con instrumentación de alta tecnología y es muy probable que en la mayoría de las industrias no existen equipos de este nivel. Aclarar si la		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para aclarar que el inciso o numeral 7.1 ya establece que este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es a solicitud de parte, por lo que no es necesario hacer una aclaración adicional en la redacción de este inciso o numeral.

		autoridad es quien va a monitorear o se debe analizar con un laboratorio tercero acreditado. Adicionar, consideramos conveniente añadir la causa del porqué este tipo de jugo no podría analizarse por este método	
Nota 1: Este método no es aplicable para el caso de jugo de piña.			
<b>7.5.2 Fundamento</b>			
El fundamento de este método está en la determinación de las relaciones isotópicas de Carbono ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ) por Espectrometría de Masas de Isótopos Estables, la cual se expresa por los cocientes de las abundancias de los átomos estables de carbono 13 y 12 como ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ) expresado en $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ (‰), los cuales están referidos a un patrón internacional que físicamente es un carbonato de calcio ( $\text{CaCO}_3$ ) de origen marino proveniente de la formación cretácica Pee Dee de Carolina del Sur, conocido como PDB (Pee Dee Belemnite Limestone).			
La unidad de reporte es $\delta$ expresada en partes por mil (‰). De acuerdo a la siguiente ecuación (Craig, 1957):			
$\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}} = \left[ \frac{(^{13}\text{C}/^{12}\text{C})_{\text{Muestra}}}{(^{13}\text{C}/^{12}\text{C})_{\text{VPDB}}} - 1 \right] \cdot 10^3 \quad \text{Ec 1}$			
Los responsables de establecer, mantener y desarrollar la metrología de los isótopos estables internacionalmente son: la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada (IUPAC, International Union of Pure and Applied Chemistry) y la Comisión de Pesos Atómicos y Abundancias Isotópicas (CIAAW Commission on Isotopic Abundances and Atomic Weights). La IUPAC ha designado como los responsables operativos de la metrología de los isótopos estables al Subcomité de Medidas en Abundancia Isotópica (Subcommittee on Isotope Abundance			

Measurements, SIAM) el cual está formado por un grupo de expertos quienes publican reportes y emiten las recomendaciones metroológicas sobre las Abundancias Isotópicas y Pesos Atómicos.			
Los materiales de referencia se describen en el artículo (Brand et al. 2014) y en la página electrónica de la IUPAC: <a href="https://www.ciaaw.org/carbon-references.htm">https://www.ciaaw.org/carbon-references.htm</a>			
<b>7.5.3 Principio</b>			
Todos los compuestos orgánicos que forman a los seres vivos contienen el elemento químico llamado carbono. En la naturaleza existen dos átomos de carbono estables cuya única diferencia entre ellos es su masa atómica, todas las demás propiedades químicas en su mayoría son idénticas. A estos átomos se les conoce con el nombre de isótopos y se representan como carbono-13 ( <sup>13</sup> C) y carbono-12 ( <sup>12</sup> C).			
La proporción de isótopos estables ( <sup>13</sup> C/ <sup>12</sup> C) contenidos en los alimentos, son típicos y fijados principalmente por su origen o su procedencia y en menor escala, de los posteriores procesos industriales que sufren. En general, la proporción isotópica de origen se mantiene, por lo cual nos permite identificar su fuente.			
La base del método consiste en relacionar la cantidad de isótopos estables expresada en unidades delta de un producto determinado con el correspondiente ciclo fotosintético de la planta origen de la materia prima. Lo anterior, es debido a que los mecanismos fotosintéticos de la fijación del CO <sub>2</sub> atmosférico por las plantas, se realizan a través de tres procesos: las plantas tipo C <sub>3</sub> utilizan el ciclo de Calvin, las plantas tipo C <sub>4</sub> siguen el ciclo de Hatch Slack y las plantas denominadas CAM (Crasulacean Acid Metabolism) que realizan los dos ciclos.			
En la naturaleza, el ciclo de Calvin es empleado por plantas tipo C <sub>3</sub> ; a este ciclo pertenecen, árboles, arbustos y algunas frutas como son: manzana, pera, durazno, plátano, uva, mango, guayaba, ciruela, chabacano, cereza, arándano, naranja, toronja, mandarina, limón, jitomate, etc. De estas frutas es de donde se extraen la gran mayoría de jugos y néctares industrializados.			

<p>En la naturaleza, el ciclo de Hatch Slack es empleado por plantas C<sub>4</sub>, a este ciclo pertenecen plantas como: caña de azúcar y maíz. Es a partir de este tipo de plantas de donde se derivan azúcares añadidos como son el azúcar de caña y el jarabe de maíz con alto contenido en fructosa (jarabe de maíz de alta fructosa de 42% o 55%) o glucosa, este tipo de azúcares son los más empleados como azúcares añadidos que se adicionan a los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana.</p>			
<p>El tercer grupo de plantas es denominado CAM (Crasulacean Acid Metabolism); a este grupo pertenecen los agaves, la vainilla y plantas como la piña.</p>			
<p>Entre los grupos de plantas C<sub>3</sub> y C<sub>4</sub> existe una diferencia considerable y medible en la proporción de isótopos estables (<sup>13</sup>C/<sup>12</sup>C) contenidos en las plantas. Por lo que midiendo la δ<sup>13</sup>C en jugos, jugos concentrados, agua de coco, néctares o bebidas no alcohólicas que los contengan, es posible reconocer el proceso fotosintético de la planta que les dio origen y en su caso cuantificar su mezcla.</p>			
<p>El grado de mezcla entre azúcares provenientes de las plantas C<sub>3</sub> con las plantas C<sub>4</sub> (azúcares añadidos como caña de azúcar o jarabe de maíz de alta fructosa), se puede cuantificar mediante una proporción lineal construida tomando como extremos la composición isotópica de δ<sup>13</sup>C de los azúcares añadidos y la composición isotópica de δ<sup>13</sup>C de los sólidos solubles contenidos en el jugo de frutas, agua de coco, verduras u hortalizas.</p>			
<p><b>7.5.3.1 Descripción del método de prueba</b></p>			
<p>La δ<sup>13</sup>C<sub>VPDB</sub> se determina en un Espectrómetro de Masas de Isótopos Estables utilizando el CO<sub>2</sub> obtenido de la combustión del material orgánico mayoritario contenido en una muestra de jugo, agua de coco, néctar o bebida como son los sólidos disueltos y los sólidos no solubles</p>	<p><b>IFU</b> En esta sección se estipula la combustión de la mayoría del carbono. Esto es incorrecto ya que si se da solo una parte de la combustión y se observa un</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: 7.5.3.1 Descripción del método de prueba</p>

<p>(pulpa). Los resultados obtenidos de ambos se reportan como <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> expresado en ‰ evaluados de acuerdo a la ecuación 1 (Ec 1).</p>	<p>fraccionamiento isotópico esto distorsionará el resultado. En otras secciones se estipula la combustión cuantitativa, y esto es lo correcto.</p>		<p>La <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> se determina en un Espectrómetro de Masas de Isótopos Estables utilizando el <math>CO_2</math> obtenido de la combustión del material orgánico de forma cuantitativa contenido en una muestra de jugo, agua de coco, néctar o bebida como son los sólidos disueltos y los sólidos no solubles (pulpa). Los resultados obtenidos de ambos se reportan como <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> expresado en ‰ evaluados de acuerdo a la ecuación 1 (Ec 1).</p>
<p>Para realizar el análisis, se toma una alícuota del jugo, agua de coco, néctar o de la bebida a la cual por métodos físicos (centrifugación) se separa la pulpa de los sólidos disueltos. Una vez separado el material no soluble, se oxida mediante una combustión cuantitativa para formar principalmente <math>CO_2</math> y <math>H_2O</math>. El <math>CO_2</math> obtenido de la reacción de oxidación es purificado mediante un proceso de separación utilizando una columna cromatográfica presente en el analizador elemental al separar el <math>N_2</math> del <math>CO_2</math>.</p>			
<p>En la literatura internacional se reportan básicamente tres métodos de combustión cuantitativa. El primero que utiliza una combustión dinámica. El segundo método, es el más preciso de los tres, el cual realiza la combustión a alta temperatura (<math>950^{\circ}C</math>) en tubo de cuarzo sellado; los productos de combustión se llevan a una línea de vacío donde el <math>CO_2</math> se separa y se purifica cuantitativamente; la línea de vacío es diseñada ex profeso para esta metodología; la determinación de la <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> se realiza empleando el <math>CO_2</math>, purificado criogénicamente utilizando el sistema de introducción dual de gases del espectrómetro. El</p>			

<p>tercer método, es un método rápido de combustión y purificación cuantitativa que emplea un Analizador Elemental y mediante la técnica de flujo continuo con helio y el empleo de una -interfase- que conduce el CO<sub>2</sub> purificado de la muestra al espectrómetro de masas de isótopos estables para la determinación de la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math>.</p>			
<p><b>7.5.4 Instrumentación</b></p>			
<p>El equipo indispensable para la implementación de este método es un espectrómetro de masas para la determinación de relaciones de isótopos estables con la capacidad analítica para determinar la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> en el intervalo de abundancias naturales en CO<sub>2</sub> con una precisión interna del orden de 0,02 ‰ (es definida aquí como la diferencia entre dos medidas de relaciones isotópicas consecutivas de una muestra de CO<sub>2</sub>) y con una precisión externa de 0,05 ‰ (expresada en valores delta Ec 1). La linealidad debe ser &lt; 0,05 ‰ por nanoAmpere de corriente de iones. Durante la operación del espectrómetro, las mesetas de los picos para colector universal CNOS debe ser m/Dm = 95 (10% valle).</p>	<p><b>IFU</b>          Existe un método adicional para determinar la ratio de <sup>13</sup>C isotópico, las espectroscopía de anillo de cavidad (Cavity ring down spectroscopy CRDS), referencia IFU recomendación Número 3, revisión (2020). "The Use of Isotopic Procedures in the Analysis of Fruit Juices".</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlos para adicionar un párrafo de la siguiente forma:           Se puede considerar emplear el método de prueba "Espectroscopía de anillo de cavidad" (Cavity ring down spectroscopy, CRDS por sus siglas en inglés) para determinar la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math>.</p>
<p>El espectrómetro de masas deberá ser capaz de realizar las determinaciones isotópicas mediante lecturas simultáneas de las masas moleculares 44, 45 y 46 uma. El espectrómetro debe tener un sistema de doble introducción de muestras para determinaciones simultáneas entre el gas muestra y el gas de un patrón de trabajo. El método de introducción dual es intrínsecamente más preciso.</p>			
<p>El método analítico que emplea un Analizador Elemental (AE) acoplado a una interfase la cual es capaz de manejar los gases patrón y los gases provenientes de la muestra mediante flujo continuo de helio para mover e introducir el CO<sub>2</sub> producto de la combustión al Espectrómetro de Masas de Relaciones Isotópicas es una técnica</p>			

confiable, es necesario analizar en serie con las muestras un conjunto de alícuotas de materiales de referencia. El AE debe tener la capacidad de convertir cuantitativamente todo el carbono de la muestra en dióxido de carbono y debe ser capaz de eliminar los demás productos de la combustión de la muestra principalmente los óxidos de nitrógeno convirtiéndolos en N <sub>2</sub> , óxidos de azufre y agua. La temperatura de combustión (900 a 1020°C) y la configuración de un AE puede variar de acuerdo al fabricante.			
<b>7.5.5 Otros equipos para la realización de la metodología</b>			
a) Centrífuga para realizar la separación física de los sólidos disueltos de la fruta y la pulpa: se debe emplear una centrífuga con rotor de 45° para seis tubos de centrífuga con una capacidad volumétrica en cada brazo de al menos 50 mL. con una fuerza de al menos 1400 g.			
b) Parrilla eléctrica con agitador magnético: con control de temperatura y control de agitación.			
c) Horno para secado con una temperatura entre 50°C a 60°C.			
d) Refractómetro de mano o refractómetro digital para determinación de °Brix.			
<b>7.5.6 Reactivos y Materiales</b>			
Para la preparación de la muestra se deben emplear exclusivamente los reactivos de grado analítico siguientes:			
• Hidróxido de Calcio {Ca(OH) <sub>2</sub> } grado analítico. Se prepara una solución al 25% con agua grado III.			
• Ácido Sulfúrico (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 95-97% grado analítico. Concentración 1M.			
• Agua al menos grado III de acuerdo con UNE-			

EN ISO 3696:1995.			
• Papel pH.			
• Tubos para centrifuga de 50 ml.			
• Pipetas graduadas de 10 ml.			
• Propipeta.			
• Vasos de precipitados de 100 ml.			
• Vaso de precipitados de 1 L.			
• Mortero con pistilo de ágata.			
<b>7.5.7. Procedimientos</b>			
El procedimiento que se debe seguir es el siguiente.			
La preparación de las muestras que se describe en el inciso 7.5.7.1 es aplicable a todos los tipos de jugos tanto en forma de jugo fresco natural como en sus presentaciones comerciales, en el agua de coco, los néctares y en las bebidas no alcohólicas que contengan vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras. En el caso de jugos concentrados, éstos se deben diluir al 50% con agua destilada.			
<b>7.5.7.1 Preparación de la muestra</b>			
<b>7.5.7.2 Procedimiento para la separación y preparación de los sólidos disueltos (azúcares) y sólidos no solubles (pulpa) para análisis isotópico</b>			
Para separar físicamente los constituyentes (de un jugo fresco natural como en sus presentaciones comerciales, en el agua de coco, los néctares y en las bebidas no alcohólicas que contengan vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras) sólidos disueltos (azúcares) y sólidos no solubles (pulpa), se toman 50 ml de jugo de cualquier especificación y se coloca en tubo para centrifuga y se somete a centrifugación al menos a 1400 g por 10 minutos.			

a) Preparación de los sólidos disueltos (azúcares) para análisis isotópico.			
• Los sólidos disueltos después de la centrifugación anterior están contenidos en el sobrenadante, por lo que se decanta este sobrenadante y se colocan 20 ml de sobrenadante en un vaso de precipitados de 100 ml.			
• Adicionar una solución de hidróxido de calcio al 25% hasta ajustar el pH entre 8,5 y 9. Calentar la mezcla en un baño a 90 °C por 10 min., con agitación.			
• Los ácidos orgánicos, aminoácidos y otros componentes se precipitan en este paso y para separarlos, se centrifuga por 10 minutos la solución al menos a 1400 g.			
• Decantar el sobrenadante y colocarlo en un vaso de precipitados de 100 ml, acidificar con H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 1M hasta pH 5 esto es aproximadamente cuando la solución cambie de color y verificar el pH colocando una gota de la solución en papel pH, no introducir el papel en la muestra.			
• Guardar en un refrigerador a 4°C durante al menos 12 horas y decantar el sobrenadante líquido.			
• Tomar una alícuota del sobrenadante para el análisis isotópico de δ <sup>13</sup> C. La concentración en °Brix de los sólidos disueltos que contiene principalmente los azúcares del jugo debe medirse con un refractómetro.			
b) Preparación para sólidos no solubles (pulpa).			
Los sólidos no solubles (pulpa) obtenidos de la primera centrifugación están precipitados en el fondo del tubo de centrifugación, se separan y se preparan de la siguiente forma:			
• La pulpa se lava con agua destilada caliente a 90°C en el tubo de centrifuga, y se vuelve a centrifugar por otros 10 minutos al menos a 1400 g. Se decanta el sobrenadante y se desecha; este paso se debe repetir cinco veces.			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realiza un segundo lavado de la pulpa, con 40 ml de acetona, se centrifuga por 10 min al menos a 1400 g se decanta el sobrenadante y se desecha (este paso se debe repetir al menos dos veces). Una vez lavada la pulpa con agua y acetona, ésta se liofiliza o se puede secar en un horno entre 60°C – 80°C durante toda la noche.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pulpa seca se homogeneiza, pulverizándola en un mortero de ágata.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesar una alícuota de la pulpa para determinar la <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> (la cantidad a pesar depende de la sensibilidad del espectrómetro de masas que se utilice).</li> </ul>			
<p><b>7.5.7.3 Técnicas para la combustión de las muestras, sólidos disueltos y de pulpa provenientes de las muestras de jugo fresco natural como en sus presentaciones comerciales, agua de coco, néctares y en las bebidas no alcohólicas que contengan vegetales o frutas o agua de coco o coco u hortalizas o verduras para su posterior determinación la <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en el Espectrómetro de Masas de Isótopos Estables</b></p>			
<p><b>7.5.7.3.1 Objetivo de la combustión</b></p>			
<p>El objetivo de las diferentes técnicas de combustión es transformar cuantitativamente el carbono proveniente de la materia orgánica (sólidos disueltos y pulpa) preparados de acuerdo a los numerales 7.5.7.2 a) y 7.5.7.2 b); de las muestras de (jugo fresco natural como en sus presentaciones comerciales, agua de coco, néctares y bebidas no alcohólicas que contengan jugos de frutas, vegetales u hortalizas) a bióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Mediante una combustión y posteriormente separar los otros productos de la combustión y purificar el bióxido de carbono CO<sub>2</sub>, para medir su <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en el Espectrómetro de Masas de Isótopos Estables.</p>			
<p>Para realizar la combustión cuantitativa de la materia orgánica se emplea el método de</p>			

combustión y purificación utilizando un Analizador Elemental acoplado en línea al espectrómetro de masas mediante una interfase.			
<b>7.5.7.4 Método de Combustión de las muestras de sólidos solubles (azúcares) y sólidos no solubles (pulpa) utilizando un analizador elemental acoplado a un espectrómetro de masas de isótopos estables</b>			
<b>7.5.7.4.1 Reactivos y Materiales:</b>			
• Cápsulas de estaño de 5 mm X 9mm.			
• Microespátula.			
• Pinzas.			
• Micropipeta de volumen variable de 0 a 10 µl. con puntas de plástico desechables.			
• Materiales de referencia, presentes en la Tabla 1 de este PEC.			
• Los materiales empleados para la operación correcta del analizador elemental se describen en los manuales de los respectivos fabricantes de estos equipos.			
• Helio 99,999 % pureza o Helio 99,995 % pureza con trampas de purificación para agua e hidrocarburos.			
• Cilindro de Oxígeno 99,996 % pureza.			
• Cilindro de CO <sub>2</sub> 99,995 % pureza.			
• Cilindro de N <sub>2</sub> 99,999 % pureza.			
<b>7.5.7.4.2 Equipo:</b>			
• Microbalanza con capacidad de 5 g sensibilidad de 1,0 µg o equivalente.			
• Analizador elemental e interfase ver inciso 7.5.4 instrumentación.			
• Espectrómetro de Masas de Isótopos Estables ver inciso 7.5.4 Instrumentación.			
<b>7.5.7.4.3 Obtención de resultados de <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> para el CO<sub>2</sub> obtenido por el método de combustión</b>			

El CO <sub>2</sub> producto de la combustión de las muestras de sólidos disueltos y sólidos no solubles (pulpa), si la contiene, es empleado para la determinación de las relaciones isotópicas de <sup>13</sup> C/ <sup>12</sup> C mediante un espectrómetro de masas con características definidas en el inciso 7.5.4. (Ver subincisos 7.5.7.2 a) y 7.5.7.2 b).			
La determinación de las relaciones isotópicas se realiza con las especies isotópicas <sup>13</sup> C <sup>16</sup> O <sup>16</sup> O/ <sup>12</sup> C <sup>16</sup> O <sup>16</sup> O proveniente de las correspondientes intensidades de los haces de iones moleculares masa 44 y 45 uma corregidas por contenido de <sup>17</sup> O según Santrock et al. 1985.			
<b>7.5.7.4.4 Obtención de resultados de δ <sup>15</sup>N<sub>AIRE</sub> para el N<sub>2</sub> proveniente de materia orgánica obtenido por cualquiera de los métodos de combustión y reducción con cobre metálico</b>			
Empleando el analizador elemental, los óxidos del nitrógeno obtenidos en la combustión de los sólidos no disueltos (pulpa), se convierten a N <sub>2</sub> mediante una reducción con cobre metálico. Se deben programar las condiciones del espectrómetro para obtener el análisis isotópico de N <sub>2</sub> producto de la pulpa empleado para la determinación de las relaciones isotópicas de <sup>14</sup> N/ <sup>15</sup> N mediante un espectrómetro de masas con características definidas en el inciso 7.5.4			
La determinación de las relaciones isotópicas se realiza con las especies isotópicas <sup>14</sup> N <sup>14</sup> N/ <sup>14</sup> N <sup>15</sup> N proveniente de las correspondientes intensidades de los haces de iones moleculares masa 28 y 29 uma.			
<b>7.5.7.4.5 Cálculos</b>			
La unidad de reporte δ es el sistema de unidades empleado para indicar el contenido isotópico. Los valores δ son usados para indicar las variaciones en la abundancia isotópica.			
La δ <sup>13</sup> C de un compuesto está expresada mediante las relaciones isotópicas de la muestra con la relación isotópica del patrón de acuerdo a la ecuación 1 en partes por mil (‰).			

$\delta^{13}C_{VPDB} = \left[ \frac{(^{13}C/^{12}C)_{Muestra}}{(^{13}C/^{12}C)_{VPDB}} - 1 \right] \cdot 10^3 \quad Ec \ 1$			
<p>Donde la <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> está expresada por los cocientes de los isótopos estables (<math>^{13}C/^{12}C</math>) de la muestra contra el patrón internacional VPDB el cual es un carbonato de origen marino de la formación cretácica Pee Dee en Carolina del Sur (Craig, 1957). Cuya relación isotópica absoluta de (<math>^{13}C/^{12}C</math>)PDB = 0,0112372. Este valor es el punto de referencia en la escala de PDB de <math>\delta</math> que se calculan con la ecuación 1 (Ec 1).</p>			
<p>El espectrómetro de masas de isótopos estables da el resultado de cada análisis directamente en unidades de <math>\delta^{13}C</math> incluyendo en el resultado varias correcciones; entre ellas están las correcciones por efecto: de presión, de masas parásitas, efecto de memoria, gas residual, mezcla de gases por cambio de válvulas y por abundancia isotópica, (Mook, W.G. y Grootes P.M. 1973).</p>			
<p>Como se mencionó anteriormente, el resultado que entrega el espectrómetro estará en la escala VPDB, si y solo si, el <math>CO_2</math> utilizado como patrón interno está calibrado previamente con respecto a VPDB. Sin embargo, para cumplir con la recomendación de la IUPAC del 2014, el resultado del análisis de <math>\delta^{13}C</math>, posteriormente se normaliza utilizando al menos tres de los materiales de referencia de la Tabla 3, con el único requisito de que cubran la escala de medición de las muestras problema.</p>			
<p>Para el caso de jugos, agua de coco, néctares y bebidas no alcohólicas, como ejemplo, los materiales de referencia pueden ser IAEA-CH7 (polietileno), NBS-22 (aceite) y IAEA-CH6 (Sacarosa). Tanto para la normalización como para la verificación se realiza una regresión por mínimos cuadrados, en la cual, en el eje de las</p>			

<p>“x” se colocan los resultados experimentales obtenidos del espectrómetro de masas de relaciones isotópicas y en el eje de las “y” se colocan los valores de <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> asignados para cada uno de los materiales de referencia mostrados en la Tabla 3. El coeficiente de correlación lineal <math>R^2</math> no debe ser menor a 0,9999. Por ejemplo, una ecuación de calibración resultante de esta normalización podría ser: <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}} = 1,004 * \delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}} (\text{experimental}) + 0,06</math>. A partir de esta calibración verificada se calcula el resultado final del valor de <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> normalizada de acuerdo a la recomendación de la IUPAC de 2014.</p>			
<p>Al igual que el carbono, la IUPAC recomendó que la relación isotópica de cualquier material que contenga nitrógeno se debe medir y expresar en <math>\delta^{15}\text{N}_{\text{AIR}}</math> la cual se calcula por los cocientes de los isótopos estables (<math>^{15}\text{N}/^{14}\text{N}</math>) de la muestra relativa al patrón internacional, que es aire, de acuerdo a la ecuación 2, las unidades de reporte están en partes por mil (‰). Al igual que el carbono, la normalización se realiza empleando materiales de referencia (USGS 24, USGS 25) para la verificación de la escala de la <math>\delta^{15}\text{N}_{\text{AIR}}</math> se realiza al igual que en el ejemplo anterior utilizando para ello los materiales de referencia de la Tabla 1 de este Procedimiento.</p>			
$\delta^{15}\text{N}_{\text{AIR}} = \left[ \frac{(^{15}\text{N}/^{14}\text{N})_{\text{Muestra}}}{(^{15}\text{N}/^{14}\text{N})_{\text{AIR}}} - 1 \right] \cdot 10^3 \quad \text{Ec 2}$			
<p><b>7.5.7.4.6 Materiales de Referencia</b></p>			
<p>Los materiales de referencia de la Tabla 1 de este Procedimiento, han sido aprobados por el Subcomité de Medidas en Abundancia Isotópica (Subcommittee on Isotope Abundance Measurements, SIAM) de la IUPAC y se</p>			

adquieren en el Organismo Internacional de Energía Atómica (IAEA International Atomic Energy Agency) o a través del National Institute of Standards and Technology (NIST).			
Los materiales de referencia para calibrar el CO <sub>2</sub> que se utilizará como patrón de trabajo y determinar $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ y la $\delta^{18}\text{O}_{\text{VPDB}}$ son el NBS-19, L-SVEC y el NBS-18 que se preparan utilizando la técnica de J. M. McCrea (1950) y normalizados de acuerdo a Tyler Coplen, 1988. O puede utilizarse un tanque de CO <sub>2</sub> o N <sub>2</sub> calibrado, como por ejemplo los fabricados por Oztech Trading Corporation.			
<b>Tabla 1. Materiales de Referencia</b>			

Nombre	$\delta^{13}C_{\text{org}} (\%) \pm \sigma$	$\delta^{15}N_{\text{org}} (\%) \pm \sigma$	Comentarios
NBS-19 carbonato de calcio	+1,95 <sup>a</sup>		Sin incertidumbre Cuarentena
L-SVEC carbonato de litio	-46,6		Sin Incertidumbre
NBS-18 carbonato de calcio	-5,01 ± 0,03		
IAEA-CO-1 carbonato de calcio	+2,49 ± 0,03		
IAEA-CO-3 carbonato de calcio	-5,76 ± 0,03		
IAEA-CO-9 carbonato de bario	-47,32 ± 0,05		
NBS-22 acetate	-30,03 ± 0,05		
IAEA CH7 película de polietileno	-32,15 ± 0,05		
USGS24 grafito	-16,05 ± 0,07		
IAEA CH6 sacarosa	-10,45 ± 0,03		
Air-N <sub>2</sub> aire		0	Sin incertidumbre
USGS40 ácido-L glutámico	-26,39 ± 0,08	-4,82 ± 0,12	
USGS41 ácido-L glutámico	+37,63 ± 0,1	+47,57 ± 0,22	
IAEA-C-13 celulosa	-24,72 ± 0,04		
IAEA-600 cafeína	-27,77 ± 0,09	+1 ± 0,2	
IAEA-601 ácido benzoico	-28,81 ± 0,09		
IAEA-602 ácido benzoico	-28,85 ± 0,09		
IAEA-N1 sulfato de amonio (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		+0,43 ± 0,07	
IAEA-N2 sulfato de amonio (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		+20,32 ± 0,09	
IAEA-NO-3 nitrato de potasio KNO <sub>3</sub>		+4,72 ± 0,13	
USGS32 nitrato de potasio KNO <sub>3</sub>		+180 ± 0	
USGS34 nitrato de potasio KNO <sub>3</sub>		-1,8 ± 0,1	
USGS35 nitrato de potasio KNO <sub>3</sub>		+2,7 ± 0,1	
USGS 25 sulfato de amonio (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		-30,41 ± 0,27	
USGS 28 sulfato de amonio (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		+83,75 ± 0,28	
<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V. CANILEC</b>  Corregir error ortográfico en "calcio".</p>			
<p>aValor exacto que define la escala de <math>\delta^{13}C_{\text{VPDB}}</math> - LSVEC (Referencia 72 en el Artículo)</p>			
<p>bReferencia Primaria que define el origen de la escala de <math>\delta^{15}N_{\text{AIRE}}</math></p>			
<p><b>7.5.7.4.7 Precisión</b></p>			

De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para hacer la corrección editorial en "calcio".

La precisión del método para un jugo en particular se puede derivar de los resultados obtenidos a través de un estudio de validación del método que se llevó a cabo entre varios laboratorios. Los resultados de la validación se encuentran en la norma europea ENV 12140 y ENV 13070.			
<b>7.5.7.4.8 Repetibilidad (de los resultados de mediciones)</b>			
Se expresa como la proximidad de la concordancia entre los resultados de las mediciones sucesivas del mismo mesurando, con las mediciones realizadas con la aplicación de la totalidad de las siguientes condiciones, esto es en dos análisis para la misma muestra, el mismo instrumento de medición utilizado en las mismas condiciones; el mismo lugar; la repetición dentro de un periodo corto de tiempo.			
El análisis isotópico de $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ en materia orgánica tiene una repetibilidad de:			
• Para sólidos disueltos el límite de la repetibilidad es 0,21‰			
• Para sólidos no solubles (pulpa) el límite de la repetibilidad es 0,38‰			
Esto significa que, si una muestra fuese enviada nuevamente al laboratorio para un análisis de $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ , existe una probabilidad del 95% que el nuevo resultado de la muestra sometida estaría en un intervalo de $\pm 0,21\text{‰}$ para sólidos disueltos y $\pm 0,38\text{‰}$ para sólidos no solubles (pulpa).			
<b>7.5.7.4.9 Reproducibilidad (de los resultados de las mediciones)</b>			
Se expresa como la proximidad de la concordancia entre los resultados de las mediciones del mismo mesurando, con las mediciones realizadas haciendo variar las condiciones de medición por diferentes laboratorios.			
Para el análisis isotópico de $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ en materia			

orgánica se debe alcanzar una reproducibilidad menor de:			
• Para sólidos disueltos el límite de la reproducibilidad es $\pm 0,25\%$			
• Para sólidos no solubles (pulpa) el límite de la reproducibilidad es $\pm 0,68\%$			
<b>7.5.7.4.10 Reporte de resultados</b>			
Para el reporte de resultados se debe emplear el formato sugerido en el inciso 5.10 de la NOM-EC-17025-IMNC-2018 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración".			
<b>7.5.7.4.11 Expresión de Resultados</b>			
Las plantas C <sub>3</sub> (naranja, manzana, toronja, uva, mandarina, mango, pera, ciruela, durazno, chabacano, guayaba, papaya, guanábana, fresa, tamarindo, etc.) tienen un intervalo de $\delta^{13}C_{VPDB}$ en los sólidos disueltos de $-24\%$ a $-28\%$ , en sólidos no solubles (pulpa) de $-24\%$ a $-28,5\%$ y en etanol derivado de la fermentación de los correspondientes sólidos disueltos de $-25,5\%$ a $-28\%$ .	<b>IFU</b> El resultado Delta 13C para el etanol es normalmente 1.5 unidades per mil mas negativo que los azúcares precursores. Por lo tanto, si los azucares obtienen -24.0 a -28.0, el EtHO deber'ia ser -25-5 (correcto) a -29.5 per mil.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: <b>7.5.7.4.11 Expresión de Resultados</b> Las plantas C <sub>3</sub> (naranja, manzana, toronja, uva, mandarina, mango, pera, ciruela, durazno, chabacano, guayaba, papaya, guanábana, fresa, tamarindo, etc.) tienen un intervalo de $\delta^{13}C_{VPDB}$ en los sólidos disueltos de $-24\%$ a $-28\%$ , en sólidos no solubles (pulpa) de $-24\%$ a $-28,5\%$ y en etanol derivado de la fermentación de los correspondientes sólidos disueltos de $-25,5\%$ a $-29,5\%$ .
Nota 2: Estos intervalos de $\delta^{13}C_{VPDB}$ no aplican para el caso de agua de coco (familia: Arecaceae), los cuales se especifican en la Tabla 1 de esta Norma Oficial Mexicana.			
Nota 3: Para el caso de la piña y frutas, vegetales, verduras u hortalizas y sus mezclas similares que formen parte de la familia CAM, se debe verificar conforme a lo establecido en el capítulo 8 de esta Norma Oficial Mexicana.			

<p>Para estimar con mayor precisión el porcentaje de fruta contenida en un jugo, se debe recordar que para esto se requiere determinar en la misma muestra, la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> en los sólidos disueltos, así como, la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> en pulpa, donde la inclusión de este último parámetro, es con el fin de emplearlo como patrón interno. Esto tiene como objeto corregir los resultados de <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> en los sólidos disueltos por diferentes factores como son: la variación en el tipo de fruta y/o por la variación de las diferentes condiciones ambientales en las que crecieron las frutas. El fundamento de este hecho radica en que, en las frutas tanto los carbohidratos solubles contenidos en el jugo como otras moléculas orgánicas más complejas que forman la pulpa, se generan simultáneamente durante el proceso del crecimiento de un tipo de fruta dada y por lo tanto tienen un valor de <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> casi idéntico, por lo que podemos definir la siguiente ecuación.</p>			
$\%Fruta = \frac{\delta^{13}\text{C}_{\text{Sólidos disueltos de jugo}} - \delta^{13}\text{C}_{\text{Promedio (Azúcar/Caña/Maíz)}}}{(\delta^{13}\text{C}_{\text{Pulpa}} + 0.24) - \delta^{13}\text{C}_{\text{Promedio (Azúcar/Caña/Maíz)}}} * 100 \quad \text{Ec 3}$			
<p>A través de una gran cantidad de análisis reportados en la literatura internacional, así como de muestras analizadas en el laboratorio, se encontró que el valor numérico de <math>-11,45\text{‰}</math> es un buen estimador para el promedio de <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{promedio (Azúcar Caña / Maíz)}}</math> para ser empleado en las ecuaciones 3 y 4. Las cuales, representan al promedio histórico de varios tipos de carbohidratos provenientes de plantas <math>\text{C}_4</math> (caña de azúcar y/o azúcares provenientes de maíz) que son empleados como azúcares exógenos que comúnmente se adicionan a los jugos.</p>			
<p>La <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> de sólidos disueltos de la fruta se denota como la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{sólidos disueltos jugo}}</math>. Finalmente, la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> de la pulpa se representa como <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{Pulpa}}</math>. Por último, el valor de <math>+0,24</math> en el denominador de las ecuaciones 3 y 4 es una constante que ha sido obtenida</p>			

<p>experimentalmente a partir de resultados analíticos realizados en diferentes tipos de fruta, que está relacionada con el valor promedio de la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> de los sólidos disueltos de la fruta con la <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> de la pulpa que tiene una correlación cercana a 1. Esta constante se utiliza en la ecuación 4 de la siguiente manera:</p>			
$\% \text{ Fruta} = \frac{\delta^{13}\text{C}_{\text{sólidos disueltos jugo}} - (-11,45)}{(\delta^{13}\text{C}_{\text{Pulpa}} + 0,24) - (-11,45)} * 100 \quad \text{Ec 4}$			
<p>Para el caso especial de los jugos clarificados (que por elaboración no contienen pulpa como son el jugo de manzana y el jugo de uva), agua de coco, néctares clarificados y bebidas no alcohólicas, el porcentaje de sólidos disueltos fruta se puede calcular por medio de la ecuación 5:</p>			
$\% \text{ Fruta} = \frac{\delta^{13}\text{C}_{\text{sólidos disueltos jugo}} + 11,45}{-14,55} * 100 \quad \text{Ec 5}$	<p><b>IFU</b> ¿De dónde procede el valor -14.55 en el denominador de la ecuación? ¿no debería ser -11-45, como en la Ec 4?</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para aclarar que el -14-55 es la simplificación del denominador de la Ecuación 4.</p>
<p><b>7.5.7.4.12 Criterios para interpretar los resultados de <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> en fruta</b></p>			
<p>Los criterios para interpretar los resultados al aplicar las ecuaciones 3 y 4 de % de sólidos disueltos fruta son los siguientes:</p>			
<p>La aplicación de la ecuación 4 para jugos, agua de coco, néctares y bebidas que contienen pulpa, se requiere de la calificación de la pulpa como un patrón interno para lo cual se aplican las siguientes condiciones:</p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La <math>\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}</math> en pulpa se debe encontrar en el intervalo de plantas <math>\text{C}_3</math> (-28,5‰ a -24‰)</li> </ul>			

<p>• La <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en pulpa de coco se debe encontrar en el intervalo (-23,0‰ a -27,5‰)</p>			
<p>• El análisis de la <math>\delta^{15}N_{AIRE}</math> en pulpa debe ser detectable y tener un valor mayor a cero.</p>			
<p>Una vez que se acepta a la pulpa como patrón interno, se deben tener las siguientes consideraciones:</p>			
<p>• Si la diferencia numérica <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en pulpa - <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en los sólidos disueltos es menor que 1, y los valores de la <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en sólidos disueltos y la pulpa se encuentran en los intervalos de las plantas <math>C_3</math> se puede considerar como un producto en el cual los sólidos disueltos provienen 100% de la fruta y se puede asumir como un jugo auténtico. En este caso, al aplicar la ecuación 4 resulta un valor de 98% o inclusive mayor al 100%.</p>			
<p>• Si la diferencia numérica de <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en pulpa - <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en sólidos disueltos es mayor que 1, se aplica la ecuación 4 para determinar el % de sólidos disueltos de la fruta, para el caso de néctares y bebidas.</p>			
<p>• Si la <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> en pulpa no se encuentra en el intervalo de plantas <math>C_3</math> y no hay valor de <math>\delta^{15}N_{AIRE}</math> (presencia de nitrógeno), entonces la pulpa no se puede utilizar como patrón interno y no se podrá emplear la ecuación 3. Sin embargo, es posible emplear la ecuación 5 para determinar el % de sólidos disueltos de la fruta.</p>			
<p>Para el cálculo del contenido de °Brix de sólidos disueltos en la fruta se puede aplicar la ecuación 6:</p>			
<p><math display="block">^{\circ}Brix_{de\ Fruta\ en\ el\ producto} = ^{\circ}Brix_{Producto} \times \frac{\% Fruta}{100} \quad Ec\ 6</math></p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b> Para el cálculo del contenido de °Brix de en la fruta se puede aplicar la ecuación 6:</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b> La definición per se de Grados Brix indica que es el porcentaje de sólidos disueltos en un producto. Puede generar confusión la redacción. Se propone eliminar "de sólidos disueltos", además considerar el incluir en el apartado de definiciones la definición de °Brix en la fruta que quede más claro.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la LFMN y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario al capítulo de la NOM y decidieron no aceptarlo debido al siguiente motivo Se considera que la redacción de este inciso o numeral es lo suficientemente aclara y abona a dar claridad en la implementación, por lo que no se considera técnicamente viable hacer un ajuste en la redacción en los términos propuestos.</p>

<p>°Brix <sub>Producto</sub> son determinados experimentalmente mediante una medición directa de los °Brix del producto que se está analizando (Determinado conforme a la NMX-F-103-NORMEX-2009).</p>			
<p>Se debe Cotejar el valor °Brix de la fruta obtenido de la ecuación 6 contra el valor de °Brix que corresponda al 100% del jugo de que se trate y que aparece en la Tabla 1 de esta Norma Oficial Mexicana y calcular el valor % de jugo de la muestra analizada Ec 7, con lo que el error de las ecuaciones 4 y 5 (debido al uso del promedio de los intervalos de variación natural de δ<sup>13</sup>C de las plantas C<sub>3</sub> y C<sub>4</sub>) se reduce.</p>			
$\% \text{ de Jugo}_{\text{Producto}} = \frac{^{\circ}\text{Brix}_{\text{de Fruta en el Producto}}}{^{\circ}\text{Brix}_{\text{de Fruta en Tabla 1}}} \times 100 \quad \text{Ec 7}$			
<p><b>7.5.7.4.13 Tolerancias</b></p>			
<p>En la aplicación de la ecuación 4 con la metodología descrita, estudios de validación han mostrado que se tiene un error probable máximo hasta de 5% en la determinación del % en fruta.</p>			
<p>En la aplicación de la ecuación 5 con la metodología descrita, estudios de validación han mostrado que se tiene un error probable máximo hasta de 10% en la determinación del % en fruta.</p>			
<p><b>7.6 Determinación volumétrica del contenido de pulpa en Néctares</b></p>			
<p><b>7.6.1 Objetivo</b></p>			
<p>Determinar por centrifugación el contenido de pulpa (% v/v) en néctares que contengan pulpa, con la finalidad de revisar que se cumple con los parámetros descritos en la Tabla 2 de esta Norma Oficial Mexicana.</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b> Que hay respecto a los sólidos solubles de fruta o jugo que no son separados por centrifugación. Bajo esta técnica no se estarían considerando y no estarían midiéndose sólidos solubles (jugos o azúcares" en el % v/v para determinar el % de fruta o jugo en néctar.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para aclarar que la determinación volumétrica es únicamente del contenido de pulpa, puré, entre otros, y no de sólidos solubles de fruta o jugo</p>	

<b>7.6.2 Materiales para centrifugación</b>			
Para la centrifugación se deben utilizar los siguientes materiales:			
• Tubos de centrifuga graduados.			
• Balanza analítica o granataria con sensibilidad de 0.1 g.			
• Centrifuga analítica, la cual debe ser capaz de producir una aceleración centrífuga de 370 g en la base del tubo de centrifuga graduado.			
NOTA 4: La frecuencia rotacional requerida para tener una aceleración centrífuga correcta puede calcularse de la siguiente ecuación:			
$a = (11.18) (r) (n/1000)^2 Ec 8$			
Donde:			
a, es el valor de la aceleración centrífuga.			
r, es el radio del rotor de la centrifuga en centímetros, determinado desde el eje central de la centrifuga hasta la parte baja del tubo de la centrifuga cuando se encuentra extendido.			
n, es la frecuencia rotacional por minuto (rpm).			
<b>7.6.3 Procedimiento de centrifugación (balanceo de muestras en el rotor)</b>			
• Se deben utilizar tubos para centrifuga de fondo cónico graduados.			
• Una cierta cantidad de muestra previamente homogenizada, se debe colocar por duplicado en los tubos para centrifuga.			
• Utilizando una balanza analítica o granataria, se debe verificar que ambos tubos posean el mismo peso, para asegurar el perfecto balance en el rotor de la centrifuga.			
• Los tubos para centrifuga se deben colocar en el rotor en una disposición de 180°.			
• Se debe determinar el tiempo de centrifugación necesario para obtener una clara separación de la pulpa, de modo que permita obtener una lectura del volumen que ocupa la pulpa separada.			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcular el contenido de pulpa (% v/v) en néctares que contengan pulpa, en relación al volumen inicial de la muestra.</li> </ul>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b></p> <p>Calcular el contenido de pulpa /% v/v) en néctares que contengan la pulpa, en relación con el volumen inicial de la muestra.</p>	<p><b>Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.</b> <b>CANILEC</b></p> <p>Corregir redacción.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcular el contenido de pulpa (% v/v) en néctares que contengan pulpa, en relación con el volumen inicial de la muestra.</li> </ul>
<p><b>7.7 Constancias de resultados para la evaluación de la conformidad</b></p>			
<p><b>7.7.1 Unidades de Verificación</b></p>	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Armonizar el término Unidad de Inspección establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad e incluir lo referente al capítulo 5. donde se establece la denominación del producto.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>7.7 Constancias de resultados para la evaluación de la conformidad</p> <p>7.7.1 Unidades de Inspección (UI)</p> <p>Para emitir un Dictamen de cumplimiento, las Unidades de Inspección deben observar lo descrito en la Referencia normativa 2.4 de esta Norma Oficial Mexicana, además de constatar el cumplimiento en la etiqueta de la información comercial descrita en el Capítulo 6. Información comercial, así como las denominaciones establecidas en el capítulo 5. Especificaciones de esta Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>Para emitir un Dictamen de cumplimiento, las Unidades de Verificación deben observar lo descrito en la Referencia normativa 2.4 de esta Norma Oficial Mexicana, además de constatar el cumplimiento en la etiqueta de la información comercial descrita en el Capítulo 6. Información comercial de esta Norma Oficial Mexicana.</p>			
<p><b>7.7.2 Laboratorios de Prueba</b></p>			
<p>Para emitir un informe de resultados que debe servir como base para determinar el cumplimiento de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, los Laboratorios de Prueba deben observar lo dispuesto en los incisos 7.5 y 7.6 de este Procedimiento.</p>			

<b>7.8 Vigilancia</b>			
La vigilancia a las Unidades de Verificación y Laboratorios de Prueba descrita en este Procedimiento, se debe llevar a cabo por la Secretaría de Economía en los términos de las disposiciones jurídicas aplicables.			
<b>7.9 Concordancia del procedimiento de evaluación de la conformidad con normas y lineamientos internacionales y normas mexicanas</b>			
El presente procedimiento toma como base los procedimientos descritos en la norma internacional ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección, y la norma mexicana NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad – Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección) y la ISO/IEC 17025: 2017, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración y NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.			
<b>7.10 Bibliografía del procedimiento de evaluación de la conformidad</b>			
7.10.2 ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.			
7.10.3 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad – Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), publicada su Declaratoria de Vigencia el 6 de junio de 2014.			
7.10.4 ISO/IEC 17025:2017, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.			
7.10.5 NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración (Cancelará a la NMX-EC-17025-IMNC-2006), publicada su Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.			

<b>8. Verificación y vigilancia</b>			
La verificación y vigilancia de esta Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, de acuerdo con sus atribuciones conferidas en la Ley Federal de Protección al Consumidor, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, o las que las sustituyan, y demás ordenamientos jurídicos aplicables.			
<b>9. Concordancias con normas internacionales</b>			De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: 9. Concordancias con normas internacionales
Esta Norma Oficial Mexicana es modificada (MOD) con respecto a la Norma Internacional del Codex Alimentarius siguiente:			Esta Norma Oficial Mexicana es modificada (MOD) con respecto a la Norma Internacional del Codex Alimentarius siguiente: • CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas. Las modificaciones con respecto a la norma internacional son:
	<b>Dirección General de Normas</b> Se debe describir las modificaciones que hayan resultado de la atención a comentarios con respecto a la Norma Internacional del Codex Alimentarius		a) No se permite el uso de azúcares añadidos en jugos y agua de coco. b) El uso de aditivos es conforme a lo establecido en la Referencia normativa 2.10 c) Se incluyen a las bebidas no alcohólicas con vegetales o frutas u hortalizas. d) Se incluyen a las bebidas saborizadas no alcohólicas. e) Se ajustan la relación isotópica de Carbono ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ), expresada en $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ (‰) para la uva y el agua de coco. f) Las denominaciones de los productos deben colocar el porcentaje real de contenido de vegetal o fruta u hortaliza. g) Las bebidas saborizadas no alcohólicas pueden colocar dibujos referentes a los vegetales o frutas o coco u hortalizas con un tamaño máximo de 5 % de la superficie principal de exhibición de sus etiquetas.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• CODEX STAN 247-2005, Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas.</li> </ul>			
<b>10. Bibliografía</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brand, Willi A., Coplen Tyler B., Vogl Jochen, Rosner Martin and Prohaska Thomas. Assessment of international reference materials for isotope-ratio analysis (IUPAC Technical Report). Pure Appl. Chem. 2014; 86(3): 425-467. DOI 10.1515/pac-2013-1023.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cienfuegos Edith, Casar Isabel y Morales Pedro, (1998). "Carbon isotopic composition of mexican honey". Journal of Apicultural Reseach 36(3/4): 169 – 179.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coplen Tyler B., (1988), Normalization of oxygen and hydrogen isotope data: Chemical Geology (Isotope Geosciences Section), v. 72, p. 293-297.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Craig Harmon. (1953). The geochemistry of stable carbon isotopes. Geochimica et Cosmochimica Acta, 3: 53-92.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Craig Harmon (1957). Isotopic standards for carbon and oxygen and correction factors for mass-spectrometric analysis of carbon dioxide. Geochimica et Cosmochimica Acta, 12:133-149.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DesMaris, D.J. and Hayes J.M. (1976). Tube cracker for opening glass Sealed ampoules under vacuum. Analytical Chem. 48: 1651-1652.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mook, W.G. and Grootes P.M. (1973). The measuring procedure and corrections for the high precision mass-spectrometric analysis of isotopic abundance ratios, especially referring to carbon, oxygen and nitrogen. International Journal of Mass Spectrometry and Ion Physics. Vol 12, 273-298.</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• A.O.A.C. Official Method 981.09 Corn Syrup in Apple Juice Carbon Ratio Mass Spectrometric Method. Chapter 37, P. 19, Fruit and Fruit Products. A.O.A.C. 16th Edition, Vol. II. 1995.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A.O.A.C. Official Method 982.21 Corn Syrup in Orange Juice Carbon Ratio Mass Spectrometric Method. Chapter 37, P. 20, Fruit and Fruit Products. A.O.A.C. 16th Edition, Vol. II. 1995.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• J. Bricout &amp; J. Koziat (1987). Control of the Authenticity of Orange Juices by Isotopic Analysis. J. Agric. Food Chem. 35, 758-780.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doner Landis &amp; Bills Donald. (1982). Mass Spectrometric <math>^{13}\text{C}/^{12}\text{C}</math> Determinations to detect High Fructose Corn Syrup in Orange Juice: Collaborative Study". J. Assoc. OFF. Anal. Chem 65 (3): 608-610.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• J. Koziat, A. Rossmann, G.J. Martin &amp; P.R. Ashurst (1993). Determination of carbon-13 content of sugar of fruit and vegetable juices. Analytica Chimica Acta, 271, 31-38.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• G.G. Martin, V. Hanote, M. Lees, Y.L. Martin (1996) Interpretation of combined <math>^2\text{H}</math> SNIF/NMR and <math>^{13}\text{C}</math> SIRA/MS analyses of fruit juices to detect added sugar, Journal of AOAC International, Vol. 79, No. 162-72.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• M. Gensler &amp; H. L. Schmidt. (1994). Isolation of the main organic acid from fruit juices and nectars for carbon isotope ratio measurements. Analytica Chimica Acta, 299, 231-237.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• E. Jamin, J. González, G. Remaud, N. Naulet &amp; G. Martin. (1997). Detection of Exogenous Sugar or Organic Acid Addition in Pineapple Juices and concentrates by <math>^{13}\text{C}</math> IRMS Analysis. J. Agric. Food Chem. 45, 3961-3967.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• J. Koziat, A. Rossmann, G.J. Martin, P. Johnson. (1995). Determination of the oxygen-18 and deuterium content of fruit and vegetable juice water an European inter-laboratory comparison study, Analytica Chimica Acta 302 (1) pp. 29-37. Anal. Chim. Acta. (1995), 302, 29-37.</li> </ul>			

• UNE-EN-12140:1997 Zumos de frutas y hortalizas. Determinación de la relación de los isótopos estables del carbono ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ) en los azúcares de los zumos de fruta. Método por Espectrometría de Masas de Relaciones Isotópicas.			
• PNE-ENV-13070 Zumos de fruta y hortalizas. Determinación de la relación de los isótopos estables de carbono ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ) en la pulpa de los zumos de fruta. Método por espectrometría de masas de relaciones isotópicas.			
• Code of Practice, publicado por la AINJ Association of the Juice and Nectar producing Industry.			
• Handbook of indices of Food Quality and Authenticity. Woodhead Publishing, 1997.			
• Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios VII.1”			
	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Adicionar la Bibliografía citada en la atención a comentarios recibidos en el periodo de consulta pública.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo de la NOM y decidieron aceptarlo para adicionar las siguientes bibliografías:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020.</li> <li>• Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus Reformas.</li> <li>• Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020 y sus Reformas.</li> <li>• IFU recomendación Número 3, revisión (2020). "The Use of Isotopic Procedures in the Analysis of Fruit Juices".</li> </ul>

Ciudad de México, a 22 de noviembre de 2021.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.

**CALENDARIO de Presupuesto autorizado a la Secretaría de Economía, sus órganos administrativos desconcentrados y entidades paraestatales apoyadas, para el ejercicio fiscal 2022.**

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Programación, Presupuesto y Contabilidad, con fundamento en los artículos 23, cuarto párrafo, de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 22, fracción IX, inciso b), del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; transitorio tercero, párrafos 2 y 3, del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2022; y 58, fracciones V, VII y VIII, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, da a conocer el siguiente:

**CALENDARIO DE PRESUPUESTO AUTORIZADO A LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA, SUS ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS DESCONCENTRADOS Y ENTIDADES PARAESTATALES APOYADAS, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 <sup>1/</sup>**

a	a	a	Importe Anual	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
<b>Total</b>			<b>3,586,716,123</b>	<b>176,424,981</b>	<b>219,245,470</b>	<b>234,342,382</b>	<b>234,486,594</b>	<b>239,848,971</b>	<b>213,523,591</b>	<b>276,269,625</b>	<b>221,167,133</b>	<b>242,546,967</b>	<b>371,369,508</b>	<b>486,414,954</b>	<b>671,075,947</b>
<b>Sector Central</b>			<b>2,057,203,254</b>	<b>73,476,830</b>	<b>101,705,986</b>	<b>122,827,973</b>	<b>117,112,487</b>	<b>120,089,829</b>	<b>106,304,931</b>	<b>153,130,261</b>	<b>123,278,035</b>	<b>131,700,790</b>	<b>273,311,708</b>	<b>309,621,863</b>	<b>424,642,561</b>
100	Secretaría		78,307,409	3,660,754	5,027,311	5,701,937	4,826,028	5,515,137	5,454,379	5,168,873	4,643,632	5,144,260	9,019,089	10,416,188	13,729,821
110	Unidad de Apoyo Jurídico		50,783,839	2,535,127	3,274,299	3,822,606	3,201,127	3,617,704	3,072,625	3,674,283	3,161,576	3,484,121	4,094,647	8,197,969	8,647,755
114	Unidad de Prospectiva, Planeación y Evaluación		288,057,282	9,609,804	14,075,864	16,742,237	14,693,617	16,144,501	14,006,357	17,577,475	15,911,931	16,986,419	34,281,094	59,926,374	58,101,609
115	Unidad de Desarrollo Productivo		86,770,894	3,482,473	6,144,207	6,668,641	5,811,096	6,268,841	5,420,634	6,465,650	5,800,300	6,493,364	7,144,687	13,427,772	13,643,229
190	Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia		21,448,337	1,313,563	1,028,799	1,259,054	1,040,238	1,146,988	952,473	1,304,944	1,266,822	1,453,201	2,558,028	2,921,968	5,202,259
191	Dirección General de Normas		50,224,088	1,467,405	2,007,151	3,575,892	2,350,520	2,354,568	1,890,898	12,603,417	2,307,772	2,456,937	5,357,743	6,937,667	6,914,118
192	Dirección General de Normatividad Mercantil		23,655,164	914,711	1,479,142	1,555,608	1,377,157	1,471,526	1,291,950	1,579,524	1,373,846	1,480,503	4,662,552	3,077,086	3,391,559
193	Dirección General de Competitividad y Competencia		136,836	4,163	4,317	4,273	4,316	4,091	4,367	92,722	4,550	4,300	5,155	4,582	0
400	Subsecretaría de Industria y Comercio		76,440,970	2,659,937	3,976,598	4,847,621	4,942,832	5,035,653	3,845,146	5,564,551	4,604,998	4,742,442	6,967,607	14,673,819	14,579,766
410	Dirección General de Innovación, Servicios y Comercio Interior		52,597,592	1,562,872	2,374,010	2,926,054	2,615,432	2,926,656	2,299,033	4,342,632	2,924,196	3,124,327	4,897,267	11,679,204	10,925,909
412	Dirección General de Industrias Ligeras		42,575,818	1,434,479	2,252,734	2,815,773	2,467,306	2,787,805	2,167,240	3,184,963	2,771,675	2,877,511	4,755,965	6,210,369	8,849,998
415	Dirección General de Industrias Pesadas y de Alta Tecnología		50,947,802	1,400,098	2,105,320	3,810,794	2,386,303	2,609,336	2,045,531	5,028,263	2,552,292	2,666,032	6,726,580	8,191,713	11,425,540
416	Unidad de Prácticas Comerciales Internacionales		83,995,276	3,004,995	4,574,879	5,063,347	4,753,598	4,832,367	4,201,675	5,993,513	4,887,571	5,129,639	11,255,852	12,789,052	17,508,788
432	Dirección General de Contenido Nacional y Fomento en el Sector Energético		6,392,539	327,937	424,997	456,103	430,641	442,966	388,884	477,391	410,787	429,364	523,188	902,119	1,178,162
450	Unidad de Fomento y Crecimiento Económico		17,432,973	874,733	1,159,309	1,236,390	1,177,824	1,200,818	1,043,185	1,296,226	1,115,200	1,155,401	1,425,319	2,404,014	3,344,554
500	Subsecretaría de Comercio Exterior		276,446,215	13,908,045	15,867,755	16,123,201	15,727,670	16,242,806	15,214,117	16,380,834	16,748,093	18,859,291	22,286,930	27,543,970	81,543,503
510	Dirección General de Planeación y Estrategias de Negociación		84,069,955	478,111	935,545	1,225,592	1,056,001	1,192,535	942,885	1,455,146	1,256,608	1,308,272	62,401,272	4,912,643	6,905,345
511	Dirección General de Consultoría Jurídica de Comercio Internacional		154,704,449	561,607	1,227,786	5,013,565	6,674,781	8,558,169	8,331,431	13,930,970	13,734,642	13,711,055	21,985,308	17,059,041	43,916,094

514	Dirección General de Seguimiento, Administración y Supervisión del Cumplimiento de Tratados Comerciales	30,046,622	336,920	1,570,483	1,825,669	1,685,376	1,800,361	1,531,251	3,517,445	1,873,798	1,867,547	3,396,352	4,297,302	6,344,118
515	Dirección General de Acceso a Mercados de Bienes	28,868,179	658,866	1,229,607	1,535,241	1,365,637	1,504,057	1,151,651	3,259,282	1,510,320	1,517,704	3,454,772	4,589,159	7,091,883
516	Dirección General de Facilitación Comercial y de Comercio Exterior	47,988,422	1,865,283	2,485,250	2,827,346	2,904,906	2,821,269	2,397,569	3,201,402	2,748,076	2,955,991	5,335,696	7,956,526	10,489,108
520	Unidad de Negociaciones Comerciales Internacionales	32,883,125	912,693	1,541,590	1,832,430	1,558,393	1,700,734	1,479,858	1,989,869	1,820,008	2,114,600	4,958,135	5,131,253	7,843,562
521	Dirección General de Comercio Internacional de Servicios e Inversión	20,489,544	268,026	695,280	863,612	700,954	753,626	674,773	1,054,337	1,283,927	1,061,908	4,250,158	3,202,250	5,680,693
522	Dirección General de Disciplinas de Comercio Internacional	7,038,929	375,453	444,932	493,410	447,946	484,614	412,938	512,148	439,945	501,958	572,300	1,029,175	1,324,110
530	Unidad de Inteligencia Económica Global	5,881,968	272,896	351,334	384,722	561,351	366,894	324,578	404,358	336,362	348,646	418,426	1,085,913	1,026,488
531	Dirección General de Inversión Extranjera	45,564,876	1,485,786	2,015,281	3,635,487	2,007,626	2,231,881	3,167,737	2,923,213	2,183,653	3,686,647	4,132,148	7,483,540	10,611,877
600	Unidad de Coordinación de Actividades Extractivas	28,194,312	2,280,631	1,287,708	1,624,437	2,411,443	1,765,731	1,404,023	1,796,525	2,893,542	1,616,995	2,394,227	3,552,452	5,166,598
610	Dirección General de Minas	35,370,021	1,192,536	1,910,914	2,298,734	4,289,621	2,320,842	1,906,175	2,547,670	2,153,083	2,292,652	2,985,890	5,199,252	6,272,652
611	Dirección General de Desarrollo Minero	21,432,697	563,953	973,391	1,320,377	4,036,384	1,312,257	954,253	2,590,508	1,158,314	1,186,121	2,222,669	2,324,811	2,789,659
700	Unidad de Administración y Finanzas	40,806,080	1,896,194	2,646,721	2,897,973	2,561,226	2,816,369	2,485,252	3,001,571	2,761,442	2,991,101	3,696,263	6,292,571	6,759,397
710	Dirección General de Recursos Humanos	128,371,419	5,537,553	7,810,058	8,566,882	8,426,142	8,218,565	7,609,012	8,989,777	7,816,210	8,411,914	13,723,775	23,347,451	19,914,080
711	Dirección General de Recursos Materiales y Archivo	52,750,058	2,605,806	3,376,534	3,804,506	3,342,612	3,755,388	3,231,499	3,904,409	3,487,372	3,804,370	4,360,231	8,485,280	8,592,051
712	Dirección General de Programación, Presupuesto y Contabilidad	46,529,788	2,459,091	2,807,965	3,281,719	2,848,053	3,234,269	2,698,909	4,287,649	2,753,044	3,096,009	3,588,749	7,424,679	8,049,652
713	Dirección General de Tecnologías de la Información	39,999,776	1,564,329	2,618,915	2,786,740	2,428,330	2,650,505	2,302,643	3,028,721	2,582,448	2,740,188	3,473,634	6,944,699	6,878,624
<b>Órganos Administrativos Desconcentrados</b>		<b>63,152,206</b>	<b>4,450,116</b>	<b>4,383,213</b>	<b>4,669,850</b>	<b>4,763,934</b>	<b>5,001,565</b>	<b>4,514,678</b>	<b>5,284,971</b>	<b>5,369,766</b>	<b>4,720,715</b>	<b>8,093,714</b>	<b>6,997,386</b>	<b>4,902,298</b>
B00	Comisión Nacional de Mejora Regulatoria	63,152,206	4,450,116	4,383,213	4,669,850	4,763,934	5,001,565	4,514,678	5,284,971	5,369,766	4,720,715	8,093,714	6,997,386	4,902,298
<b>Entidades Paraestatales</b>		<b>1,466,360,663</b>	<b>98,498,035</b>	<b>113,156,271</b>	<b>106,844,559</b>	<b>112,610,173</b>	<b>114,757,577</b>	<b>102,703,982</b>	<b>117,854,393</b>	<b>92,519,332</b>	<b>106,125,462</b>	<b>89,964,086</b>	<b>169,795,705</b>	<b>241,531,088</b>
K2H	Centro Nacional de Metrología	174,812,115	15,749,995	16,094,113	15,721,859	15,567,155	15,280,813	15,605,859	15,397,388	13,396,265	12,157,423	12,543,639	13,537,055	13,760,551
LAT	Procuraduría Federal del Consumidor	1,054,496,931	56,627,041	84,309,774	75,880,627	81,056,184	81,596,777	68,638,572	87,282,196	66,306,639	78,757,513	64,525,649	119,488,427	190,027,532
LAU	Servicio Geológico Mexicano	237,051,617	26,120,999	12,752,384	15,242,073	15,986,834	17,879,987	18,459,551	15,174,809	12,816,428	15,210,526	12,894,798	36,770,223	37,743,005

<sup>1/</sup> Calendario de Recursos Fiscales.

Ciudad de México, a 13 de diciembre de 2021.- La Directora General de Programación, Presupuesto y Contabilidad, **María del Rosario González Arriaga**.- Rúbrica.

**AVISO mediante el cual se da a conocer el monto extraordinario del cupo para exportar azúcar a los Estados Unidos de América, en el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2021 y el 31 de marzo de 2022, por 150,000 toneladas cortas valor crudo de azúcar (TCVC).**

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

AVISO MEDIANTE EL CUAL SE DA A CONOCER EL MONTO EXTRAORDINARIO DEL CUPO PARA EXPORTAR AZÚCAR A LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 DE OCTUBRE DE 2021 Y EL 31 DE MARZO DE 2022, POR 150,000 TONELADAS CORTAS VALOR CRUDO DE AZÚCAR (TCVC)

El Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación (Acuerdo), publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 5 de octubre de 2017, y modificado mediante diverso publicado en el mismo órgano de difusión oficial el 27 de diciembre de 2020, establece un cupo máximo para exportar a los Estados Unidos de América (EUA), azúcar originaria de los Estados Unidos Mexicanos que derive de la caña de azúcar o de remolacha.

El Punto 13 del Acuerdo establece la fórmula para determinar el monto del cupo total de cada ciclo azucarero, el cual será determinado en toneladas métricas valor crudo. Dicho monto se calculará en julio de cada año, tendrá ajustes ordinarios en los meses de septiembre, diciembre y marzo de cada ciclo azucarero, y será dado a conocer por la Dirección General de Facilitación Comercial y de Comercio Exterior y la Dirección General de Industrias Ligeras de la Secretaría de Economía, mediante avisos publicados en el DOF.

El Punto 14 del Acuerdo establece que dicho cupo podrá tener ajustes extraordinarios cuando el Departamento de Comercio de los EUA, notifique que existen necesidades adicionales de azúcar, con una polarización específica, y que la Secretaría de Economía asignará a los beneficiarios el monto extraordinario, con base en un mecanismo que permita la oportuna exportación de azúcar, tomando en cuenta el desempeño de las asignaciones otorgadas y los criterios de elegibilidad publicados en tales avisos, atendiendo los principios de economía, celeridad, eficacia, legalidad, publicidad y buena fe.

El 12 de agosto de 2021 se publicó en el DOF el Aviso mediante el cual se da a conocer el monto del cupo máximo, para exportar azúcar a los Estados Unidos de América durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2021 y el 30 de septiembre de 2022; el cual se actualizó en el mes de septiembre de 2021, y se dio a conocer mediante el Aviso publicado en el DOF el 20 de octubre del mismo año.

La Sección V.B.4.c del Acuerdo por el que se suspende la investigación en materia de derechos compensatorios sobre azúcar de México celebrado entre la Secretaría de Economía y el Departamento de Comercio de los EUA, el 19 de diciembre de 2014, reformado el 15 de enero de 2020, dispone que tras las consultas respecto a cualquier incremento potencial en el Límite de Exportación, el Departamento de Agricultura de los EUA, podrá solicitar por escrito al Departamento de Comercio de dicho país, cualquier necesidad adicional de azúcar de México y éste podrá, en consecuencia, incrementar el límite de exportación de azúcar mexicana con base en tal solicitud.

Mediante memorándum de fecha 23 de noviembre de 2021, el Gobierno de EUA, a través de su Departamento de Comercio, dio a conocer la necesidad de un incremento del volumen de azúcar mexicana de polarización menor a 99.2 grados, derivado de la necesidad narrada en el punto anterior, indicando los términos y las características que deberán cumplirse para realizar las exportaciones de azúcar a dicho país, en específico, la polarización requerida.

En virtud de lo anterior, y a fin de aprovechar de manera óptima el monto extraordinario, debe darse oportunidad a los posibles beneficiarios del cupo, que manifiesten si están en condiciones de utilizarlo.

En ese sentido, y con fundamento en los artículos 34, fracción I de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 12, fracción XXIX, 32 fracciones VII, inciso a), y XI y 33, fracciones I y IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y los Puntos 14 y 16 del Acuerdo, se da a conocer el siguiente:

**AVISO**

1. En cumplimiento a lo establecido en el Punto 14 del Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación (Acuerdo), se da a conocer el monto extraordinario del cupo para exportar a los Estados Unidos de América (EUA), del periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2021 y el 31 de marzo de 2022, azúcar con polarización menor a 99.2 grados tal como se produce y se mide en seco, equivalente a 150,000 toneladas cortas valor crudo que se convierten a toneladas métricas valor crudo, dividiendo entre el factor 1.10231125, dando como resultado:

<b>Monto</b>	<b>Unidad de medida</b>
<b>136,077.719</b>	<b>Toneladas métricas valor crudo</b>

2. La Secretaría de Economía asignará el monto extraordinario de conformidad con lo previsto en el tercer párrafo del Punto 14 del Acuerdo. Adicional a lo anterior, se considerará a aquellos beneficiarios que:
- I. Hayan presentado su solicitud de asignación de cupo para participar en el ciclo azucarero 2021/2022, de conformidad con el Punto 17 del Acuerdo y;
  - II. Hayan dado respuesta a la consulta formulada en noviembre 2021 sobre disponibilidad de azúcar con polarización menor a 99.2 grados, en caso de una necesidad adicional por parte de los EUA.

Los beneficiarios del cupo 2021/2022, podrán manifestar por escrito libre su intención de participar en la asignación del monto extraordinario del cupo que se da a conocer por medio del presente Aviso, enviando dicho escrito a la cuenta de correo electrónico [dgce.azucar@economia.gob.mx](mailto:dgce.azucar@economia.gob.mx), en el periodo del 20 al 21 de diciembre de 2021, manifestando el monto requerido y las razones por las que se encuentra en condiciones de dar cabal cumplimiento a la exportación del azúcar antes del 31 de marzo de 2022, inclusive, bajo las condiciones establecidas por el Departamento de Comercio de los EUA, a fin de dar cumplimiento a los compromisos contraídos con aquel país.

Asimismo, el azúcar que se exporte al amparo del cupo referido en el presente aviso, deberá someterse a pruebas de polarización ante un laboratorio autorizado por la oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de los EUA.

3. Para efectos de este Aviso, el criterio de asignación se hará considerando el resultado menor entre:
- a. La participación porcentual de cada solicitante en el volumen total de la producción de azúcar del ciclo 2020/2021. Sólo se considerará la producción reportada por los solicitantes, y
  - b. La cantidad solicitada.

Efectuado lo anterior, se procederá a la emisión del permiso previo de exportación correspondiente en los términos ya establecidos en el Acuerdo.

De conformidad con el artículo 32, fracción XIII, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, la Dirección General de Facilitación Comercial y de Comercio Exterior, podrá llevar a cabo verificaciones a quienes reciban asignación del monto extraordinario referido en el Punto 1 de este Aviso, a fin de asegurar su debido cumplimiento.

Ciudad de México, a 15 de diciembre de 2021.- Director General de Industrias Ligeras, **Antonio Letayf Rafful**.- Rúbrica.- Directora General de Facilitación Comercial y de Comercio Exterior, **Dora Clelia Rodríguez Romero**.- Rúbrica.