SECRETARIA DE SALUD

CONVENIO de Colaboración en materia de transferencia de recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios, con cargo a los recursos del Programa Presupuestario E023 Atención a la Salud, para el ejercicio fiscal 2023, a destinarse al mantenimiento de unidades médicas, con la finalidad de fortalecer la atención a las personas sin seguridad social, que celebran el Instituto de Salud para el Bienestar y el Estado de Guerrero.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SALUD.- Secretaría de Salud.- Instituto de Salud para el Bienestar.

CONVENIO: PM-E023-SN-2023-GUERRERO-12

CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, EN LO SUCESIVO “EL PROGRAMA”, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “INSABI”, REPRESENTADO POR EL MTRO. JUAN ANTONIO FERRER AGUILAR, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL, ASISTIDO POR EL ARQ. CARLOS SÁNCHEZ MENESES, TITULAR DE LA UNIDAD DE COORDINACIÓN NACIONAL DE INFRAESTRUCTURA Y REHABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y, POR LA OTRA PARTE, EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA ENTIDAD”, REPRESENTADO POR EL C.P. RAYMUNDO SEGURA ESTRADA, SECRETARIO DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN, Y POR LA DRA. AIDÉ IBAREZ CASTRO, SECRETARIA DE SALUD DE GUERRERO Y DIRECTORA GENERAL DE LOS SERVICIOS ESTATALES DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO "LAS PARTES", AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

1. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos reconoce en su artículo 4o, párrafo cuarto, el derecho humano que toda persona tiene en nuestro país a la protección de la salud, disponiendo que la Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud, así como un sistema de salud para el bienestar, con el fin de garantizar la extensión progresiva, cuantitativa y cualitativa de los servicios de salud para la atención integral y gratuita de las personas que no cuenten con seguridad social.

2. En términos de lo señalado en las fracciones I y II del artículo 2o de la Ley General de Salud, ordenamiento reglamentario del referido derecho humano, forman parte de las finalidades del derecho a la protección de la salud, el bienestar físico y mental de la persona, para contribuir al ejercicio pleno de sus capacidades, así como la prolongación y mejoramiento de la calidad de la vida humana.

3. Conforme a lo señalado en el apartado II. Política Social del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de julio de 2019, al abordarse el tema de salud para toda la población, el Gobierno Federal realizará las acciones necesarias para garantizar que hacia 2024 todas y todos los habitantes de México puedan recibir atención médica y hospitalaria gratuita, incluidos el suministro de medicamentos y materiales de curación y los exámenes clínicos, haciéndose énfasis en que la atención se brindará de conformidad con los principios de participación social, competencia técnica, calidad médica, pertinencia cultural, trato no discriminatorio, digno y humano, para lo cual se impulsaría la creación del “INSABI”.

4. El Programa Sectorial de Salud 2020-2024, publicado el 17 de agosto de 2020 en el Diario Oficial de la Federación, que parte de la necesidad de disponer de un sistema único, público, gratuito y equitativo de salud que garantice el acceso efectivo de toda la población a servicios de salud de calidad; establece entre sus objetivos prioritarios, garantizar los servicios públicos de salud a toda la población que no cuente con seguridad social y, el acceso gratuito a la atención médica y hospitalaria, así como exámenes médicos y suministro de los medicamentos incluidos en el Compendio Nacional de Insumos para la Salud.

5. En este contexto, dentro de “EL PROGRAMA” se prevé dentro de los objetivos en los que tiene intervención el “INSABI”, el relativo a realizar acciones para la prestación de los servicios de atención médica dirigidos a las personas sin seguridad social.

DECLARACIONES

I. El "INSABI" declara que:

I.1. De conformidad con los artículos 90 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1o, párrafo tercero, 3o, fracción I y 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y 77 bis 35 de la Ley General de Salud, es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal sectorizado en la Secretaría de Salud, cuyo objeto es proveer y garantizar la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados a las personas sin seguridad social, así como impulsar, en coordinación con la Secretaría de Salud en su calidad de órgano rector, acciones orientadas a lograr una adecuada integración y articulación de las instituciones públicas del Sistema Nacional de Salud.

I.2. De conformidad con el artículo 77 bis 35, fracción II de la Ley General de Salud, tiene entre sus funciones celebrar y proponer convenios y demás instrumentos jurídicos de coordinación y colaboración con las instituciones de salud públicas, entidades federativas y municipios, para asegurar el cumplimiento de su objeto.

I.3. El Mtro. Juan Antonio Ferrer Aguilar, en su carácter de Director General, cuenta con las facultades necesarias para la celebración del presente Convenio de Colaboración, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 77 bis 35 B, fracción II y 77 bis 35 G, párrafo segundo de la Ley General de Salud y 22, fracción I y 59, fracción I de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO A.

I.4. Participa en la celebración del presente instrumento jurídico, en asistencia del Director General del "INSABI", el Arq. Carlos Sánchez Meneses, Titular de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, en virtud de las atribuciones que se le confieren en el artículo Cuadragésimo segundo del Estatuto Orgánico del Instituto de Salud para el Bienestar, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO B.

I.5. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como domicilio el ubicado en calle Gustavo E. Campa Número 54, colonia Guadalupe Inn, Demarcación Territorial Álvaro Obregón, Ciudad de México. C.P. 01020.

II. "LA ENTIDAD" declara que:

II.1. Forma parte de la Federación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 40, 41 primer párrafo, 42, fracción I, 43 y 116 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 1 y 22 de la Constitución Política del Estado de Guerrero.

II.2. El C.P. Raymundo Segura Estrada, Secretario de Finanzas y Administración, cuenta con las facultades necesarias para suscribir el presente Convenio de Colaboración, de conformidad con los artículos 87, 88 y 90, numeral 2 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Guerrero; 4, 9, 14, 22, apartado A, fracción III y 25 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Guerrero número 242, así como 8 y 9, fracciones LXIV y LXXIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración, quien acredita su cargo mediante nombramiento del 15 de octubre de 2021 expedido por la Maestra Evelyn Cecia Salgado Pineda, Gobernadora Constitucional del Estado Libre y Soberano de Guerrero, cargo que acredita con copia del nombramiento respectivo.

II.3. Dra. Aidé Ibarez Castro, Secretaria de Salud del Estado de Guerrero y Directora General de los Servicios Estatales de Salud del Estado de Guerrero, en representación del Titular del Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Guerrero, tiene la competencia y legitimidad suficiente y necesaria para suscribir el presente Convenio de Colaboración, según se desprende de lo previsto en los artículos 87, 88 y 90, numeral 2 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Guerrero;4, 9, 14, 22 apartado A, fracción IX y 31 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Guerrero Número 242; 7, fracción II, 8, 11, fracción I y 11 BIS, fracciones I y VI, 17 QUINQUIES y 17 SEXIES de la Ley número 1212 de Salud del Estado de Guerrero; 3, 9, fracciones XXIV y XXIX, y 59, fracción VI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y de los Servicios Estatales de Salud del Estado del Estado de Guerrero, artículo SEGUNDO del Decreto Número 425 por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley Número 1212 de Salud del Estado de Guerrero, publicado en el

Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guerrero, No. 103 Alcance VIII, el 23 de diciembre de 2016, quien acredita sus cargos mediante los nombramientos ambos de fecha 15 de octubre de 2021, expedidos por la Maestra Evelyn Cecia Salgado Pineda, Gobernadora Constitucional del Estado Libre y Soberano de Guerrero, cargos que quedan debidamente acreditados con las copias de sus nombramientos.

II.4. Sus prioridades para alcanzar los objetivos pretendidos a través del presente instrumento jurídico son contribuir, en el marco de “EL PROGRAMA”, a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos para la salud, en beneficio de las personas sin seguridad social, a través de la realización de acciones dirigidas al mantenimiento de unidades médicas de “LA ENTIDAD” que brindan servicios a las personas sin seguridad social.

II.5. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como su domicilio el ubicado en Avenida Ruffo Figueroa número 6, Colonia Burócratas, Código Postal 39090, de la ciudad de Chilpancingo, capital del Estado de Guerrero.

Una vez expuesto lo anterior, y en virtud de que la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, dispone en sus artículos 74 y 75, que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, autorizará la ministración de los subsidios y transferencias con cargo en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2023; los cuales se ejercerán conforme a las disposiciones generales aplicables, están de acuerdo en celebrar el presente Convenio de Colaboración en materia de transferencia de recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios para el desarrollo de acciones correspondientes a “EL PROGRAMA”, conforme a las estipulaciones que se contienen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO. El presente Convenio de Colaboración tiene por objeto establecer los compromisos a que se sujetarán “LAS PARTES” para que el “INSABI” transfiera a “LA ENTIDAD” recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios, a efecto de que esta última, en el marco de “EL PROGRAMA” y con la finalidad de contribuir a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud dirigidos a las personas sin seguridad social, los destine a realizar acciones de mantenimiento dirigidas a las unidades médicas de “LA ENTIDAD”, en los términos previstos en este instrumento jurídico.

Para efectos de lo anterior, el ejercicio, comprobación y control de los recursos presupuestarios federales que se transfieran en virtud del presente instrumento jurídico, se realizarán de conformidad con lo previsto en la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios, el Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, y en las estipulaciones de este Convenio de Colaboración.

SEGUNDA. TRANSFERENCIA. Para el cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, el “INSABI” transferirá a “LA ENTIDAD”, en una ministración, recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios hasta por la cantidad de $54,799,347.69 (Cincuenta y cuatro millones setecientos noventa y nueve mil trescientos cuarenta y siete pesos 69/100 M.N.) conforme al capítulo de gasto y partida que se señalan en el Anexo 1 del presente Convenio de Colaboración.

Los recursos presupuestarios federales a que se refiere el párrafo anterior serán transferidos por el “INSABI” a “LA ENTIDAD”, dentro del periodo que para tal efecto se precisa en el Anexo 1 del presente Convenio de Colaboración.

Para los efectos anteriores, en términos de lo dispuesto por el artículo 69 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental, "LA ENTIDAD", a través de la Secretaría de Finanzas y Administración, deberá abrir, en forma previa a la radicación de los recursos, una cuenta bancaria productiva, única y específica para este Convenio de Colaboración, en la institución bancaria que determine, con la finalidad de que dichos recursos y sus rendimientos financieros estén debidamente identificados.

Una vez radicados los recursos presupuestarios federales en la Secretaría de Finanzas y Administración, ésta se obliga a ministrarlos íntegramente junto con los rendimientos financieros que se generen, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a su recepción, a los Servicios de Salud del Estado de Guerrero, que tendrá el carácter de Unidad Ejecutora para efectos del presente Convenio de Colaboración.

La Unidad Ejecutora, deberá informar al "INSABI", a través de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a aquél en que concluya el plazo a que se refiere el párrafo anterior, la recepción de los recursos transferidos, señalando el monto y fecha de la misma, así como el importe de los rendimientos financieros generados que le hayan sido ministrados. Para efecto de que la Unidad Ejecutora pueda verificar el cumplimiento de esta obligación, el "INSABI" le dará aviso de la transferencia de recursos que realice a la Secretaría de Finanzas y Administración de "LA ENTIDAD". En caso de advertirse algún incumplimiento a lo anterior, el "INSABI" lo informará a la Auditoría Superior de la Federación, a la Secretaría de la Función Pública y al órgano de control interno estatal, para los efectos legales y administrativos que procedan.

Para efectos de lo señalado en el párrafo anterior, la Unidad Ejecutora deberá, previamente a la ministración de los recursos por parte de la Secretaría de Finanzas y Administración, abrir una cuenta bancaria productiva, única y específica para la recepción, ejercicio, comprobación y cierre presupuestario de los recursos referidos, a fin que éstos y sus rendimientos financieros estén en todo momento debidamente identificados.

La no ministración de estos recursos y sus rendimientos financieros por parte de la Secretaría de Finanzas y Administración a la Unidad Ejecutora en el plazo establecido en el párrafo cuarto de esta cláusula, se considerará incumplimiento de este instrumento jurídico, por lo que de actualizarse dicho supuesto, el "INSABI" podrá solicitar que se reintegren a la Tesorería de la Federación los recursos transferidos, así como los rendimientos financieros generados, obligándose "LA ENTIDAD" a realizar dicho reintegro dentro de los quince (15) días naturales siguientes a la fecha en que sea requerida para tal efecto.

La Secretaría de Finanzas y Administración y la Unidad Ejecutora, deberán remitir al "INSABI" la documentación correspondiente a la apertura de las cuentas a que se refiere esta cláusula, en la que se especifique que el destino final de los recursos que se transfieran en virtud del presente Convenio de Colaboración, es para el desarrollo de las acciones que corresponden a "EL PROGRAMA", de conformidad con los anexos de este instrumento jurídico.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieran en los términos de este Convenio de Colaboración no pierden su carácter federal, por lo que en su asignación, ejercicio y comprobación deberán observarse las disposiciones jurídicas federales aplicables.

Asimismo, se acuerda que el monto de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración no es susceptible de presupuestarse en los ejercicios siguientes, por lo que no implica el compromiso de transferencias posteriores ni en ejercicios fiscales subsecuentes con cargo al Ejecutivo Federal, para complementar cualquier otro gasto administrativo o de operación vinculado con el objeto del mismo, que no esté expresamente considerado en sus anexos.

Los recursos presupuestarios federales que el "INSABI" se compromete a transferir a "LA ENTIDAD" en virtud del presente Convenio de Colaboración, estarán sujetos a la disponibilidad presupuestaria y a las autorizaciones correspondientes, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

TERCERA. VERIFICACIÓN DEL DESTINO DE LOS RECURSOS FEDERALES. Para asegurar la transparencia en la aplicación y comprobación de los recursos federales ministrados, "LAS PARTES" convienen en sujetarse a lo siguiente:

I. El "INSABI", por conducto de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, dentro del marco de sus atribuciones y a través de los mecanismos que esta última implemente para tal fin, verificará (i) el cumplimiento del objetivo e indicadores a que se refiere la cláusula Cuarta de este Convenio de Colaboración, y (ii) que los recursos presupuestarios federales señalados en su cláusula Segunda sean destinados únicamente para cumplir el objeto del presente instrumento jurídico, de conformidad con sus Anexos 2 y 3, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes del Ejecutivo Federal.

II. Las acciones de verificación de la aplicación de los recursos que el "INSABI" realice en los términos estipulados en el presente instrumento jurídico, no implicará en modo alguno que éste pueda participar en los procesos de aplicación de los mismos, en virtud de lo cual deberá abstenerse de intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice la Unidad Ejecutora para cumplir con el objeto de este instrumento jurídico, así como

de interferir de forma alguna en el procedimiento y mecanismo de supervisión externo que defina "LA ENTIDAD" durante la aplicación de los recursos presupuestarios destinados a su ejecución y demás actividades que se realicen para el cumplimiento de las condiciones técnicas, económicas, de tiempo, de cantidad y de calidad contratadas a través de "LA ENTIDAD".

III. El "INSABI", a través de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, considerando su disponibilidad de recursos humanos y presupuestaria, podrá practicar visitas de supervisión y verificación, a efecto de observar la correcta aplicación y seguimiento de los recursos federales transferidos para la operación y objeto de "EL PROGRAMA", y el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente instrumento jurídico, incluyendo la presentación de los informes que deba rendir "LA ENTIDAD" en los términos previstos en el presente instrumento jurídico. Los resultados derivados de las visitas de supervisión y verificación, se notificarán a la Unidad Ejecutora para que proceda conforme a sus atribuciones.

Para efectos de lo señalado en el párrafo anterior, la Unidad Ejecutora estará obligada a otorgar al "INSABI", a través del personal que designe; todas las facilidades que resulten necesarias.

IV. Para los efectos de las acciones de supervisión y verificación referidas en las fracciones I y III de la presente cláusula, "LA ENTIDAD" al rendir los informes del ejercicio presupuestario, deberá exhibir en medio electrónico la documentación escaneada de su original que sustente la correcta aplicación de los recursos a que se refiere la cláusula Segunda del presente instrumento jurídico.

V. El "INSABI", a través de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, podrá en todo momento verificar en coordinación con "LA ENTIDAD" la documentación que permita observar el ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos a "LA ENTIDAD", así como los rendimientos financieros generados y podrá solicitar a esta última que exhiba el original de los documentos que justifiquen y comprueben el ejercicio de dichos recursos.

VI. En caso de presentarse (i) la falta de comprobación de los recursos presupuestarios federales transferidos a "LA ENTIDAD", así como de sus rendimientos financieros o, (ii) no sean ejercidos en los términos estipulados en el presente Convenio de Colaboración, el "INSABI" podrá solicitar a "LA ENTIDAD" su reintegro a la Tesorería de la Federación. En estos supuestos, "LA ENTIDAD" estará obligada a efectuar dicho reintegro dentro de los quince (15) días naturales siguientes a la fecha en que el "INSABI" se lo requiera.

CUARTA. OBJETIVO, META E INDICADORES. Los recursos a que se refiere la cláusula Segunda del presente Convenio de Colaboración tendrán el objetivo, meta e indicadores que a continuación se mencionan:

OBJETIVO: los recursos que se transfieran a "LA ENTIDAD" en virtud del presente Convenio de Colaboración deberán destinarse a realizar acciones de mantenimiento dirigidas a las unidades médicas de "LA ENTIDAD" que se detallan en el Anexo 2 de este instrumento jurídico, con la finalidad de contribuir a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud a las personas sin seguridad social, sujetándose para ello, exclusivamente al Catálogo de Partidas que se incluye en el Anexo 3 de este Convenio de Colaboración.

META: La rehabilitación de la totalidad de las unidades médicas que se prevén en el Anexo 2 del presente instrumento jurídico, que permita contribuir a que "LA ENTIDAD" garantice el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud a las personas sin seguridad social.

INDICADORES: En el Anexo 4 del presente instrumento jurídico se describen los indicadores aplicables al presente instrumento jurídico.

QUINTA. APLICACIÓN. Los recursos presupuestarios federales a que alude la cláusula Segunda de este instrumento jurídico serán destinados por "LA ENTIDAD" en forma exclusiva a realizar acciones de mantenimiento dirigidas a las unidades médicas de "LA ENTIDAD" que se detallan en el Anexo 2 de este instrumento jurídico, y conforme al Catálogo de Partidas que se prevé en el Anexo 3 de este Convenio de Colaboración, con la finalidad de contribuir a garantizar al acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados a las personas sin seguridad social.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieran en virtud del presente Convenio de Colaboración se devengarán conforme a lo establecido en el artículo 175 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; se registrarán por “LA ENTIDAD” en su contabilidad de acuerdo con las disposiciones jurídicas aplicables y se rendirán en su Cuenta Pública, sin que por ello pierdan su carácter federal.

La Unidad Ejecutora podrá ejercer los rendimientos financieros generados en la cuenta bancaria productiva, única y específica en la que haya recibido los recursos presupuestarios federales objeto del presente instrumento jurídico, exclusivamente en las unidades médicas que se contienen en el Anexo 2 del presente instrumento jurídico, y conforme al Catálogo de Partidas que se prevé en el Anexo 3 de este Convenio de Colaboración.

En el Anexo 5 de este instrumento jurídico se contiene la propuesta de fachadas que “LA ENTIDAD” podrá utilizar para la ejecución de las acciones de mantenimiento que ejecute en cumplimiento de su objeto.

“LA ENTIDAD” presentará un reporte de los rendimientos financieros que generen los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente instrumento jurídico, conforme al Anexo 6 de este Convenio de Colaboración.

El seguimiento del ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente instrumento, así como de los rendimientos financieros que éstos generen deberá hacerse conforme a las unidades médicas que se señalan en el Anexo 2 y al Catálogo de Partidas que se prevé en el Anexo 3 de este Convenio de Colaboración.

Los remanentes de los recursos presupuestarios federales transferidos a “LA ENTIDAD”, junto con los rendimientos financieros generados o los remanentes de éstos, según corresponda, deberán ser reintegrados a la Tesorería de la Federación, en los términos y plazos previstos en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios, debiendo informarlo a “EL INSABI”, por conducto de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, de manera escrita y con los documentos soportes correspondientes.

SEXTA. GASTOS ADMINISTRATIVOS. Los gastos administrativos y demás erogaciones no previstas en el Catálogo de Partidas que se contiene en el Anexo 3 del presente instrumento jurídico y exclusivamente respecto de las unidades que se señalan en el Anexo 2 de este Convenio de Colaboración, deberán ser realizados por “LA ENTIDAD” con cargo a sus recursos propios.

SÉPTIMA. OBLIGACIONES DE “LA ENTIDAD”. Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, “LA ENTIDAD” se obliga a:

I. Vigilar el estricto cumplimiento de las disposiciones jurídicas aplicables al ejercicio del gasto público federal, obligándose, en consecuencia, a dar aviso a las instancias competentes, respecto de cualquier anomalía detectada.

II. Garantizar en todo momento, a través de la Unidad Ejecutora, que las contrataciones que efectúe en cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, cumplan con las disposiciones jurídicas aplicables.

III. Responder por la integración y veracidad de la información técnica y financiera que proporcione para el cumplimiento de los compromisos establecidos en el presente instrumento jurídico, particularmente, de aquélla generada con motivo de la aplicación, seguimiento, control, rendición de cuentas y transparencia de los recursos presupuestarios federales transferidos, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

IV. Aplicar los recursos federales transferidos y sus rendimientos financieros conforme al objetivo, meta e indicadores previstos en el presente instrumento jurídico.

V. Remitir por conducto de la Unidad Ejecutora al “INSABI”, a través de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud a, en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles posteriores a la recepción de la transferencia de los recursos presupuestarios federales referidos en la cláusula Segunda del presente Convenio de Colaboración, los comprobantes que acrediten la recepción de dicha transferencia, conforme a la normativa aplicable. La documentación comprobatoria a que se refiere éste párrafo, deberá remitirse en archivo electrónico con el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI).

Así mismo, la Unidad Ejecutora deberá remitir al “INSABI”, a través de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles posteriores a la recepción de la ministración realizada por parte de la Secretaría de Finanzas y Administración, el comprobante que acredite la recepción de la ministración, conforme a la normativa aplicable.

VI. Integrar la información financiera relativa a los recursos federales transferidos para la ejecución del objeto del presente Convenio de Colaboración, en los términos previstos en el artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental.

VII. Rendir al “INSABI”, por conducto de la Unidad Ejecutora, los informes (i) del ejercicio del gasto de manera mensual, a más tardar el día quince (15) de cada mes, y (ii) de cierre del ejercicio, dentro de los (30) días siguientes a que ocurra el mismo, conforme a los Anexos 6 y 8 de este Convenio de Colaboración, respectivamente.

VIII. Verificar, a través de la Unidad Ejecutora, que la documentación comprobatoria del gasto de los recursos presupuestarios federales objeto de este Convenio de Colaboración, cumpla con los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones federales aplicables, entre otros, aquéllos que determinan los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, la que deberá expedirse a nombre de la Unidad Ejecutora. Conforme a lo anterior, dicha documentación deberá contar con el archivo electrónico CFDI correspondiente, salvo en los casos de excepción previstos por las leyes aplicables, en los que se deberán atender las disposiciones especiales para su comprobación. En tal virtud, la Unidad Ejecutora deberá remitir al “INSABI”, a través de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, el archivo electrónico con la Verificación de Comprobantes Fiscales Digitales por Internet, emitido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT).

En consecuencia, la autenticidad de la documentación justificatoria y comprobatoria de los recursos federales erogados, será responsabilidad de la Unidad Ejecutora.

IX. Mantener bajo su custodia, a través de la Unidad Ejecutora, la documentación justificatoria y comprobatoria original que sustente la erogación de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, obligándose a exhibirla en cualquier momento que le sea requerida por “EL INSABI” y, en su caso, por los órganos fiscalizadores competentes, además de proporcionar la información adicional que estos últimos le requieran.

X. Cancelar, conforme a lo señalado en la fracción II del artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental, la documentación justificatoria y comprobatoria de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, con la leyenda “Operado con recursos presupuestarios federales del programa E023 “Atención a la Salud” del ejercicio fiscal 2023”.

XI. Reportar al “INSABI”, a través de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, y dar seguimiento mensual, por conducto de la Unidad Ejecutora, dentro de los primeros quince (15) días de cada mes, al avance en el cumplimiento del objetivo, meta e indicadores y el resultado de las acciones que lleve a cabo, en cumplimiento del objeto de este Convenio de Colaboración.

XII. Mantener actualizada la información relativa al cumplimiento del objetivo, metas e indicadores para los que se destinen los recursos presupuestarios federales transferidos.

XIII. Proporcionar, por conducto de la Unidad Ejecutora, la información y documentación que el “INSABI” le solicite en las visitas de supervisión y verificación que este último opte por realizar, para observar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente instrumento jurídico, así como que los recursos federales transferidos con motivo del mismo, sean destinados únicamente para el cumplimiento de su objeto.

XIV. Informar sobre la suscripción de este Convenio de Colaboración a los órganos de control y de fiscalización de “LA ENTIDAD” y entregarles copia del mismo.

XV. Difundir en la página de Internet de la Unidad Ejecutora el presente Convenio de Colaboración, así como los conceptos financiados con los recursos federales transferidos en virtud del mismo, incluyendo los avances y resultados financieros, en los términos de las disposiciones aplicables.

XVI. Gestionar, por conducto de la Unidad Ejecutora, la publicación del presente instrumento jurídico en el órgano de difusión oficial de “LA ENTIDAD”.

OCTAVA. OBLIGACIONES DE EL “INSABI”. Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, el “INSABI” se obliga a:

I. Transferir a “LA ENTIDAD”, con el carácter de subsidios, los recursos presupuestarios federales a que se refiere el presente Convenio de Colaboración, dentro del periodo previsto en su Anexo 1.

II. Verificar que los recursos presupuestarios federales que en virtud de este instrumento jurídico se transfieran, sean aplicados únicamente para la realización del objeto del mismo, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes de la Federación y/o de “LA ENTIDAD”.

III. Practicar periódicamente, dependiendo de su disponibilidad de personal y presupuestaria, visitas de supervisión y verificación de acuerdo al programa que para tal efecto se establezca.

IV. Solicitar a la Unidad Ejecutora, dentro de los primeros treinta (30) días del mes de enero del año 2023, la entrega del informe del cumplimiento del objetivo, meta e indicadores referidos en la cláusula Cuarta y en el Anexo 4 de este instrumento.

V. Dar seguimiento al ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos y rendimientos financieros generados, con base en los informes que la Unidad Ejecutora rinda a través de los formatos establecidos en los Anexos 6, 7, 8 y 9 de este Convenio de Colaboración.

VI. Solicitar la documentación justificatoria y comprobatoria del gasto de los recursos presupuestarios federales transferidos, que la Unidad Ejecutora debe presentar en términos de lo estipulado en el presente Convenio de Colaboración, a través de los formatos establecidos en sus Anexos 6, 7, 8 y 9.

VII. Verificar que “LA ENTIDAD” efectúe el reintegro de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, cuando (i) después de radicados a la Secretaría de Finanzas y Administración de “LA ENTIDAD”, no hayan sido ministrados a la Unidad Ejecutora en el plazo convenido en este instrumento jurídico; (ii) una vez ministrados a la Unidad Ejecutora, el “INSABI” lo requiera por su falta de comprobación, o por no haber sido ejercidos en los términos del presente Convenio de Colaboración, (iii) al cierre del ejercicio fiscal, en los términos dispuestos en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y de los Municipios.

VIII. Presentar el Informe de la Cuenta de la Hacienda Pública Federal y los demás informes que sean requeridos, sobre la aplicación de los recursos transferidos con motivo del presente Convenio de Colaboración.

IX. Dar seguimiento mensual, en coordinación con “LA ENTIDAD”, sobre el avance en el cumplimiento de la realización de las acciones objeto del presente instrumento jurídico.

X. Realizar, en el ámbito de su competencia, la supervisión, verificación, seguimiento y evaluación de los recursos presupuestarios federales que en virtud de este instrumento sean ministrados a “LA ENTIDAD”, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables en materia del ejercicio del gasto público federal.

XI. Realizar las gestiones necesarias para la publicación del presente instrumento jurídico en el Diario Oficial de la Federación.

XII. Difundir, en la página de Internet del “INSABI”, el presente Convenio de Colaboración y los recursos presupuestarios federales transferidos mediante el presente instrumento jurídico, en los términos de las disposiciones aplicables.

NOVENA. ACCIONES DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, CONTROL Y FISCALIZACIÓN. “LAS PARTES” acuerdan que la verificación, seguimiento y evaluación del ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos por el “INSABI” a “LA ENTIDAD” con motivo del presente instrumento jurídico, corresponderá a “LAS PARTES” en los términos estipulados en el mismo y de conformidad con lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables.

Asimismo, se obligan a que, cuando los servidores públicos que participen en la ejecución del presente Convenio de Colaboración detecten que los recursos presupuestarios federales transferidos han sido destinados a fines distintos a los estipulados en este instrumento jurídico, lo harán del conocimiento de manera inmediata de la Auditoría Superior de la Federación, de la Secretaría de la Función Pública, de la Secretaría de Contraloría y Transparencia Gubernamental de “LA ENTIDAD” y, en su caso, del ministerio público que resulte competente.

DÉCIMA. RESPONSABILIDAD LABORAL. Queda expresamente estipulado por "LAS PARTES", que el personal contratado, empleado o comisionado por cada una de ellas para dar cumplimiento al presente instrumento jurídico, guardará relación laboral únicamente con aquélla que lo contrató, empleó o comisionó, por lo que asumen plena responsabilidad por este concepto, sin que en ningún caso, la otra parte pueda ser considerada como patrón sustituto o solidario, obligándose en consecuencia, cada una de ellas, a sacar a la otra, en paz y a salvo, frente a cualquier reclamación o demanda, que su personal pretendiese interponer en su contra, deslindándose desde ahora de cualquier responsabilidad de carácter laboral, civil, penal, administrativa o de cualquier otra naturaleza jurídica que en ese sentido se les quiera fincar.

DÉCIMA PRIMERA. COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO. Para el adecuado desarrollo del objeto del presente instrumento, “LAS PARTES” constituyen, en este acto, una Comisión de Evaluación y Seguimiento integrada por un representante del “INSABI” y uno de “LA ENTIDAD”, cuyas funciones serán las siguientes:

a) Solucionar cualquier circunstancia no prevista en el presente instrumento jurídico.

b) Resolver las controversias o conflictos que se susciten con motivo de la interpretación o cumplimiento de este Convenio.

c) Establecer las medidas o mecanismos que permitan atender las circunstancias especiales, caso fortuito o de fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en el presente instrumento jurídico.

d) Las demás que acuerden “LAS PARTES”.

El “INSABI” designa como integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a la persona titular de la Coordinación de Conservación y Mantenimiento en Infraestructura.

“LA ENTIDAD” designa como integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a la Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios Estatales de Salud de Guerrero.

DÉCIMA SEGUNDA. VIGENCIA. El presente Convenio de Colaboración surtirá sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2023, sin perjuicio de las acciones de comprobación del ejercicio del gasto que se realicen con posterioridad en los términos convenidos en el mismo y de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

DÉCIMA TERCERA. MODIFICACIONES. “LAS PARTES” acuerdan que el presente Convenio de Colaboración podrá modificarse de común acuerdo para lo cual deberán formalizar el convenio modificatorio respectivo. Las modificaciones al Convenio de Colaboración obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de “LA ENTIDAD”.

DÉCIMA CUARTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. En circunstancias especiales originadas por caso fortuito o fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en este instrumento jurídico, “LAS PARTES” convienen en aplicar las medidas o mecanismos que se acuerden a través de la Comisión de Evaluación y Seguimiento señalada en la cláusula Décima Primera de este instrumento jurídico, mismas que de ser necesarias, darán lugar a suscribir el convenio modificatorio correspondiente en los términos que se señalan en la cláusula que antecede.

DÉCIMA QUINTA. CAUSAS DE TERMINACIÓN ANTICIPADA. El presente Convenio de Colaboración podrá darse por terminado anticipadamente por cualquiera de las causas siguientes:

I. Por acuerdo de "LAS PARTES".

II. Por no existir la disponibilidad presupuestaria para hacer frente a los compromisos que adquiere "EL INSABI".

III. Por caso fortuito o fuerza mayor.

DÉCIMA SEXTA. CAUSAS DE RESCISIÓN. El presente Convenio de Colaboración podrá rescindirse por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.

DÉCIMA SÉPTIMA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. “LAS PARTES” manifiestan que el presente Convenio de Colaboración se celebra de buena fe por lo que, en caso de presentarse algún conflicto o controversia con motivo de su interpretación o cumplimiento, lo resolverán de común acuerdo mediante la Comisión de Evaluación y Seguimiento descrita en la cláusula Décima Primera del presente instrumento jurídico.

En caso de subsistir la controversia, “LAS PARTES” acuerdan someterse a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes con sede en la Ciudad de México, por lo que renuncian expresamente a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de sus domicilios presentes o futuros.

DÉCIMA OCTAVA. AVISOS, COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES. “LAS PARTES” convienen en que todos los avisos, comunicaciones y notificaciones que se realicen con motivo del presente instrumento, se llevarán a cabo por escrito en los domicilios establecidos en el apartado de Declaraciones del mismo, así como en las direcciones electrónicas que las mismas designen para tales efectos, atendiendo los principios de inmediatez.

En caso de que las partes cambien de domicilio, se obligan a dar el aviso correspondiente a la otra, con quince (15) días hábiles de anticipación a que dicho cambio de ubicación se lleve a cabo, de lo contrario se tomará como válido el domicilio expresado en el apartado de Declaraciones del presente instrumento. Para el caso de cambio de dirección electrónica, dicho cambio deberá notificarlo por escrito y/o vía oficial signada por las “LAS PARTES”.

DÉCIMA NOVENA. VICIOS DEL CONSENTIMIENTO. “LAS PARTES” manifiestan que en la celebración del presente Convenio de Colaboración no ha habido error, dolo o mala fe, lesión o vicios que afecten el consentimiento.

VIGÉSIMA. ANEXOS. “LAS PARTES” reconocen como parte integrante del presente Convenio de Colaboración los anexos que a continuación se indican. Dichos anexos tendrán la misma fuerza legal que el presente Convenio de Colaboración.

ANEXOS

Anexo 1. MONTO DE LOS RECURSOS Y CALENDARIO DE TRANSFERENCIA

Anexo 2 UNIDADES MÉDICAS OBJETO DE APOYO

Anexo 3 CATÁLOGO DE PARTIDAS AUTORIZADOS

Anexo 4 INDICADORES

Anexo 5 PROPUESTA DE FACHADAS

Anexo 6 REPORTE DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS

Anexo 7. FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO

Anexo 8. REPORTE DE ACCIONES

Anexo 9. CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2023

Leído el presente Convenio de Colaboración, estando debidamente enteradas las partes de su contenido y alcance legal, lo firman por sextuplicado, en la Ciudad de México, a los 2 días del mes de mayo de 2023.- Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, Arq. **Carlos Sánchez Meneses**.- Rúbrica.- Por la entidad: Secretario de Finanzas y Administración, C.P. **Raymundo Segura Estrada**.- Rúbrica.- Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios Estatales de Salud de Guerrero, Dra. **Aidé Ibarez Castro**.- Rúbrica.

ANEXO 1

MONTO DE LOS RECURSOS Y CALENDARIO DE TRANSFERENCIA

(Capítulo 4000 "Transferencias, Asignaciones, Subsidios y Otras Ayudas)

Partida de Gasto	Importe Total	Periodo de Transferencia
43401	**$54,799,347.69**	**Mayo - junio**

ANEXO 1 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

ANEXO 2

UNIDADES MÉDICAS OBJETO DEL APOYO

N°	NOMBRE DE LA UNIDAD MEDICA	DIRECCIÓN	MONTO
1	Hospital General de Tlapa de Comonfort Guerrero	Av. H. Colegio Militar No. 371, Col. Aviación, Tlapa de Comonfort, Gro., C.P. 41304	$54,799,347.69

ANEXO 2 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARIA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

ANEXO 3

HOSPITAL GENERAL DE TLAPA DE COMONFORT

Clave	Descripción de Conceptos
A	**HOSPITAL GENERAL DE TLAPA DE COMONFORT**
A1	PRELIMINARES
A2	ALBAÑILERIA
A3	ACABADOS
A4	CANCELERIA DE ALUMINIO Y HERRERIA
A5	MANTENIMIENTO DE INSTALACIÓN HIDROSANITARIA Y RENOVACIÓN DE MUEBLES SANITARIOS ACCESORIOS
A7	MOBILIARIO SANITARIO
A9	INSTALACIÓN ELECTRICA DE BAJA TENSIÓN
A10	INSTALACIÓN ELECTRICA DE MEDIA TENSIÓN
A12	ILUMINACIÓN Y ACCESORIOS
A16	INSTALACIONES DE AIRE ACONDICIONADO
A17	SISTEMA DE BOMBEO HIDRONEUMÁTICO
A19	EQUIPAMIENTO DE CUARTO DE MÁQUINAS
A21	ACARREOS Y LIMPIEZA

ANEXO 3 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

SALUD | INSABI

CONVENIO: PM-E023-SN-2023-GUERRERO-12

ANEXO 4
INDICADORES

Entidad Federativa:
Fecha de Elaboración: **Reporte:**

"INDICADORES DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN"					
N°.	**Nombre del Indicador**	**Numerador /**	**Denominador**	**Multiplicado**	**Resultado (%)**
1	Porcentaje de recurso ejercido	Monto ejercido	Monto transferido	100	
2	Porcentaje de mantenimiento de Unidades Médicas Terminadas	Unidades Medicas Con Mantenmiento Concluido	Unidades Médicas Con Mantenimiento Programado	100	

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 4 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

ANEXO 5
PROPUESTAS DE FACHADAS

Fachadas Interiores

Propuesta 1

Propuesta 2

Fachadas Interiores

Propuesta 3

Fachadas Exteriores

Propuesta 1

Propuesta 2

Fachadas Exteriores

Propuesta 3

Propuesta 4

Fachadas Exteriores

Propuesta 5

Propuesta 6

Fachadas Exteriores

Propuesta 7

Propuesta 8

Fachadas Exteriores

Propuesta 9

Propuesta 10

Fachadas Exteriores

Propuesta 11

Propuesta 12

ANEXO 5 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

SALUD | INSABI

CONVENIO: PM-E023-SN-2023-GUERRERO-12

ANEXO 6
REPORTE DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS

Entidad Federativa: (1) **Mes:** (2)

MES:	RENDIMIENTOS GENERADOS NETOS		TOTAL
	SECRETARIA DE FINANZAS (O EQUIVALENTE)	UNIDAD EJECUTORA	
	No. DE CUENTA PRODUCTIVA (3)	No. DE CUENTA PRODUCTIVA (4)	(7)
AGOSTO			
SEPTIEMBRE			
OCTUBRE			
NOVIEMBRE			
DICIEMBRE			
MONTO TOTAL ACUMULABLE	$ (8)	$ (9)	$ (10)

Elaboró	Revisó	Autorizó
(11)	(12)	(13)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

ANEXO 6

REPORTE DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1. Nombre de la Entidad Federativa.

2. Trimestre que reporta (T1, T2, T3 y T4 o, en su caso Ene-Mar, Abr-Jun, Jul-Sep., y Oct-Dic).

3. Registrar el número de cuenta productiva de la Secretaría de Finanzas (o su equivalente).

4. Registrar el número de cuenta productiva de los Servicios Estatales de Salud y/o Unidad Ejecutora.

5. Importe de los Rendimientos Financieros del mes que se reporta, correspondientes a la cuenta productiva de la Secretaría de Finanzas (o su equivalente), por lo que, deberá anexar en el reporte mes en medio electrónico el estado de cuenta mensualmente con todas las fojas que la integran.

6. Importe de los Rendimientos Financieros del mes que se reporta, correspondientes a la cuenta productiva de los Servicios Estatales de Salud y/o Unidad Ejecutora, por lo que, deberá anexar en el reporte trimestral en medio electrónico los estados de cuenta mensualmente con todas las fojas que la integran.

7. Registrar el importe que resulte de sumar los rendimientos financieros de la Secretaría de Finanzas (o su equivalente) más los generados en los Servicios Estatales de Salud y/o Unidad Ejecutora por el mes que se reporta.

8. Registrar el importe que resulte de la sumatoria de los rendimientos financieros generados durante el presente ejercicio fiscal, correspondientes a la Secretaría de Finanzas (o su equivalente).

9. Registrar el importe que resulte de la sumatoria de los rendimientos financieros generados durante el presente ejercicio fiscal, correspondientes a los Servicios Estatales de Salud y/o Unidad Ejecutora.

10. Registrar el importe total de los rendimientos financieros por la Secretaría de Finanzas (o su equivalente) más los generados por los Servicios Estatales de Salud y/o Unidad Ejecutora.

11. Nombre y cargo del Responsable de la elaboración del formato.

12. Nombre del Director de Administración o equivalente.

13. Nombre del Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente).

Nota: La Unidad Ejecutora deberá de presentar de manera mensual el registro y control del Formato "Reporte de Rendimientos Financieros" ante el INSABI, acompañado de los estados de cuenta bancarios de la Secretaría de Finanzas (o su equivalente) y de la Unidad Ejecutora.

ANEXO 6 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

CONVENIO: PM-E023-SN-2023-GUERRERO-12

ANEXO 7
FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO

Entidad Federativa: (1) **Fecha de Elaboración:** (2) **Mes:** (3)

(4) Partida de gasto	(5) Número de CFDI	(6) Monto	(7) Concepto	(8) N° de Póliza Cheque y/o Transferencia Electrónica	(9) Fecha de la Póliza de Cheque y/o Transferencia Electrónica	(10) CLUES	(11) Unidad Médica	(12) Observaciones

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
(13)	(14)	(15)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 7

FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1 Nombre de la Entidad Federativa.

2 Fecha en que se elaboró en formato de certificación de gasto.

3 Mes que reporta.

4 Partida de gasto ejercida.

5 Número del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI).

6 Monto erogado por CFDI.

7. Concepto específico del monto erogado.

8 Número de Póliza Cheque y/o Transferencia Electrónica del pago efectuado.

9 Fecha de elaboración de la Póliza de Cheque y/o Transferencia Electrónica.

10 Clave de la CLUES de la unidad médica en la que se ejerció el concepto de gasto.

11 Nombre de la unidad médica en la que se ejerció el concepto de gasto.

12 Observaciones: Aclaración o señalamiento por parte de la Entidad Federativa.

13 Nombre, cargo y firma del Responsable de la elaboración del formato.

14 Nombre, cargo y firma del Director de Administración (o equivalente).

15 Nombre, cargo y firma del Titular de la Unidad Ejecutora.

ANEXO 7 CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

SALUD | INSABI

CONVENIO: PM-E023-SN-2023-GUERRERO-12

ANEXO 8

REPORTE DE ACCIONES DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN

Entidad Federativa: (1) **Programa:** (2) **Mes:** (3)

(4) CLAVE			CLUES	UNIDAD MÉDICA	PRESUPUESTO EJERCIDO	ACCIONES REALIZADAS	OBSERVACIONES
ENTIDAD FEDERATIVA	MUNICIPIO	LOCALIDAD	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)

TOTAL (10)

Elaboró	Revisó	Autorizó
(11)	(12)	(13)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

ANEXO 8

REPORTE DE ACCIONES DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1. Nombre de la Entidad Federativa.
2. Nombre del Programa que reporta.
3. Mes que reporta.
4. Nombre de:
   - Entidad Federativa: ej. Aguascalientes
   - Municipio: ej. Aguascalientes
   - Localidad: ej. Aguascalientes
5. Clave de la CLUES
6. Nombre de la unidad médica
7. Registrar el presupuesto ejercido por unidad médica para acciones del programa a reportar
8. Registrar la acción realizada por unidad médica.
9. Registrar aclaraciones o señalamientos adicionales por parte de la Entidad Federativa.
10. Registrar el total del presupuesto ejercido en la Entidad Federativa.
11. Nombre, cargo y firma del Responsable de la elaboración del formato.
12. Nombre, cargo y firma del Director de Administración o equivalente.
13. Nombre, cargo y firma del Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente).

ANEXO 8 CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

CONVENIO: PM-E023-SN-2023-GUERRERO-12

ANEXO 9

CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2023

Entidad Federativa: (1) _____ **Fecha de Elaboración:** **dd / mes / año** (2)

(3) Partida de gasto Específica	(4) Monto autorizado	(5) Monto modificado	(6) Monto ejercido (comprobado)	(7) Monto Comprometido	(8) Reintegro TESOFE (1)
Total	(9)				

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
(10)	(11)	(12)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

NOTAS:

(2) Deberá especificar el número de línea de captura TESOFE de reintegro presupuestal y anexar copia del recibo de pago correspondiente al monto reintegrado.

Deberá especificar el número de línea de captura TESOFE de reintegro de rendimientos financieros y anexar copia del recibo de pago correspondiente al monto reintegrado.

ANEXO 9

CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2023

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1. Nombre de la Entidad Federativa.
2. Fecha en que se elaboró el cierre presupuestario del ejercicio fiscal 2023
3. Registrar la clave de la partida de gasto autorizada para la operación del programa
4. Registrar el importe total autorizado para la operación del Programa E023.
5. Registrar el importe total modificado autorizado, resultado de las adecuaciones presupuestarias (aumentos y reducciones por transferencia de recursos entre partidas de gasto, por aumentos y reducciones liquidas al presupuesto y por reintegros a la Tesorería de la Federación), por partida de gasto al cierre del ejercicio fiscal 2023
6. Registrar el Importe de las erogaciones realizadas y respaldadas por los documentos comprobatorios, CFDI (PDF y XML), una vez autorizadas y pagadas con cargo al presupuesto 2023, por partida de gasto
7. Registrar el importe de las provisiones de recursos para atender los compromisos derivados de la operación del Programa E023 – 2023 (contratos de servicios o cualquier otra figura que signifique una obligación de realizar una erogación), siempre que se hubieren contabilizado debida y oportunamente las operaciones correspondientes y hayan sido contemplas en su presupuesto.
8. Registrar el importe del reintegro de los recursos financieros a la Tesorería de la Federación, derivado de la transferencia de recursos federales que, al 31 de diciembre del ejercicio fiscal presente, no fueron ejercidos y devengados por la Unidad Ejecutora
9. Registrar el importe total que resulte de la sumatoria por cada columna de presupuesto y reintegro de recursos financieros
10. Nombre y cargo del Responsable de la elaboración del formato
11. Nombre del Director Administrativo (o equivalente).
12. Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente).

ANEXO 9 CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, A DESTINARSE AL MANTENIMIENTO DE UNIDADES MÉDICAS, CON LA FINALIDAD DE FORTALECER LA ATENCIÓN A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE GUERRERO, POR CONDUCTO DE LAS PERSONAS TITULARES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, ASÍ COMO DE LA SECRETARÍA DE SALUD Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE GUERRERO.

Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional de Infraestructura y Rehabilitación de Establecimientos de Salud, Arq. **Carlos Sánchez Meneses**.- Rúbrica.- Por la entidad: Secretario de Finanzas y Administración, C.P. **Raymundo Segura Estrada**.- Rúbrica.- Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios Estatales de Salud de Guerrero, Dra. **Aidé Ibarez Castro**.- Rúbrica.

CONVENIO de Colaboración para fortalecer, con cargo a los recursos del Programa Presupuestario E023 Atención a la Salud para el ejercicio fiscal 2023, la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados, en favor de las personas sin seguridad social, en las regiones de alta y muy alta marginación, mediante la asignación de personal de salud, que celebran el Instituto de Salud para el Bienestar y el Estado de México.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SALUD.- Secretaría de Salud.- Instituto de Salud para el Bienestar.

CONVENIO: INSABI-APS-E023-2023-MEX-15

CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, EN LO SUCESIVO “EL PROGRAMA”, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS, EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “INSABI”, REPRESENTADO POR EL MTRO. JUAN ANTONIO FERRER AGUILAR, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL, ASISTIDO POR LA DRA. JAZMY JYHAN LABORIE NASSAR, TITULAR DE LA UNIDAD DE COORDINACIÓN NACIONAL MÉDICA Y POR EL MTRO. CANDELARIO PÉREZ ALVARADO, COORDINADOR DE RECURSOS HUMANOS Y REGULARIZACIÓN DE PERSONAL Y, POR LA OTRA PARTE, EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA ENTIDAD”, REPRESENTADO POR EL MTRO. FRANCISCO JAVIER FERNANDEZ CLAMONT, EN SU CARÁCTER DE SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MÉXICO, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO "LAS PARTES", AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

1. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos reconoce en su artículo 4o, párrafo cuarto, el derecho humano que toda persona tiene en nuestro país a la protección de la salud, disponiendo que la Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud, así como un sistema de salud para el bienestar, con el fin de garantizar la extensión progresiva, cuantitativa y cualitativa de los servicios de salud para la atención integral y gratuita de las personas que no cuenten con seguridad social.

2. En términos de lo señalado en las fracciones I, II y V del artículo 2o de la Ley General de Salud, ordenamiento reglamentario del referido derecho humano, forman parte de las finalidades del derecho a la protección de la salud, (i) el bienestar físico y mental de la persona, para contribuir al ejercicio pleno de sus capacidades; (ii) la prolongación y mejoramiento de la calidad de la vida humana, así como (iii) el disfrute de servicios de salud que satisfagan eficaz y oportunamente las necesidades de la población.

3. Conforme a lo señalado en el apartado II. Política Social del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de julio de 2019, al abordarse el tema de salud para toda la población, se señala que el Gobierno Federal realizará las acciones necesarias para garantizar que hacia 2024 todas y todos los habitantes de México puedan recibir atención médica y hospitalaria gratuita, haciéndose énfasis en que la atención se brindará de conformidad con los principios de participación social, competencia técnica, calidad médica, pertinencia cultural, trato no discriminatorio, digno y humano, para lo cual se impulsaría la creación del “INSABI”, a través del cual, el Gobierno Federal realizará las acciones necesarias para garantizar que hacia el 2024 todas y todos los habitantes de México puedan recibir atención médica y hospitalaria gratuita, incluidos el suministro de los medicamentos, materiales de curación y exámenes clínicos que requieran para tal fin.

4. El Programa Sectorial de Salud 2020-2024, publicado el 17 de agosto de 2020 en el Diario Oficial de la Federación, parte de la necesidad de disponer de un sistema único, público, gratuito y equitativo de salud que garantice el acceso efectivo de toda la población a servicios de salud de calidad. Para ello, entre sus objetivos prioritarios establece (i) garantizar los servicios públicos de salud a toda la población que no cuente con seguridad social y, el acceso gratuito a la atención médica y hospitalaria, así como exámenes médicos y suministro de medicamentos incluidos en el Compendio Nacional de Insumos para la Salud, y (ii) incrementar la capacidad humana y de infraestructura en las instituciones que conforman el Sistema Nacional de Salud, especialmente, en las regiones con alta y muy alta marginación para corresponder a las prioridades de salud bajo un enfoque diferenciado, intercultural y con perspectiva de derechos.

5. En este contexto, dentro de “EL PROGRAMA” se prevén como objetivos en los que tiene intervención el “INSABI”, los relativos a (i) servicios de atención médica dirigidos a las personas sin seguridad social que asisten al primer nivel de atención médica, y (ii) acciones para la prestación de los servicios de atención médica dirigidos a las personas sin seguridad social que asisten al primer nivel de atención médica. Para el cumplimiento de los mismos, es condición necesaria propiciar que, en las regiones de alta y muy alta marginación, exista el personal de salud necesario para garantizar que las personas sin seguridad social que se encuentran en las mismas, tengan un acceso efectivo a la prestación de los servicios de salud que requieren.

DECLARACIONES

I. El “INSABI” declara que:

I.1. De conformidad con el artículo 77 bis 35, fracción II de la Ley General de Salud, tiene entre sus funciones celebrar y proponer convenios y demás instrumentos jurídicos de coordinación y colaboración con las instituciones de salud públicas, entidades federativas y municipios, para asegurar el cumplimiento de su objeto.

I.2. El Mtro. Juan Antonio Ferrer Aguilar, en su carácter de Director General, cargo que acredita con copia de su nombramiento, cuenta con las facultades necesarias para la celebración del presente Convenio de Colaboración, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 77 bis 35 B, fracción II y 77 bis 35 G, párrafo segundo de la Ley General de Salud y 22, fracción I y 59, fracción I de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales.

I.3. Participan en la celebración del presente instrumento jurídico, en asistencia del Director General del “INSABI”, la Dra. Jazmy Jyhan Laborie Nassar, Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica y el Mtro. Candelario Pérez Alvarado, Coordinador de Recursos Humanos y Regularización de Personal, cargos que acreditan con copia de sus nombramientos, en virtud de las atribuciones que se les confieren en los artículos Trigésimo octavo y Cuadragésimo noveno, respectivamente, del Estatuto Orgánico del Instituto de Salud para el Bienestar.

I.4. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como domicilio el ubicado en calle Gustavo E. Campa número 54, colonia Guadalupe Inn, Demarcación Territorial Álvaro Obregón, Ciudad de México, C.P. 01020.

II. “LA ENTIDAD” declara que:

II.1. Forma parte de la Federación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 40, 42, fracción I y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 1 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México.

II.2. El Mtro. Francisco Javier Fernández Clamont, Secretario de Salud y Director General del Instituto de Salud del Estado de México, cuenta con las facultades para suscribir el siguiente convenio en términos de los dispuesto por los artículos 40, 42 y 43 de la Ley de Planeación del Estado de México, 6 fracciones II, VII, XIII y XIX del Reglamento Interno del Instituto de la Secretaria de salud, 2.6 del Código Administrativo del Estado de México, 7 fracción II y 12 fracciones II, III y XXI del Reglamento Interno del Instituto de Salud del Estado de México, Y 294 fracciones VII y X del Reglamento de Salud del Estado de México, quien acredita su cargo mediante nombramientos, de México, 6 fracciones II, VII, XIII y XIX del Reglamento Interno del Instituto de Salud del Estado de México, quien acredita su cargo mediante de nombramiento de fecha 6 de Mayo del 2021, expedido por el C. Gobernador Constitucional del Estado de México, Licenciado Alfredo Del Mazo Maza.

II.3. Sus prioridades para alcanzar los objetivos a través del presente instrumento jurídico son contribuir, en el marco de “EL PROGRAMA”, a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados correspondientes al primer y segundo niveles de atención, dirigidos a las personas sin seguridad social que se encuentran en condiciones de alta y muy alta marginación, a través del fortalecimiento de las redes de servicios de salud mediante la contratación de personal de salud requerido para tal fin.

II.4. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como su domicilio el ubicado en Avenida Independencia Oriente número 1009, Colonia Reforma y Ferrocarriles Nacionales, Toluca de Lerdo, Estado de México, Código Postal 50070.

Expuesto lo anterior, “LAS PARTES”, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 4o, párrafo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 1o; 1o Bis; 2o, fracciones I, II y V; 3o, fracciones II y II bis; 5o; 6o, fracción I; 7o, fracción II, párrafo segundo; 77 bis 1 y 77 bis 2 de la Ley General de Salud, están de acuerdo en celebrar el presente Convenio de Colaboración, al tenor de las estipulaciones que se contienen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO. El presente Convenio de Colaboración tiene por objeto establecer los compromisos a que se sujetarán “LAS PARTES” para que el “INSABI”, con cargo a los recursos de “EL PROGRAMA” y sujeto a la disponibilidad presupuestaria del mismo, apoye a “LA ENTIDAD”, en las acciones que ésta despliega con la finalidad de contribuir a fortalecer las redes de salud y garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados, correspondientes al primer y segundo niveles de atención, dirigidos a las personas sin seguridad social que se encuentran en condiciones de alta y muy alta marginación, a través de la asignación del personal de salud de las ramas médica, paramédica y afín, requerido para tal fin.

Para efectos de lo anterior, el ejercicio, comprobación y control de los recursos presupuestarios federales que se ejerzan en virtud del presente instrumento jurídico, se realizarán de conformidad con lo previsto en la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; la Ley Federal de Austeridad Republicana, el Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, las disposiciones jurídicas que resulten aplicables y en las estipulaciones de este Convenio de Colaboración.

SEGUNDA. MODALIDAD DEL APOYO. Para el cumplimiento del objeto del presente instrumento jurídico, “LAS PARTES” convienen en que el “INSABI”, con cargo a los recursos de “EL PROGRAMA” y sujeto a la disponibilidad presupuestaria del mismo, conforme se detalla en los Anexos 1 y 1 A, asignará a “LA ENTIDAD”, las plazas autorizadas del personal de salud de las ramas médica, paramédica y afín, que se detalla en el Anexo 2 de este Convenio de Colaboración.

Para efecto de lo anterior, queda expresamente estipulado por “LAS PARTES”, que la contratación del personal que se realice para ocupar las plazas autorizadas que se mencionan en el párrafo anterior, será efectuada por el “INSABI”, a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, conforme al tabulador que se contiene en el Anexo 3 de este instrumento jurídico.

El periodo de ocupación de las referidas plazas será el comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2023.

Para tal fin, “LAS PARTES” acuerdan sujetarse a las bases siguientes:

A. “LAS PARTES” acuerdan que cada una de las plazas comprendidas en el Anexo 2 de este instrumento jurídico, estarán vinculadas de manera permanente e irrevocable a un establecimiento de salud en particular y al horario asignado a la misma. Para tal efecto, los establecimientos de salud susceptibles de ser apoyados con las plazas autorizadas a que se refiere la presente cláusula, son los siguientes:

- Establecimientos de salud fijos del primer nivel de atención médica que atienden a población sin seguridad social, en condiciones de alta o muy alta marginación.
- Centros Regionales de Desarrollo Infantil y Estimulación Temprana, que atienden a población sin seguridad social, en condiciones de alta o muy alta marginación.
- Hospitales de segundo nivel que atiendan a población sin seguridad social, en condiciones de alta o muy alta marginación.

B. Las plazas asignadas a que se refiere esta cláusula, deberán estar comprendidas dentro de las categorías siguientes:

- Médico Especialista.
- Médico General.
- Enfermera General.
- Enfermera Auxiliar.
- Nutriólogo.
- Psicólogo Clínico.
- Terapeuta de Lenguaje.
- Terapeuta de Rehabilitación Física.
- Oficial y/o Despachador de Farmacia.
- Otras que determine el “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, adscrita a la Unidad de Coordinación Nacional Médica.

C. Los criterios de selección que deben cumplir las personas que ocupen las plazas autorizadas a que se refiere esta cláusula son los siguientes:

a. Ser de nacionalidad mexicana, salvo en el supuesto de que no existan personas mexicanas que puedan desarrollar el servicio respectivo.

Quienes sean extranjeros deberán acreditar, en los términos previstos en la Ley General de Población y demás disposiciones que de la misma derivan, la condición de estancia que les permita llevar a cabo la prestación de los servicios inherentes a la plaza a ocuparse.

b. Acreditar su inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.

c. Contar con Clave Única de Registro de Población.

d. Acreditar los conocimientos o escolaridad que requiere el perfil del puesto a ocuparse, conforme al catálogo de puestos del "INSABI".

En el caso de que el perfil del puesto requiera que éste sea ocupado por persona que cuente con estudios profesionales, deberá exhibirse la cédula profesional correspondiente expedida por la autoridad educativa competente. Tratándose de plazas que deban ocuparse por profesionales de la salud que cuenten con especialidad médica, deberá exhibirse adicionalmente el certificado expedido por el Consejo de Especialidad a que se refiere el artículo 81 de la Ley General de Salud.

e. No estar inhabilitado para desempeñar un empleo o cargo, en el servicio público.

f. No deberá desempeñar otro empleo, cargo o comisión en la administración pública federal, estatal o municipal, salvo que se acredite la compatibilidad correspondiente en términos de las disposiciones aplicables.

g. La demás información que determine el "INSABI", a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal.

Bajo ninguna circunstancia se podrá requerir a las personas que se propongan para la ocupación de alguna de las plazas autorizadas a que se refiere esta cláusula, (i) prueba médica o certificado de no gravidez para verificar embarazo, ni (ii) prueba de VIH/SIDA.

D. "LAS PARTES" convienen en que "LA ENTIDAD", a través de los responsables de los establecimientos de salud a los que se encuentre adscrito el mencionado personal, coadyuvará con el "INSABI" en la administración del personal que ocupe las plazas autorizadas que conforman el Anexo 2 a que se refiere esta cláusula, para lo cual deberá:

a. Apegarse a los mecanismos, que el "INSABI", a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal emita por oficio, para llevar a cabo el control de asistencia de las personas que ocupen las plazas objeto de este Convenio de Colaboración, en los que se deberán considerar, al menos, los registros de asistencia, descansos durante la jornada de trabajo y conclusión de esta última. Los mencionados responsables deberán rendir al "INSABI" informes respecto de las asistencias e incidencias que deriven de la implementación del referido control, con la periodicidad y bajo los criterios que por oficio éste les requiera.

Para efectos de los registros de asistencia que se incluyan en los mecanismos que se mencionan en el párrafo anterior, "LA ENTIDAD" se sujetará a los periodos de tolerancia y de retardos que para tal efecto le sean comunicados por el "INSABI", a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal.

Asimismo, para los efectos de los referidos mecanismos, deberán considerar como faltas injustificadas de asistencia, las siguientes:

1. La omisión de registrar su asistencia a su área de adscripción.

2. El registro de asistencia posterior a 30 minutos a la hora de inicio de la jornada de trabajo que se tenga asignada, salvo autorización por escrito del superior jerárquico que tenga cuando menos el nivel jerárquico que por oficio determine el "INSABI", a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal.

3. Ausentarse del área de adscripción antes de la hora de conclusión de la jornada de trabajo que se tenga asignada, sin autorización de su superior jerárquico, aun en el supuesto de que se registre la conclusión de la jornada de trabajo.

4. La omisión de registrar su salida sin causa justificada.

5. Los demás supuestos que determine el "INSABI", por conducto de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal.

b. Generar, con la periodicidad y conforme a los criterios que determine el “INSABI”, a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, los informes de asistencias e incidencias del personal a que se refiere esta cláusula, con la finalidad de que esta última esté en posibilidad de dispersar con oportunidad el pago de la nómina correspondiente a dichas plazas.

c. Documentar, mediante el levantamiento de actas circunstanciadas, los hechos que pudiesen constituir incumplimiento de las obligaciones de las y los trabajadores, y dar lugar a la terminación de los efectos de su nombramiento o a la aplicación de medidas disciplinarias, y hecho esto, remitirla al “INSABI”, por conducto de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, para que ésta realice las acciones conducentes.

El levantamiento de dichas actas, correrá a cargo del servidor público acordado en el inciso E de esta cláusula, con la presencia de la persona responsable del establecimiento de salud al que se encuentre adscrito el trabajador involucrado, con la participación del jefe inmediato y ante la presencia de dos testigos de asistencia. En dicho instrumento deberá darse intervención al trabajador involucrado en los hechos que se hacen constar.

El “INSABI”, por conducto de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, podrá establecer criterios específicos para el levantamiento de las referidas actas circunstanciadas, mismos que serán notificados por oficio a “LA ENTIDAD”.

E. La coordinación, supervisión y seguimiento de las acciones de “EL PROGRAMA” que correspondan a “LA ENTIDAD”, estará a cargo del servidor público que esta última acuerde con el “INSABI”.

TERCERA. RECURSOS HUMANOS. El “INSABI”, a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, será responsable de efectuar, con cargo a los recursos de “EL PROGRAMA” la contratación del personal.

Para tal fin, las personas interesadas en ocupar las plazas vacantes se deberán postular mediante las convocatorias que emita el “INSABI”, a través de la Coordinación de Reclutamiento y Distribución del Personal de Salud, a solicitud de la Coordinación de Atención a la Salud.

La Coordinación de Reclutamiento y Distribución del Personal de Salud, deberá remitir a la Coordinación de Atención a la Salud el listado de las personas candidatas postuladas en la convocatoria, para que ésta lleve a cabo la selección del personal para la ocupación de los puestos vacantes. Una vez seleccionado el personal, la Coordinación de Atención a la Salud, dará parte a la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal para la contratación.

En caso de no ser favorables los resultados para ninguno de los candidatos postulados para la ocupación de las plazas, se llevará a cabo nuevamente el proceso de selección.

Para efectos de la continuidad de las contrataciones, serán considerados los resultados de evaluación de productividad del personal de conformidad con el esquema que establezca el “INSABI”, a través de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, así como los informes de asistencia e incidencias del personal contenidos en el literal a del apartado D de la cláusula Segunda del presente instrumento.

Todo lo no previsto en esta cláusula deberá ser resuelto por la persona Titular de la Coordinación de Atención a la Salud, en colaboración con la persona Titular de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal.

El reclutamiento y selección del personal que forme parte de la plantilla a que se refiere el Anexo 2 de este Convenio se deberá llevar a cabo dando cumplimiento al principio de paridad de género.

CUARTA. OBJETIVO, META E INDICADORES. Las acciones que deriven del presente Convenio de Colaboración tendrán el objetivo, meta e indicadores que a continuación se mencionan:

OBJETIVO: Las plazas autorizadas para la operación de “EL PROGRAMA” en “LA ENTIDAD”, en virtud del presente Convenio de Colaboración tendrá como finalidad contribuir a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados, correspondientes al primer y segundo niveles de atención, dirigidos a las personas sin seguridad social que se encuentran en condiciones de alta o muy alta marginación.

META: Ocupación del 100% de las plazas autorizadas que se detalla en el Anexo 2 del presente instrumento jurídico.

INDICADORES: En el Anexo 4 del presente instrumento jurídico se describen los indicadores de desempeño del personal de salud contratado en los establecimientos de salud apoyados por el “PROGRAMA”, que se encuentren a cargo de “LA ENTIDAD”, a través de la persona servidora pública que “LA ENTIDAD” designe en los términos estipulados en el apartado E de la cláusula Segunda de este instrumento.

QUINTA. OBLIGACIONES DE “LA ENTIDAD”. Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, “LA ENTIDAD” se obliga a:

I. Supervisar en todo momento, a través de los responsables de los establecimientos de salud a los que se encuentren asignadas las personas trabajadoras que forman parte de las plazas autorizadas que se contienen en el Anexo 2 de este Convenio de Colaboración, que estos últimos cumplan cabalmente con las funciones inherentes a sus puestos, así como que, en el cumplimiento de las mismas, se apeguen a lo previsto en las disposiciones jurídicas aplicables.

II. Rendir al “INSABI” los informes que se desprenden de la cláusula Segunda del presente instrumento jurídico, así como aquéllos que le sean solicitados por la Coordinación de Atención a la Salud y por la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, con la periodicidad que las mismas determinen.

III. Reportar al “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, dentro de los primeros quince (15) días de cada mes, el avance en el cumplimiento del objetivo, meta e indicadores del presente Convenio de Colaboración, con corte al último día del mes inmediato anterior de manera electrónica y por oficio.

IV. Mantener actualizada la información relativa al cumplimiento del objetivo, meta e indicadores del presente Convenio de Colaboración de manera electrónica y por oficio.

V. Establecer, con base en el seguimiento de los resultados de las evaluaciones que efectúe el “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, respecto del cumplimiento del objetivo, meta e indicadores del presente Convenio de Colaboración, las medidas de mejora continua que resulten procedentes e informarlas al “INSABI”, a través de la referida Coordinación de Atención a la Salud.

VI. Informar sobre la suscripción de este Convenio de Colaboración a los órganos de control y de fiscalización de “LA ENTIDAD” y entregarles copia del mismo.

VII. Proporcionar la información y documentación que, con relación al cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, requieran los órganos de control y fiscalización federales, y permitir a éstos las visitas de inspección que, en ejercicio de sus respectivas atribuciones, lleven a cabo con la frecuencia que le sea requerida.

VIII. Difundir en la página de Internet de la Secretaría de Salud y del Instituto de Salud del Estado de México, el presente Convenio de Colaboración; los avances en el cumplimiento de su objetivo, meta e indicadores, y el impacto de su ejecución en favor de la población sin seguridad social.

IX. Gestionar, por conducto del Instituto de Salud del Estado de México, la publicación del presente instrumento jurídico en el órgano de difusión oficial de “LA ENTIDAD”.

SEXTA. OBLIGACIONES DEL “INSABI”. Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, el “INSABI” se obliga a:

I. Realizar, por conducto de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, las acciones conducentes para llevar a cabo la contratación de las personas que habrán de ocupar las plazas autorizadas que se contienen en el **Anexo 2** de este Convenio de Colaboración.

II. Solicitar a “LA ENTIDAD”, por conducto de la Coordinación de Atención a la Salud y de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal, según corresponda, los informes que se desprenden de la cláusula Segunda del presente instrumento jurídico, así como aquéllos que dichas áreas consideren necesarios, con la periodicidad que las mismas determinen.

III. Recibir de “LA ENTIDAD”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, dentro de los primeros quince (15) días de cada mes, el avance en el cumplimiento del objetivo, meta e indicadores del presente Convenio de Colaboración, con corte al último día del mes inmediato anterior.

IV. Evaluar, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, el cumplimiento del objetivo, meta e indicadores del presente Convenio de Colaboración y, en su caso, proponer medidas de mejora continua.

V. Proporcionar la información y documentación que, en relación con el cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, requieran los órganos de control y fiscalización federales, y permitir a éstos las visitas de inspección que, en ejercicio de sus respectivas atribuciones, lleven a cabo con la frecuencia que le sea requerida.

VI. Realizar, a solicitud de la Coordinación de Atención a la Salud, las gestiones necesarias para la publicación del presente instrumento jurídico en el Diario Oficial de la Federación.

VII. Difundir, en la página de Internet del “INSABI” el presente Convenio de Colaboración, los avances en el cumplimiento de su objetivo, meta e indicadores, y el impacto de su ejecución en favor de la población sin seguridad social.

SÉPTIMA. ACCIONES DE SUPERVISIÓN, VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, CONTROL Y FISCALIZACIÓN. “LAS PARTES” acuerdan que la verificación, seguimiento y evaluación del cumplimiento del objeto del presente instrumento jurídico, corresponderá a “LAS PARTES” en los términos estipulados en el mismo y de conformidad con lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables.

Asimismo, se obligan a que, cuando las personas servidoras públicas que participen en la ejecución del presente Convenio de Colaboración detecten conductas o hechos realizadas en el marco del presente instrumento jurídico, que constituyan una violación a las disposiciones jurídicas aplicables y que resulten en detrimento de la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados en favor de las personas que viven en situación alta o muy alta marginación, lo harán del conocimiento de manera inmediata de la Auditoría Superior de la Federación, de la Secretaría de la Función Pública, de la Secretaria de la Controlaría de “LA ENTIDAD” y, en su caso, del ministerio público que resulte competente.

Para asegurar la transparencia en la aplicación de los recursos federales asignados, “LAS PARTES” convienen en sujetarse a lo siguiente:

I. El “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, considerando su disponibilidad de recursos humanos y presupuestaria, podrá practicar las visitas de supervisión y verificación que considere necesarias, a efecto de observar que el personal contratado labore en los establecimientos de salud a los que se encuentren adscritos, que cumplan con las actividades conforme a su categoría y que se apeguen a lo previsto en el presente instrumento jurídico; asimismo, verificará la documentación original relativa a los informes presentados por “LA ENTIDAD”.

II. El “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, observará en las visitas de supervisión y verificación la adecuada operación y cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, la presentación de los informes que deba rendir “LA ENTIDAD”, y demás obligaciones establecidas en el presente instrumento jurídico.

III. Los resultados derivados de las visitas de supervisión y verificación, se notificarán a “LA ENTIDAD”, a través del Instituto de Salud del Estado de México para que proceda conforme a sus atribuciones.

Para efectos de lo señalado en el párrafo anterior, “LA ENTIDAD”, a través del Instituto de Salud del Estado de México estará obligada a otorgar al “INSABI”, a través de su personal que designe, todas las facilidades que resulten necesarias.

IV. El “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, en colaboración con la Coordinación de Recursos Humanos y regularización de Personal, verificará, en el ámbito de sus atribuciones, que el personal autorizado en el Anexo 2 del Convenio de Colaboración, esté vinculado de manera permanente e irrevocable a un establecimiento de salud fijo de primer y segundo nivel de atención médica, que atiende a población sin seguridad social, en condiciones de alta y muy alta marginación, con un horario asignado al mismo, pudiendo solicitar a “LA ENTIDAD” la información que estime necesaria para llevar a cabo dicha verificación.

V. El "INSABI", por conducto de la Coordinación de Atención a la Salud, dentro del marco de sus atribuciones y a través de los mecanismos que esta última implemente para tal fin, verificará (i) el cumplimiento del objetivo, meta e indicadores de desempeño a que se refiere la cláusula Tercera de este Convenio, y por conducto de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal (ii) verificará que los recursos federales asignados para la contratación del personal sean destinados únicamente para cubrir el objeto del presente instrumento jurídico; en atención a los formatos que determine el “INSABI” y conforme al calendario de visitas que determine el “INSABI”.

OCTAVA. RESPONSABILIDAD LABORAL. Queda expresamente estipulado por "LAS PARTES", que el personal contratado, empleado o comisionado por cada una de ellas para dar cumplimiento al presente instrumento jurídico, guardará relación laboral únicamente con aquélla que lo contrató, empleó o comisionó, por lo que asumen plena responsabilidad por este concepto, sin que en ningún caso, la otra parte pueda ser considerada como patrón sustituto o solidario, obligándose en consecuencia, cada una de ellas, a sacar a la otra, en paz y a salvo, frente a cualquier reclamación o demanda, que su personal pretendiese interponer en su contra, deslindándose desde ahora de cualquier responsabilidad de carácter laboral, civil, penal, administrativa o de cualquier otra naturaleza jurídica que en ese sentido se les quiera fincar.

NOVENA. COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO. Para el adecuado desarrollo del objeto del presente instrumento, “LAS PARTES” constituyen, en este acto, una Comisión de Evaluación y Seguimiento integrada por dos representantes del “INSABI” y dos de “LA ENTIDAD”, cuyas funciones serán las siguientes:

a) Solucionar cualquier circunstancia no prevista en el presente instrumento jurídico.

b) Resolver las controversias o conflictos que se susciten con motivo de la interpretación o cumplimiento de este Convenio.

c) Establecer las medidas o mecanismos que permitan atender las circunstancias especiales, caso fortuito o de fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en el presente instrumento jurídico.

d) Las demás que acuerden “LAS PARTES”.

El “INSABI” designa como integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a las personas titulares de la Coordinación de Atención a la Salud, y de la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal.

“LA ENTIDAD” designa como integrantes de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a los titulares de la Dirección de Administración y de la Dirección de Servicios de Salud del Instituto de Salud del Estado de México.

DÉCIMA. CONTRALORÍA SOCIAL. “LA ENTIDAD”, a través del Instituto de Salud del Estado de México, y por conducto del servidor público a que se hace mención en el apartado E de la cláusula Segunda de este instrumento jurídico, promoverá la participación ciudadana con la finalidad de contribuir con la prevención y combate a la corrupción. Las personas beneficiarias de “EL PROGRAMA”, de manera libre y voluntaria, podrán llevar a cabo actividades de contraloría social de manera individual o colectiva.

“LA ENTIDAD” reconoce que la Contraloría Social implica actividades de monitoreo y vigilancia sobre el cumplimiento de los objetivos y metas de “EL PROGRAMA”, así como la correcta aplicación de los recursos públicos asignados.

Conforme a lo anterior y en términos de las disposiciones aplicables a la Contraloría Social, “LA ENTIDAD” está conforme en que para registrar un Comité de Contraloría Social se presentará un escrito libre ante el Instituto de Salud del Estado de México, en el que como mínimo, se especificará el programa a vigilar, el nombre y datos de contacto de la(s) persona(s) que lo integrarán y la ubicación geográfica de las mismas (localidad, código postal y entidad federativa), lo anterior en el entendido de que la Secretaría de la Función Pública asistirá y orientará a las personas interesadas en conformar Comités a través de la cuenta: contraloriasocial@funcionpublica.gob.mx.

El Instituto de Salud del Estado de México otorgará el registro de Contraloría Social en un plazo no mayor a 15 días hábiles, y junto con las instancias ejecutoras respectivas, brindarán la información pública necesaria para llevar a cabo sus actividades, así como asesoría, capacitación, y orientación sobre los medios para presentar quejas y denuncias.

“LAS PARTES” se sujetan a los lineamientos vigentes emitidos por la Secretaría de la Función Pública y a los documentos normativos validados por la misma.

DÉCIMA PRIMERA. VIGENCIA. El presente Convenio de Colaboración surtirá sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2023.

DÉCIMA SEGUNDA. MODIFICACIONES. “LAS PARTES” acuerdan que el presente Convenio de Colaboración podrá modificarse de común acuerdo para lo cual deberán formalizar el convenio modificatorio respectivo. Las modificaciones al Convenio de Colaboración obligarán a “LAS PARTES” a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de “LA ENTIDAD”.

DÉCIMA TERCERA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. En circunstancias especiales originadas por caso fortuito o fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en este instrumento jurídico, “LAS PARTES” convienen en aplicar las medidas o mecanismos que se acuerden a través de la Comisión de Evaluación y Seguimiento señalada en la cláusula Novena de este instrumento jurídico, mismas que de ser necesarias, darán lugar a suscribir el convenio modificatorio correspondiente en los términos que se señalan en la cláusula que antecede.

DÉCIMA CUARTA. CAUSAS DE TERMINACIÓN ANTICIPADA. El presente Convenio de Colaboración podrá darse por terminado anticipadamente por cualquiera de las causas siguientes:

I. Por acuerdo de "LAS PARTES".

II. Por no existir la disponibilidad presupuestaria para hacer frente a los compromisos que adquiere "EL INSABI".

III. Por caso fortuito o fuerza mayor.

DÉCIMA QUINTA. CAUSAS DE RESCISIÓN. El presente Convenio de Colaboración podrá rescindirse por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.

DÉCIMA SEXTA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. “LAS PARTES” manifiestan que el presente Convenio de Colaboración se celebra de buena fe por lo que, en caso de presentarse algún conflicto o controversia con motivo de su interpretación o cumplimiento, lo resolverán de común acuerdo mediante la Comisión de Evaluación y Seguimiento descrita en la cláusula Novena del presente instrumento jurídico.

En caso de subsistir la controversia, “LAS PARTES” acuerdan someterse a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes con sede en la Ciudad de México, por lo que renuncian expresamente a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de sus domicilios presentes o futuros.

DÉCIMA SÉPTIMA. AVISOS, COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES. “LAS PARTES” convienen en que todos los avisos, comunicaciones y notificaciones que se realicen con motivo del presente instrumento, se llevarán a cabo por escrito en los domicilios establecidos en el apartado de Declaraciones del mismo, así como en las direcciones electrónicas que las mismas designen para tales efectos, atendiendo los principios de inmediatez.

En caso de que las partes cambien de domicilio, se obligan a dar el aviso correspondiente a la otra, con quince (15) días hábiles de anticipación a que dicho cambio de ubicación se lleve a cabo, de lo contrario se tomará como válido el domicilio expresado en el apartado de Declaraciones del presente instrumento. Para el caso de cambio de dirección electrónica, dicho cambio deberá notificarlo por escrito y/o vía oficial signada por las “LAS PARTES”.

DÉCIMA OCTAVA. VICIOS DEL CONSENTIMIENTO. “LAS PARTES” manifiestan que en la celebración del presente convenio de colaboración no ha habido error, dolo o mala fe, lesión o vicios que afecten el consentimiento.

DÉCIMA NOVENA. ANEXOS. “LAS PARTES” reconocen como parte integrante del presente Convenio de Colaboración, los Anexos que a continuación se indican. Dichos Anexos tendrán la misma fuerza legal que el presente Convenio de Colaboración.

ANEXOS

Anexo 1. Asignación de Recursos Humanos.

Anexo 1 A. Periodo para la Asignación de Recursos Humanos.

Anexo 2. Plazas Autorizadas.

Anexo 3. Tabulador.

Anexo 4. Indicadores de Desempeño.

Anexo 5. Objetivo y Meta.

Leído el presente Convenio de Colaboración, estando debidamente enteradas las partes de su contenido y alcance legal, lo firman por sextuplicado, en la Ciudad de México, el día quince del mes de febrero de 2023.- Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, Dra. **Jazmy Jyhan Laborie Nassar**.- Rúbrica.- Coordinador de Recursos Humanos y Regularización de Personal, Mtro. **Candelario Pérez Alvarado**.- Rúbrica.- Por la Entidad: Secretario de Salud y Director General del Instituto de Salud del Estado de México, Mtro. **Francisco Javier Fernandez Clamont**.- Rúbrica.

ANEXO 1

ASIGNACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

ASIGNACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	CONTRATACIÓN CENTRALIZADA INSABI
1000 “Servicios Personales”	$ 274,589,975.95

*Recurso que se destinará hasta por la cantidad señalada en el cuadro, dicha cantidad podrá ser menor con base en las vacancias, faltas, retardos y/o criterios que determine la Coordinación de Recursos Humanos y Regularización de Personal.

ANEXO 1 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO.

ANEXO 1 A

PERIODO PARA LA ASIGNACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

CONCEPTO	PERIODO:
Asignación de personal 1000 "Servicios Personales"	**A PARTIR DEL MES DE ENERO 2023 Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2023**

ANEXO 1 A DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO.

ANEXO 2

PLAZAS AUTORIZADAS

DESCRIPCIÓN	N° DE PLAZAS (CANTIDAD)
Médico Especialista	0
Médico General	300
Enfermera General	188
Enfermera Auxiliar	23
Nutriólogo	0
Psicólogo	20
Terapeuta de Lenguaje	0
Terapeuta de Rehabilitación Física	0
Oficial y/o Despachador de Farmacia	0
TOTAL	531

Es requisitado conforme a las necesidades de "LA ENTIDAD", respetando el tabulador a aplicar para la contratación del personal de salud y el presupuesto asignado.

ANEXO 2 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO.

ANEXO 3

TABULADOR

ZE II

CÓDIGO	PUESTO	SUELDOS BASE (11301)	AYUDA PARA GASTOS DE ACTUALIZACIÓN A.G.A. (13410)	ASIGNACIÓN BRUTA (15901)	TOTAL BRUTO MENSUAL
CPSMMG0001	MÉDICO GENERAL	17,612.00	8,481.00	10,730.00	36,823.00
CPSPEG0001	ENFERMERA GENERAL	11,318.00	4,578.00	6,806.00	22,702.00
CPSPEA0001	ENFERMERA AUXILIAR	9,792.00	4,326.00	5,577.00	19,695.00
CPSPPP0007	PSICÓLOGO CLÍNICO	15,136.00	4,739.00	9,060.00	28,935.00

ANEXO 3 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO.

SALUD | INSABI
SECRETARÍA DE SALUD | INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

CONVENIO: INSABI-APS-E023-2023-MEX-15

ANEXO 4

INDICADORES DESEMPEÑO

(FORMATO)

PROGRAMA E023

Entidad Federativa: **Fecha de reporte**

Fecha de Elaboración: **Mes que se reporta :**

"INDICADORES DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN"							
N°.	**Nombre del Indicador**	**Numerador /**	**Valor Numerador**	**Denominador**	**Valor denominado**	**Multiplicado**	**Resultado (%)**
1	Porcentaje de Diabetes Mellitus controlada en población sin seguridad social	Número de personas con Diabetes Mellitus con control glucémico		Número de personas con Diabetes Mellitus sin seguridad social en tratamiento, atendidas en el Establecimiento a la Salud.		100	
2	Porcentaje de detección de Diabetes Mellitus en la población sin seguridad social.	Número de detecciones positivas y negativas de Diabetes Mellitus realizadas a la población de 20 años y más atendidas		Población de 20 años y más sin seguridad social, atendida en el Establecimiento a la Salud		100	
3	Porcentaje de niños menores de 10 años sin seguridad social con desnutrición	Total de niños menores de 10 años sin seguridad social con desnutrición		Número de niños menores de 10 años sin seguridad social, atendidos en el Establecimiento de Salud		100	
4	Tasa de vacunación de niñas y niños menores de 5 años sin seguridad social	Número de biológicos o vacunas aplicados a niñas y niños menores de 5 años sin seguridad social		Número de niñas y niños menores de 5 años sin seguridad social, atendidos en el Establecimiento de Salud.		100	
5	Porcentaje de consultas de primera vez otorgadas a la población sin seguridad social	Número de consultas de primera vez otorgadas a la población sin seguridad social		Población sin seguridad social, atendida en el Establecimiento de Salud		100	
6	Porcentaje de mujeres sin seguridad social detectadas con embarazo de alto riesgo	Total de mujeres sin seguridad social con embarazo de alto riesgo		Número de mujeres embarazadas sin seguridad social, atendidas en el Establecimiento de Salud		100	

"INDICADORES DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN"							
N°.	**Nombre del Indicador**	**Numerador /**	**Valor Numerador**	**Denominador**	**Valor denominado**	**Multiplicado**	**Resultado (%)**
7	Razón de Mortalidad Materna de mujeres sin seguridad social	Números de muertes maternas sin seguridad social		Número de nacidos vivos de madres sin seguridad social, atendidos en el Establecimiento de Salud		100	
8	Porcentaje de supervisiones	Número de supervisiones realizadas		Número de supervisiones programadas		100	
9	Enfermedades diarreicas agudas en menores de 10 años sin seguridad social	Total de casos de enfermades diarreicas agudas en niños menores de 10 años sin seguridad social		Número total de meores de 10 años sin seguridad social, atendidas en el Establecimiento de Salud.		100	
10	Porcentaje de citologías cervicales realizadas en las mujeres con actividad sexual	Número de mujeres sin seguridad social a las cuales se les realizó citología cervical en el periodo		Número de mujeres mayores de 17 años sin seguridad social, atendidas en el Establecimiento de Salud.		100	
11	Porcentaje de pacientes sin seguridad social con Hipertensión Arterial controlada	Número de personas con Hipertensión Arterial controlada en en población sin seguridad social.		Número de personas con Hipertensión Arterial en tratamiento en población sin seguridad social, atendidas en el Establecimiento de Salud.		100	

Nota: Se deberán llenar los campos de Numerador, Denominador y Resultado (%) únicamente con acciones cubiertas con recursos autorizados del PE023-2023 y supervisiones realizadas a dicho programa en "LA ENTIDAD".

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 4 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

CONVENIO: INSABI-APS-E023-2023-MEX-15

ANEXO 5

OBJETIVO Y META

Objetivo: Las plazas autorizadas para la operación de "EL PROGRAMA" con la finalidad de contribuir a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, correspondientes al primer y segundo niveles de atención, dirigidos a las personas sin seguridad social que se encuentran en condiciones de alta o muy alta marginación.

Puesto	Plazas contratadas	Meta Ocupación del 100% de las plazas autorizadas	Porcentaje de Contratación de personal de Salud	Parámetro			
				Satisfactorio > 90	Bueno > 70 y < 90	Regular > 50 y < 70	Deficiente < 50
MÉDICO ESPECIALISTA							
MÉDICO GENERAL							
ENFERMERA							
ENFERMERA AUXILIAR.							
NUTRIÓLOGO.							
PSICÓLOGO CLÍNICO							
TERAPEUTA DE LENGUAJE							
TERAPEUTA DE REHABILITACIÓN							
OFICIAL Y/O DESPACHADOR DE FARMACIA							

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 5 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO.

FIRMA DE LOS ANEXOS 1, 1 A, 2, 3, 4 Y 5 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA FORTALECER, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, LA PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD EN FAVOR DE LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, EN LAS REGIONES DE ALTA Y MUY ALTA MARGINACIÓN, MEDIANTE LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL DE SALUD, QUE CELEBRAN EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DEL ESTADO DE MÉXICO.

Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, Dra. **Jazmy Jyhan Laborie Nassar**.- Rúbrica.- Coordinador de Recursos Humanos y Regularización de Personal, Mtro. **Candelario Pérez Alvarado**.- Rúbrica.- Por la Entidad: Secretario de Salud y Director General del Instituto de Salud del Estado de México, Mtro. **Francisco Javier Fernandez Clamont**.- Rúbrica.

CONVENIO de Colaboración en materia de transferencia de recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios, para apoyar las acciones del Programa Fortalecimiento a la Atención Médica S200, para el ejercicio fiscal 2022 (PFAM), con cargo a los recursos del Programa Presupuestario E023 Atención a la Salud, para el ejercicio fiscal 2022 (Programa E023), que celebran el Instituto de Salud para el Bienestar y el Estado de Tlaxcala.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SALUD.- Secretaría de Salud.- Instituto de Salud para el Bienestar.

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-TLAX-29

CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PFAM), CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “INSABI”, REPRESENTADO POR EL MTRO. JUAN ANTONIO FERRER AGUILAR, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL, ASISTIDO POR EL DR. CÉSAR ALEJANDRO ARCE SALINAS, TITULAR DE LA UNIDAD DE COORDINACIÓN NACIONAL MÉDICA Y POR EL DR. JUAN JOSÉ MAZÓN RAMÍREZ, COORDINADOR DE ATENCIÓN A LA SALUD, Y POR LA OTRA PARTE, EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA ENTIDAD”, REPRESENTADO POR EL C.P. DAVID ÁLVAREZ OCHOA, SECRETARIO DE FINANZAS, Y POR EL DR. RIGOBERTO ZAMUDIO MENESES, SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DEL OPD SALUD DE TLAXCALA, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO “LAS PARTES”, AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

1. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos reconoce en su artículo 4o, párrafo cuarto, el derecho humano que toda persona tiene en nuestro país a la protección de la salud, disponiendo que la Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud, así como un sistema de salud para el bienestar, con el fin de garantizar la extensión progresiva, cuantitativa y cualitativa de los servicios de salud para la atención integral y gratuita de las personas que no cuenten con seguridad social.

2. En términos de lo señalado en las fracciones I y II del artículo 2o de la Ley General de Salud, ordenamiento reglamentario del referido derecho humano, forman parte de las finalidades del derecho a la protección de la salud, el bienestar físico y mental de la persona, para contribuir al ejercicio pleno de sus capacidades, así como la prolongación y mejoramiento de la calidad de la vida humana.

3. Conforme a lo señalado en el apartado II. Política Social del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de julio de 2019, al abordarse el tema de salud para toda la población, el Gobierno Federal realizará las acciones necesarias para garantizar que hacia 2024 todas y todos los habitantes de México puedan recibir atención médica y hospitalaria gratuita, haciéndose énfasis en que la atención se brindará de conformidad con los principios de participación social, competencia técnica, calidad médica, pertinencia cultural, trato no discriminatorio, digno y humano, para lo cual se impulsaría la creación del “INSABI”, a través del cual, el Gobierno Federal realizará las acciones necesarias para garantizar que hacia el 2024 todas y todos los habitantes de México puedan recibir atención médica y hospitalaria gratuita, incluidos el suministro de medicamentos y materiales de curación y los exámenes clínicos.

4. El Programa Sectorial de Salud 2020-2024, publicado el 17 de agosto de 2020 en el Diario Oficial de la Federación, que parte de la necesidad de disponer de un sistema único, público, gratuito y equitativo de salud que garantice el acceso efectivo de toda la población a servicios de salud de calidad; establece entre sus objetivos prioritarios, garantizar los servicios públicos de salud a toda la población que no cuente con seguridad social y, el acceso gratuito a la atención médica y hospitalaria, así como exámenes médicos y suministro de los medicamentos incluidos en el Compendio Nacional de Insumos para la Salud.

5. Con fecha 29 de diciembre de 2021, se publicaron en el Diario Oficial de la Federación, las Reglas de Operación del PFAM, mismas que fueron modificadas mediante acuerdo publicado en el mencionado medio de difusión oficial, el 1 de abril de 2022.

Dicho programa tiene como objetivo general, contribuir con las entidades federativas para brindar de forma efectiva acceso y prestación de los servicios de Atención Primaria a la Salud en localidades menores a 2,500 personas, carentes de servicios de salud, mediante (i) la asignación de recursos humanos y (ii) la transferencia de recursos federales y unidades médicas móviles (UMM) de diferente capacidad resolutiva.

Para el cumplimiento de dicho objetivo general, las Reglas de Operación del PFAM, prevén que el Programa tiene cobertura en las 32 entidades federativas, mediante equipos de salud itinerantes que acuden, a través de UMM de diferente capacidad resolutiva, a las localidades con una población menor a 2,500 personas, sin acceso a servicios de salud por falta de Infraestructura, carentes de recursos para otorgar atención permanente en las áreas de enfoque señaladas en las propias Reglas de Operación.

6. Conforme a las Reglas de Operación del PFAM, para el desarrollo de las actividades inherentes al mismo, las entidades federativas pueden utilizar los recursos presupuestarios que se le transfieran con cargo a dicho Programa, a las partidas de gasto 3700 "SERVICIOS DE TRASLADO Y VIÁTICOS", exclusivamente para el personal gerencial del programa, y 33604 "IMPRESIÓN Y ELABORACIÓN DE MATERIAL INFORMATIVO DERIVADO DE LA OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES".

7. En este sentido, considerando que la operación de las UMM del PFAM requieren de diversas erogaciones no contempladas en las partidas de gasto antes señaladas, como son, las correspondientes a combustible, mantenimiento de las UMM del Programa y viáticos del personal que conforma los equipos de salud itinerantes, resulta necesario, con la finalidad de contribuir al logro de los objetivos del PFAM, apoyar financieramente su ejecución, con cargo a los recursos del PROGRAMA E023, mismo que tiene como parte de sus objetivos, los relativos a (i) servicios de atención médica dirigidos a las personas sin seguridad social, y (ii) acciones para la prestación de los servicios de atención médica dirigidos a las personas sin seguridad social.

DECLARACIONES

I. El “INSABI” declara que:

I.1. De conformidad con los artículos 90 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1o, párrafo tercero, 3o, fracción I y 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y 77 bis 35 de la Ley General de Salud es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal sectorizado en la Secretaría de Salud, cuyo objeto es proveer y garantizar la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados a las personas sin seguridad social, así como impulsar, en coordinación con la Secretaría de Salud en su calidad de órgano rector, acciones orientadas a lograr una adecuada integración y articulación de las instituciones públicas del Sistema Nacional de Salud.

I.2. De conformidad con el artículo 77 bis 35, fracción II de la Ley General de Salud, tiene entre sus funciones celebrar y proponer convenios y demás instrumentos jurídicos de coordinación y colaboración con las instituciones de salud públicas, entidades federativas y municipios, para asegurar el cumplimiento de su objeto.

I.3. El Mtro. Juan Antonio Ferrer Aguilar, en su carácter de Director General, cuenta con las facultades necesarias para la celebración del presente Convenio de Colaboración, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 77 bis 35 B, fracción II y 77 bis 35 G, párrafo segundo de la Ley General de Salud y 22 fracción I y 59, fracción I de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO A.

I.4. Participa en la celebración del presente instrumento jurídico, en asistencia del Director General de “INSABI”, el Dr. César Alejandro Arce Salinas, Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, en virtud de las atribuciones que se le confieren en el artículo Trigésimo octavo del Estatuto Orgánico del Instituto de Salud para el Bienestar, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO B.

I.5. Participa en la celebración del presente instrumento jurídico, en asistencia del Director General de “INSABI”, el Dr. Juan José Mazón Ramírez, Coordinador de Atención a la Salud, en virtud de las atribuciones que se le confieren en el artículo Cuadragésimo del Estatuto Orgánico del Instituto de Salud para el Bienestar, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO C.

I.6. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como domicilio el ubicado en calle Gustavo E. Campa número 54, colonia Guadalupe Inn, Demarcación Territorial Álvaro Obregón, Ciudad de México. C.P. 01020.

II. "LA ENTIDAD" declara que:

II.1. Forma parte de la Federación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 40, 42, fracción I, y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 1, 30, 57, 67, 70 fracciones I, XXX, XXXV, XXXVI de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala.

II.2. El Dr. Rigoberto Zamudio Meneses, Secretario de Salud y Director General del Organismo Público Descentralizado Salud de Tlaxcala, acredita tener facultades para suscribir el presente Convenio de Colaboración, de conformidad con los artículos 1, 18, 47 y 48 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Tlaxcala; 14, 30, 34 fracciones I, II, IV, VII y XV de la Ley de Salud de Tlaxcala; 1, 6 fracción IV, 17 y 18 fracciones VI y XXII del Reglamento Interior del Organismo Público Descentralizado Salud de Tlaxcala, cargos que quedan debidamente acreditados con las copias de sus nombramientos. Anexos D y E.

II.3. El C.P. David Álvarez Ochoa, Secretario de Finanzas, acredita tener facultades para suscribir el presente Convenio de Colaboración, de conformidad con los artículos 18, 34 fracción II, 39 y 40 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Tlaxcala y 11 del Reglamento Interior de la Secretaría de Planeación y Finanzas del Gobierno del Estado de Tlaxcala, cargo que queda debidamente acreditado con la copia de su nombramiento. Anexo F.

II.4. Sus prioridades para alcanzar los objetivos pretendidos a través del presente instrumento jurídico son contribuir, en el marco del PROGRAMA, a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, mediante el apoyo financiero a la operación de las UMM del PFAM.

II.5. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como su domicilio el ubicado en la calle la Ciénega del Molinito de Moya No. 1, San Esteban Tizatlán, Tlaxcala, C.P. 90100 a un costado de la Carretera Federal 121, Tramo San Esteban Tizatlán, Tlaxcala.

Una vez expuesto lo anterior, y en virtud de que la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, dispone en sus artículos 74 y 75, que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, autorizará la ministración de los subsidios y transferencias con cargo en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2022; los cuales se ejercerán conforme a las disposiciones generales aplicables, están de acuerdo en celebrar el presente Convenio de Colaboración en materia de transferencia de recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios para apoyar las acciones del PFAM, con cargo a los recursos del PROGRAMA E023, conforme a las estipulaciones que se contienen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO. El presente Convenio de Colaboración tiene por objeto establecer los compromisos a que se sujetarán "LAS PARTES" para que el "INSABI" transfiera a "LA ENTIDAD" recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios, a efecto de que esta última, en el marco del PROGRAMA EO23 y con la finalidad de potenciar el impacto de las acciones del PFAM, los destine a fortalecer la operación de las UMM del PFAM, en los términos estipulados en este instrumento jurídico y sus anexos.

Para efectos de lo anterior, el ejercicio, comprobación y control de los recursos presupuestarios federales que se transfieran en virtud del presente instrumento jurídico, se realizarán de conformidad con lo previsto en la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios, el Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, y en las estipulaciones de este Convenio de Colaboración.

SEGUNDA. TRANSFERENCIA. Para el cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, el "INSABI" transferirá a "LA ENTIDAD", en una ministración, recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios hasta por la cantidad de $715,500.00 (Setecientos quince mil quinientos pesos 00/100 M.N.), conforme al capítulo de gasto y partida que se señalan en el Anexo 1 del presente Convenio de Colaboración.

Los recursos presupuestarios federales a que se refiere el párrafo anterior serán transferidos por el "INSABI" a "LA ENTIDAD", dentro del periodo que para tal efecto se precisa en el Anexo 1 del presente Convenio de Colaboración.

Para los efectos anteriores, en términos de lo dispuesto por el artículo 69 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental, "LA ENTIDAD", a través de su Secretaría de Planeación y Finanzas y/o Secretaría de Finanzas del Estado de Tlaxcala, deberá abrir, en forma previa a la radicación de los recursos, una cuenta bancaria productiva, única y específica para este Convenio de Colaboración, en la institución bancaria que determine, con la finalidad de que dichos recursos y sus rendimientos financieros estén debidamente identificados.

Una vez radicados los recursos presupuestarios federales en la Secretaría de Planeación y Finanzas y/o Secretaría de Finanzas del Estado de Tlaxcala, ésta se obliga a ministrarlos íntegramente junto con los rendimientos financieros que se generen, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a su recepción, al Organismo Público Descentralizado Salud de Tlaxcala, que tendrá el carácter de Unidad Ejecutora para efectos del presente Convenio de Colaboración.

La Unidad Ejecutora, deberá informar al "INSABI", a través de la Coordinación de Atención a la Salud, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a aquél en que concluya el plazo a que se refiere el párrafo anterior, la recepción de los recursos transferidos, señalando el monto y fecha de la misma, así como el importe de los rendimientos financieros generados que le hayan sido ministrados. Para efecto de que la Unidad Ejecutora pueda verificar el cumplimiento de esta obligación, el "INSABI" le dará aviso de la transferencia de recursos que realice a la Secretaría de Planeación y Finanzas y/o Secretaría de Finanzas del Estado de Tlaxcala de "LA ENTIDAD". En caso de advertirse algún incumplimiento a lo anterior, el "INSABI" lo informará a la Auditoría Superior de la Federación, a la Secretaría de la Función Pública y al órgano de control interno estatal, para los efectos legales y administrativos que procedan.

Para efectos de lo señalado en el párrafo anterior, la Unidad Ejecutora deberá, previamente a la ministración de los recursos por parte de la Secretaría de Planeación y Finanzas y/o Secretaría de Finanzas del Estado de Tlaxcala, abrir una cuenta bancaria productiva, única y específica para la recepción, ejercicio, comprobación y cierre presupuestario de los recursos referidos, a fin que éstos y sus rendimientos financieros estén en todo momento debidamente identificados.

La no ministración de estos recursos y sus rendimientos financieros por parte de la Secretaría de Planeación y Finanzas y/o Secretaría de Finanzas del Estado de Tlaxcala a la Unidad Ejecutora en el plazo establecido en el párrafo cuarto de esta cláusula, se considerará incumplimiento de este instrumento jurídico, por lo que de actualizarse dicho supuesto, el "INSABI" podrá solicitar que se reintegren a la Tesorería de la Federación los recursos transferidos, así como los rendimientos financieros generados, obligándose "LA ENTIDAD" a realizar dicho reintegro dentro de los quince días naturales siguientes a la fecha en que sea requerida para tal efecto.

La Secretaría de Planeación y Finanzas y/o Secretaría de Finanzas del Estado de Tlaxcala y la Unidad Ejecutora, deberán remitir al "INSABI" la documentación correspondiente a la apertura de las cuentas a que se refiere esta cláusula, en la que se especifique que el destino final de los recursos que se transfieran en virtud del presente Convenio de Colaboración, es para el desarrollo de las acciones que corresponden al PROGRAMA E023, de conformidad con los anexos de este instrumento jurídico.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieran en los términos de este Convenio de Colaboración no pierden su carácter federal, por lo que en su asignación, ejercicio y comprobación deberán observarse las disposiciones jurídicas federales aplicables.

Asimismo, se acuerda que el monto de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración no es susceptible de presupuestarse en los ejercicios siguientes, por lo que no implica el compromiso de transferencias posteriores ni en ejercicios fiscales subsecuentes con cargo al Ejecutivo Federal, para complementar cualquier otro gasto administrativo o de operación vinculado con el objeto del mismo, que no esté expresamente considerado en sus anexos.

Los recursos presupuestarios federales que el "INSABI" se compromete a transferir a "LA ENTIDAD" en virtud del presente Convenio de Colaboración, estarán sujetos a la disponibilidad presupuestaria y a las autorizaciones correspondientes, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

TERCERA. VERIFICACIÓN DEL DESTINO DE LOS RECURSOS FEDERALES. Para asegurar la transparencia en la aplicación y comprobación de los recursos federales ministrados, "LAS PARTES" convienen en sujetarse a lo siguiente:

I. El "INSABI", por conducto de la Coordinación de Atención a la Salud, dentro del marco de sus atribuciones y a través de los mecanismos que esta última implemente para tal fin, verificará (i) el cumplimiento del objetivo e indicadores a que se refiere la cláusula Cuarta de este Convenio de Colaboración, y (ii) que los recursos presupuestarios federales señalados en su cláusula Segunda sean destinados únicamente para cumplir el objeto del presente instrumento jurídico, de conformidad con su Anexo 2, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes del Ejecutivo Federal.

II. Las acciones de verificación de la aplicación de los recursos que el "INSABI" realice en los términos estipulados en el presente instrumento jurídico, no implicará en modo alguno que éste pueda participar en los procesos de aplicación de los mismos, en virtud de lo cual deberá abstenerse de intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice la Unidad Ejecutora para cumplir con el objeto de este instrumento jurídico, así como de interferir de forma alguna en el procedimiento y mecanismo de supervisión externo que defina

"LA ENTIDAD" durante la aplicación de los recursos presupuestarios destinados a su ejecución y demás actividades que se realicen para el cumplimiento de las condiciones técnicas, económicas, de tiempo, de cantidad y de calidad contratadas a través de "LA ENTIDAD".

III. El "INSABI", a través de la Coordinación de Atención a la Salud, considerando su disponibilidad de recursos humanos y presupuestaria, podrá practicar visitas de supervisión y verificación, a efecto de observar la correcta aplicación y seguimiento de los recursos federales transferidos en virtud del presente instrumento jurídico, incluyendo la presentación de los informes que deba rendir "LA ENTIDAD" en los términos previstos en el mismo. Los resultados derivados de las visitas de supervisión y verificación, se notificarán a la Unidad Ejecutora para que proceda conforme a sus atribuciones.

Para efectos de lo señalado en el párrafo anterior, la Unidad Ejecutora estará obligada a otorgar al "INSABI", a través de su personal que designe; todas las facilidades que resulten necesarias.

IV. Para los efectos de las acciones de supervisión y verificación referidas en las fracciones I y III de la presente cláusula, "LA ENTIDAD" al rendir los informes del ejercicio presupuestario, deberá exhibir en medio electrónico la documentación escaneada de su original que sustente la correcta aplicación de los recursos a que se refiere la cláusula Segunda del presente instrumento jurídico.

V. El "INSABI", a través de la Coordinación de Atención a la Salud, podrá en todo momento verificar en coordinación con "LA ENTIDAD" la documentación que permita observar el ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos a "LA ENTIDAD", así como los rendimientos financieros generados y podrá solicitar a esta última que exhiba el original de los documentos que justifiquen y comprueben el ejercicio de dichos recursos.

VI. En caso de presentarse (i) la falta de comprobación de los recursos presupuestarios federales transferidos a "LA ENTIDAD", así como de sus rendimientos financieros o, (ii) no sean ejercidos en los términos estipulados en el presente Convenio de Colaboración, el "INSABI" podrá solicitar a "LA ENTIDAD" su reintegro a la Tesorería de la Federación. En estos supuestos, "LA ENTIDAD" estará obligada a efectuar dicho reintegro dentro de los quince días naturales siguientes a la fecha en que el "INSABI" se lo requiera.

CUARTA. OBJETIVO, META E INDICADORES. Los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda del presente Convenio de Colaboración tendrán el objetivo, meta e indicadores que a continuación se mencionan:

OBJETIVO: Los recursos que se transfieran a "LA ENTIDAD" en virtud del presente Convenio de Colaboración deberán destinarse a contribuir a sufragar el gasto de operación de las UMM del PFAM exclusivamente con cargo a las partidas de gasto del Clasificador por Objeto del Gasto de la Administración Pública Federal que se incluyen en el Anexo 2 de este instrumento jurídico.

META: Aplicación de la totalidad de los recursos transferidos en términos de lo estipulado en el presente instrumento jurídico y su Anexo 2.

INDICADORES: En el Anexo 3 del presente instrumento jurídico se describen los indicadores aplicables al presente instrumento jurídico.

QUINTA. APLICACIÓN. Los recursos presupuestarios federales a que alude la cláusula Segunda de este instrumento jurídico serán destinados por "LA ENTIDAD" en forma exclusiva a contribuir a sufragar el gasto de operación de las UMM del PFAM, durante el periodo comprendido entre el 1 de enero de 2022 y el 31 de diciembre de 2022, con la finalidad de contribuir a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de los mismos. Dichos recursos no podrán destinarse a conceptos de gasto distintos a los previstos en el Anexo 2 de este instrumento jurídico.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieran en virtud del presente Convenio de Colaboración se devengarán conforme a lo establecido en el artículo 175 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; se registrarán por "LA ENTIDAD" en su contabilidad de acuerdo con las disposiciones jurídicas aplicables y se rendirán en su Cuenta Pública, sin que por ello pierdan su carácter federal.

La Unidad Ejecutora podrá ejercer los rendimientos financieros generados en la cuenta bancaria productiva, única y específica en la que haya recibido los recursos presupuestarios federales objeto del presente instrumento jurídico, debiéndose sujetar para ello a los conceptos de gasto señalados en el Anexo 2 del presente instrumento jurídico.

"LA ENTIDAD" presentará un reporte de los rendimientos financieros que generen los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente instrumento jurídico, conforme al Anexo 4 de este Convenio de Colaboración.

El seguimiento del ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente instrumento, así como de los rendimientos financieros que éstos generen deberá hacerse conforme a los conceptos de gasto previsto en el Anexo 2 de este Convenio de Colaboración.

Los remanentes de los recursos presupuestarios federales transferidos a “LA ENTIDAD”, junto con los rendimientos financieros generados o los remanentes de éstos, según corresponda, deberán ser reintegrados a la Tesorería de la Federación, en los términos y plazos que se precisan en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios, debiendo informarlo a “INSABI”, por conducto de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, de manera escrita y con los documentos soportes correspondientes.

SEXTA. GASTOS ADMINISTRATIVOS. Los gastos administrativos y demás erogaciones no previstas en el Anexo 2 del presente instrumento jurídico, deberán ser realizados por “LA ENTIDAD” con cargo a sus recursos propios.

SÉPTIMA. OBLIGACIONES DE “LA ENTIDAD”. Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, “LA ENTIDAD” se obliga a:

I. Vigilar el estricto cumplimiento de las disposiciones jurídicas aplicables al ejercicio del gasto público federal, obligándose, en consecuencia, a dar aviso a las instancias competentes, respecto de cualquier anomalía detectada.

II. Garantizar en todo momento, a través de la Unidad Ejecutora, que las contrataciones que efectúe en cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, cumplan con las disposiciones jurídicas aplicable.

III. Responder por la integración y veracidad de la información técnica y financiera que proporcione para el cumplimiento de los compromisos establecidos en el presente instrumento jurídico, particularmente, de aquélla generada con motivo de la aplicación, seguimiento, control, rendición de cuentas y transparencia de los recursos presupuestarios federales transferidos, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

IV. Aplicar los recursos federales transferidos y sus rendimientos financieros conforme al objetivo, meta e indicadores previstos en el presente instrumento jurídico.

V. Remitir por conducto de la Unidad Ejecutora al “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles posteriores a la recepción de la transferencia de los recursos presupuestarios federales referidos en la cláusula Segunda del presente Convenio de Colaboración, los comprobantes que acrediten la recepción de dicha transferencia, conforme a la normativa aplicable. La documentación comprobatoria a que se refiere éste párrafo, deberá remitirse en archivo electrónico con el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI).

Asimismo, la Unidad Ejecutora deberá remitir al “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles posteriores a la recepción de la ministración realizada por parte de la Secretaría de Planeación y Finanzas y/o Secretaría de Finanzas del Estado de Tlaxcala, el comprobante que acredite la recepción de la ministración, conforme a la normativa aplicable.

VI. Integrar la información financiera relativa a los recursos federales transferidos para la ejecución del objeto del presente Convenio de Colaboración, en los términos previstos en el artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental.

VII. Rendir al “INSABI”, por conducto de la Unidad Ejecutora, los informes (i) del ejercicio del gasto de manera mensual, a más tardar los días quince (15) de octubre, 15 de noviembre y 15 de diciembre de 2022, y (ii) de cierre del ejercicio, dentro de los (30) días siguientes a que ocurra el mismo, conforme a los Anexos 5 y 6 de este Convenio de Colaboración, respectivamente.

VIII. Verificar, a través de la Unidad Ejecutora, que la documentación comprobatoria del gasto de los recursos presupuestarios federales objeto de este Convenio de Colaboración, cumpla con los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones federales aplicables, entre otros, aquéllos que determinan los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, los que deberán expedirse a nombre de la Unidad Ejecutora. Conforme a lo anterior, dicha documentación deberá contar con el archivo electrónico CFDI correspondiente, salvo en los casos de excepción previstos por las leyes aplicables, en los que se deberán atender las disposiciones especiales para su comprobación. En tal virtud, la Unidad Ejecutora deberá remitir al “INSABI”, a través de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, el archivo electrónico con la Verificación de Comprobantes Fiscales Digitales por Internet, emitido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT).

En consecuencia, la autenticidad de la documentación justificatoria y comprobatoria de los recursos federales erogados, será responsabilidad de la Unidad Ejecutora.

IX. Mantener bajo su custodia, a través de la Unidad Ejecutora, la documentación justificatoria y comprobatoria original que sustente la erogación de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, obligándose a exhibirla en cualquier momento que le sea requerida por "INSABI" y, en su caso por los órganos fiscalizadores competentes, además de proporcionar la información adicional que estos últimos le requieran.

X. Cancelar, conforme a lo señalado en la fracción II del artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental, la documentación justificatoria y comprobatoria de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, con la leyenda "Operado con recursos presupuestarios federales del programa E023 "Atención a la Salud" para el Ejercicio Fiscal 2022".

XI. Reportar al "INSABI", a través de la Coordinación de Atención a la Salud, y dar seguimiento mensual, por conducto de la Unidad Ejecutora, dentro de los primeros quince (15) días de los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2022, el avance en el cumplimiento del objetivo, meta e indicadores y el resultado de las acciones que lleve a cabo, en cumplimiento del objeto de este Convenio de Colaboración.

XII. Mantener actualizada la información relativa al cumplimiento del objetivo, metas e indicadores para los que se destinen los recursos presupuestarios federales transferidos.

XIII. Proporcionar, por conducto de la Unidad Ejecutora, la información y documentación que el "INSABI" le solicite en las visitas de supervisión y verificación que este último opte por realizar, para observar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente instrumento jurídico, así como que los recursos federales transferidos con motivo del mismo, sean destinados únicamente para el cumplimiento de su objeto.

XIV. Informar sobre la suscripción de este Convenio de Colaboración a los órganos de control y de fiscalización de "LA ENTIDAD" y entregarles copia del mismo.

XV. Difundir en la página de Internet de la Unidad Ejecutora el presente Convenio de Colaboración, así como los conceptos financiados con los recursos federales transferidos en virtud del mismo, incluyendo los avances y resultados financieros, en los términos de las disposiciones aplicables.

XVI. Gestionar, por conducto de la Unidad Ejecutora, la publicación del presente instrumento jurídico en el órgano de difusión oficial de "LA ENTIDAD".

OCTAVA. OBLIGACIONES DE EL "INSABI". Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, el "INSABI" se obliga a:

I. Transferir a "LA ENTIDAD", con el carácter de subsidios, los recursos presupuestarios federales a que se refiere el presente Convenio de Colaboración, dentro del periodo previsto en su Anexo 1.

II. Verificar que los recursos presupuestarios federales que en virtud de este instrumento jurídico se transfieran, sean aplicados únicamente para la realización del objeto del mismo, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes de la Federación y/o de "LA ENTIDAD".

III. Practicar periódicamente, dependiendo de su disponibilidad de personal y presupuestaria, visitas de supervisión y verificación de acuerdo al programa que para tal efecto se establezca.

IV. Solicitar a la Unidad Ejecutora, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero del año 2023, la entrega del reporte de acciones relacionadas con el objeto del presente Convenio de Colaboración, con base en el Anexo 7 de este instrumento jurídico.

V. Dar seguimiento al ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos y rendimientos financieros generados, con base en los informes que la Unidad Ejecutora rinda a través de los formatos establecidos en los Anexo 4, 5, 6 y 7 de este Convenio de Colaboración.

VI. Solicitar la documentación justificatoria y comprobatoria del gasto de los recursos presupuestarios federales transferidos, que la Unidad Ejecutora debe presentar en términos de lo estipulado en el presente Convenio de Colaboración, a través de los formatos establecidos en sus Anexos 4, 5, 6 y 7.

VII. Verificar que "LA ENTIDAD" efectúe el reintegro de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, cuando (i) después de radicados a la Secretaría de Hacienda de "LA ENTIDAD", no hayan sido ministrados a la Unidad Ejecutora en el plazo convenido en este instrumento jurídico; (ii) una vez ministrados a la Unidad Ejecutora, el "INSABI" lo requiera por su falta de comprobación, o por no haber sido ejercidos en los términos del presente Convenio de Colaboración, (iii) al cierre del ejercicio fiscal, en los términos dispuestos en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y de los Municipios.

VIII. Presentar el Informe de la Cuenta de la Hacienda Pública Federal y los demás informes que sean requeridos, sobre la aplicación de los recursos transferidos con motivo del presente Convenio de Colaboración.

IX. Dar seguimiento mensual, en coordinación con “LA ENTIDAD”, sobre el avance en el cumplimiento de la realización de las acciones objeto del presente instrumento jurídico.

X. Realizar, en el ámbito de su competencia, la supervisión, verificación, seguimiento y evaluación de los recursos presupuestarios federales que en virtud de este instrumento sean ministrados a “LA ENTIDAD”, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables en materia del ejercicio del gasto público federal.

XI. Realizar las gestiones necesarias para la publicación del presente instrumento jurídico en el Diario Oficial de la Federación.

XII. Difundir, en la página de Internet del “INSABI”, el presente Convenio de Colaboración y los recursos presupuestarios federales transferidos mediante el presente instrumento jurídico, en los términos de las disposiciones aplicables.

NOVENA. ACCIONES DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, CONTROL Y FISCALIZACIÓN. “LAS PARTES” acuerdan que la verificación, seguimiento y evaluación del ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos por el “INSABI” a “LA ENTIDAD” con motivo del presente instrumento jurídico, corresponderá a “LAS PARTES” en los términos estipulados en el mismo y de conformidad con lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables.

Asimismo, se obligan a que, cuando los servidores públicos que participen en la ejecución del presente Convenio de Colaboración detecten que los recursos presupuestarios federales transferidos han sido destinados a fines distintos a los estipulados en este instrumento jurídico, lo harán del conocimiento de manera inmediata de la Auditoría Superior de la Federación, de la Secretaría de la Función Pública, de la Secretaría de la Función Pública de “LA ENTIDAD” y, en su caso, del ministerio público que resulte competente.

DÉCIMA. RESPONSABILIDAD LABORAL. Queda expresamente estipulado por "LAS PARTES", que el personal contratado, empleado o comisionado por cada una de ellas para dar cumplimiento al presente instrumento jurídico, guardará relación laboral únicamente con aquélla que lo contrató, empleó o comisionó, por lo que asumen plena responsabilidad por este concepto, sin que en ningún caso, la otra parte pueda ser considerada como patrón sustituto o solidario, obligándose en consecuencia, cada una de ellas, a sacar a la otra, en paz y a salvo, frente a cualquier reclamación o demanda, que su personal pretendiese interponer en su contra, deslindándose desde ahora de cualquier responsabilidad de carácter laboral, civil, penal, administrativa o de cualquier otra naturaleza jurídica que en ese sentido se les quiera fincar.

DÉCIMA PRIMERA. COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO. Para el adecuado desarrollo del objeto del presente instrumento, “LAS PARTES” constituyen, en este acto, una Comisión de Evaluación y Seguimiento integrada por un representante del “INSABI” y uno de “LA ENTIDAD”, cuyas funciones serán las siguientes:

a) Solucionar cualquier circunstancia no prevista en el presente instrumento jurídico.

b) Resolver las controversias o conflictos que se susciten con motivo de la interpretación o cumplimiento de este Convenio.

c) Establecer las medidas o mecanismos que permitan atender las circunstancias especiales, caso fortuito o de fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en el presente instrumento jurídico.

d) Las demás que acuerden “LAS PARTES”.

El “INSABI” designa como integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a la persona Titular de la Coordinación de Atención a la Salud.

“LA ENTIDAD” designa como integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a la persona Titular de la Dirección de Atención Primaria a la Salud.

DÉCIMA SEGUNDA. VIGENCIA. El presente Convenio de Colaboración surtirá sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2022, sin perjuicio de las acciones de comprobación del ejercicio del gasto que se realicen con posterioridad en los términos convenidos en el mismo y de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

DÉCIMA TERCERA. MODIFICACIONES. “LAS PARTES” acuerdan que el presente Convenio de Colaboración podrá modificarse de común acuerdo para lo cual deberán formalizar el convenio modificatorio respectivo. Las modificaciones al Convenio de Colaboración obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de “LA ENTIDAD”.

DÉCIMA CUARTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. En circunstancias especiales originadas por caso fortuito o fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en este instrumento jurídico, "LAS PARTES" convienen en aplicar las medidas o mecanismos que se acuerden a través de la Comisión de Evaluación y Seguimiento señalada en la cláusula Décima Primera de este instrumento jurídico, mismas que de ser necesarias, darán lugar a suscribir el convenio modificatorio correspondiente en los términos que se señalan en la cláusula que antecede.

DÉCIMA QUINTA. CAUSAS DE TERMINACIÓN ANTICIPADA. El presente Convenio de Colaboración podrá darse por terminado anticipadamente por cualquiera de las causas siguientes:

I. Por acuerdo de "LAS PARTES".

II. Por no existir la disponibilidad presupuestaria para hacer frente a los compromisos que adquiere "INSABI".

III. Por caso fortuito o fuerza mayor.

DÉCIMA SEXTA. CAUSAS DE RESCISIÓN. El presente Convenio de Colaboración podrá rescindirse por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.

DÉCIMA SÉPTIMA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. "LAS PARTES" manifiestan que el presente Convenio de Colaboración se celebra de buena fe por lo que, en caso de presentarse algún conflicto o controversia con motivo de su interpretación o cumplimiento, lo resolverán de común acuerdo mediante la Comisión de Evaluación y Seguimiento descrita en la cláusula Décima Primera del presente instrumento jurídico.

En caso de subsistir la controversia, "LAS PARTES" acuerdan someterse a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes con sede en la Ciudad de México, por lo que renuncian expresamente a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de sus domicilios presentes o futuros.

DÉCIMA OCTAVA. AVISOS, COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES. "LAS PARTES" convienen en que todos los avisos, comunicaciones y notificaciones que se realicen con motivo del presente instrumento, se llevarán a cabo por escrito en los domicilios establecidos en el apartado de Declaraciones del mismo, así como en las direcciones electrónicas que las mismas designen para tales efectos, atendiendo los principios de inmediatez.

En caso de que las partes cambien de domicilio, se obligan a dar el aviso correspondiente a la otra, con quince (15) días hábiles de anticipación a que dicho cambio de ubicación se lleve a cabo, de lo contrario se tomará como válido el domicilio expresado en el apartado de Declaraciones del presente instrumento. Para el caso de cambio de dirección electrónica, dicho cambio deberá notificarlo por escrito y/o vía oficial signada por las "LAS PARTES".

DÉCIMA NOVENA. VICIOS DEL CONSENTIMIENTO. "LAS PARTES" manifiestan que en la celebración del presente convenio de colaboración no ha habido error, dolo o mala fe, lesión o vicios que afecten el consentimiento.

VIGÉSIMA. ANEXOS. "LAS PARTES" reconocen como parte integrante del presente Convenio de Colaboración los Anexos que a continuación se indican. Dichos Anexos tendrán la misma fuerza legal que el presente Convenio de Colaboración.

ANEXOS

Anexo 1. MONTO DE LOS RECURSOS Y CALENDARIO DE TRANSFERENCIA.

Anexo 2 DISTRIBUCIÓN DEL GASTO POR CONCEPTO Y PARTIDA DE GASTO PARA LA APLICACIÓN DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS A "LA ENTIDAD".

Anexo 3. INDICADORES.

Anexo 4. REPORTE DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS.

Anexo 5. FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO.

Anexo 6. CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2022.

Anexo 7. REPORTE DE ACCIONES.

Leído el presente Convenio de Colaboración, estando debidamente enteradas las partes de su contenido y alcance legal, lo firman por cuadruplicado, en la Ciudad de México, a los 10 días del mes de octubre de 2022.- Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, Dr. **César Alejandro Arce Salinas**.- Rúbrica.- Coordinador de Atención a la Salud, Dr. **Juan José Mazón Ramírez**.- Rúbrica.- Por la Entidad: Secretario de Planeación y Finanzas y/o Secretario de Finanzas del Estado de Tlaxcala, C.P. **David Álvarez Ochoa**.- Rúbrica.- Secretario de Salud y Director General del OPD Salud de Tlaxcala, Dr. **Rigoberto Zamudio Meneses**.- Rúbrica.

ANEXO 1

MONTO DE LOS RECURSOS Y CALENDARIO DE TRANSFERENCIA (Capítulo 4000 "Transferencias, Asignaciones, Subsidios y Otras Ayudas)

Partida de Gasto	Importe Total	Periodo de Transferencia
43401	**$ 715,500.00**	**Octubre de 2022**

ANEXO 1 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

ANEXO 2

DISTRIBUCIÓN DEL GASTO POR CONCEPTO Y PARTIDA DE GASTO PARA LA APLICACIÓN DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS A "LA ENTIDAD"

Partida	Descripción	Total
26102	**Combustibles, lubricantes y aditivos para vehículos terrestres, aéreos, marítimos, lacustres y fluviales destinados a servicios públicos y la operación de programas públicos**	**$402,000.00**
35501	**Mantenimiento y conservación de vehículos terrestres, aéreos, marítimos, lacustres y fluviales**	**$219,000.00**
37901	**Gastos para operativos y trabajos de campo en áreas rurales**	**$94,500.00**
TOTAL		**$715,500.00**

ANEXO 2 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

TLX CONSTRUIR Y CRECER JUNTOS GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA 2017-2021 | SESA SECRETARÍA DE SALUD

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-TLAX-29

ANEXO 3

INDICADORES

Entidad Federativa:

Fecha de Elaboración: **Reporte:**

"INDICADORES DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN"					
N°.	**Nombre del Indicador**	**Numerador /**	**Denominador**	**Multiplicado**	**Resultado (%)**
1	Porcentaje de recurso ejercido	Monto ejercido	Monto transferido	100	
2	Unidades médicas móviles apoyadas	Número de unidades médicas móviles apoyadas	Número de unidades médicas móviles que requieren apoyo	100	

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 3 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

TLX CONSTRUIR Y CRECER JUNTOS GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA 2017-2021 | SESA SECRETARÍA DE SALUD

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-TLAX-29

ANEXO 4
REPORTE DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS

Entidad Federativa: (1) **Mes:** (2)

MES:	RENDIMIENTOS GENERADOS NETOS		TOTAL
	SECRETARIA DE FINANZAS (O EQUIVALENTE)	UNIDAD EJECUTORA	
	No. DE CUENTA PRODUCTIVA (3)	No. DE CUENTA PRODUCTIVA (4)	(7)
OCTUBRE			
NOVIEMBRE			
DICIEMBRE			
MONTO TOTAL ACUMULABLE	$ (8)	$ (9)	$ (10)

Elaboró	Revisó	Autorizó
(11)	(12)	(13)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

ANEXO 4 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

TLX CONSTRUIR Y CRECER JUNTOS GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA 2017-2021 | SESA SECRETARÍA DE SALUD

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-TLAX-29

ANEXO 5
FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO

Entidad Federativa: (1) **Fecha de Elaboración:** (2) **Mes:** (3)

(4) Partida de gasto	(5) Número de CFDI	(6) Monto	(7) Concepto	(8) N° de Póliza Cheque y/o Transferencia Electrónica	(9) Fecha de la Póliza de Cheque y/o Transferencia Electrónica	(10) CLUES	(11) Unidad Médica	(12) Observaciones

Elaboró (13)	Revisó (14)	Autorizó (15)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 5

FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1 Nombre de la Entidad Federativa.

2 Fecha en que se elaboró en formato de certificación de gasto.

3 Mes que reporta.

4 Partida de gasto ejercida.

5 Número del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI).

6 Monto erogado por CFDI.

7. Concepto específico del monto erogado.

8 Número de Póliza Cheque y/o Transferencia Electrónica del pago efectuado.

9 Fecha de elaboración de la Póliza de Cheque y/o Transferencia Electrónica.

10 Clave de la CLUES de la unidad médica en la que se ejerció el concepto de gasto.

11 Nombre de la unidad médica en la que se ejerció el concepto de gasto.

12 Observaciones: Aclaración o señalamiento por parte de la Entidad Federativa.

13 Nombre, cargo y firma del Responsable de la elaboración del formato.

14 Nombre, cargo y firma del Director de Administración (o equivalente).

15 Nombre, cargo y firma del Titular de la Unidad Ejecutora.

ANEXO 5 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

TLX CONSTRUIR Y CRECER JUNTOS GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA 2017-2021 | SESA SECRETARÍA DE SALUD

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-TLAX-29

ANEXO 6
CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2022

Entidad Federativa: (1) _____ **Fecha de Elaboración:** **dd / mes / año** (2)

(3) Partida de gasto Específica	(4) Monto autorizado	(5) Monto modificado	(6) Monto ejercido (comprobado)	(7) Monto Comprometido	(8) Reintegro TESOFE (1)
Total	(9)				

No. Cuenta	Rendimientos		
	(10) Generados	Ejercidos	(11) Reintegrados a TESOFE (2)
No. Cuenta Secretaría de Finanzas o su equivalente			
No. Cuenta Servicios de Salud			
Total (13)			

(12)

Elaboró	Revisó	Autorizó
(14)	(15)	(16)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

NOTAS:

(1) Deberá especificar el número de línea de captura TESOFE de reintegro presupuestal y anexar copia del recibo de pago correspondiente al monto reintegrado.

(2) Deberá especificar el número de línea de captura TESOFE de reintegro de rendimientos financieros y anexar copia del recibo de pago correspondiente al monto reintegrado.

ANEXO 6

CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2022

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1. Nombre de la Entidad Federativa.
2. Fecha en que se elaboró el cierre presupuestario del Ejercicio Fiscal 2022.
3. Registrar la clave de la partida de gasto autorizada para la operación del programa.
4. Registrar el importe total autorizado para la operación del Programa E023.
5. Registrar el importe total modificado autorizado, resultado de las adecuaciones presupuestarias (aumentos y reducciones por transferencia de recursos entre partidas de gasto, por aumentos y reducciones liquidas al presupuesto y por reintegros a la Tesorería de la Federación), por partida de gasto al cierre del Ejercicio Fiscal 2022.
6. Registrar el Importe de las erogaciones realizadas y respaldadas por los documentos comprobatorios, CFDI (PDF y XML), una vez autorizadas y pagadas con cargo al presupuesto 2021, por partida de gasto.
7. Registrar el importe de las provisiones de recursos para atender los compromisos derivados de la operación del Programa E023 – 2021 (contratos de servicios o cualquier otra figura que signifique una obligación de realizar una erogación), siempre que se hubieren contabilizado debida y oportunamente las operaciones correspondientes y hayan sido contemplas en su presupuesto.
8. Registrar el importe del reintegro de los recursos financieros a la Tesorería de la Federación, derivado de la transferencia de recursos federales que, al 31 de diciembre del ejercicio fiscal presente, no fueron ejercidos y devengados por la Unidad Ejecutora.
9. Registrar el importe total que resulte de la sumatoria por cada columna de presupuesto y reintegro de recursos financieros.
10. Registrar el importe total de los rendimientos financieros generados al cierre del ejercicio fiscal, tanto para la Secretaría de Finanzas (o su equivalente), como para los Servicios Estatales de Salud y/o Unidad Ejecutora.
11. Registrar el Importe de las erogaciones realizadas por la Unidad Ejecutora con rendimientos financieros generados y respaldadas por los documentos comprobatorios, CFDI (PDF y XML), una vez autorizadas y pagadas con cargo al Programa.
12. Registrar el importe del reintegro de los rendimientos financieros que no fueron comprometidos y devengados al 31 de diciembre del presente ejercicio fiscal.
13. Registrar el importe que resulte de la sumatoria de las columnas de los rendimientos financieros generados y ejercidos durante el presente ejercicio fiscal, así como los reintegros correspondientes.
14. Nombre y cargo del Responsable de la elaboración del formato.
15. Nombre del Director Administrativo (o equivalente).
16. Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente).

ANEXO 6 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

TLX CONSTRUIR Y CRECER JUNTOS GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA 2017-2021 | SESA SECRETARÍA DE SALUD

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-TLAX-29

ANEXO 7
REPORTE DE ACCIONES

Entidad Federativa: (1) **Programa:** (2) **Mes:** (3)

(4) CLAVE			NOMBRE DE LA LOCALIDAD (5)	CLUES (6)	UNIDAD MÉDICA (7)	PRESUPUESTO EJERCIDO (8)	ACCIONES REALIZADAS (9)	OBSERVACIONES (10)
ENTIDAD FEDERATIVA	MUNICIPIO	LOCALIDAD						

TOTAL (11)

Elaboró	Revisó	Autorizó
(12)	(13)	(14)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

ANEXO 7

REPORTE DE ACCIONES

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1. Nombre de la Entidad Federativa.
2. Nombre del Programa que reporta.
3. Mes que reporta.
4. Registrar las Claves conforme a INEGI, ejemplo: *"Localidad - Aguascalientes – Clave 010010001"*
   - Entidad Federativa: Registrar clave a dos dígitos: 01 Aguascalientes
   - Municipio: Registrar clave a tres dígitos: 001 Municipio de Aguascalientes
   - Localidad: Registrar clave a cuatro dígitos: 0001 Aguascalientes
5. Nombre de la Localidad
6. Clave de la CLUES
7. Nombre de la unidad médica
8. Registrar el presupuesto ejercido por unidad médica para acciones del programa a reportar
9. Registrar la acción realizada por unidad médica.
10. Registrar aclaraciones o señalamientos adicionales por parte de la Entidad Federativa.
11. Registrar el total del presupuesto ejercido en la Entidad Federativa.
12. Nombre, cargo y firma del Responsable de la elaboración del formato.
13. Nombre, cargo y firma del Director de Administración o equivalente.
14. Nombre, cargo y firma del Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente).

ANEXO 7 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

FIRMAS DE LOS ANEXOS 1 A 7 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE TLAXCALA, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, Dr. **César Alejandro Arce Salinas**.- Rúbrica.- Coordinador de Atención a la Salud, Dr. **Juan José Mazón Ramírez**.- Rúbrica.- Por la Entidad: Secretario de Planeación y Finanzas y/o Secretario de Finanzas del Estado de Tlaxcala, C.P. **David Álvarez Ochoa**.- Rúbrica.- Secretario de Salud y Director General del OPD Salud de Tlaxcala, Dr. **Rigoberto Zamudio Meneses**.- Rúbrica.

CONVENIO de Colaboración en materia de transferencia de recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios, para apoyar las acciones del Programa Fortalecimiento a la Atención Médica S200, para el ejercicio fiscal 2022 (PFAM), con cargo a los recursos del Programa Presupuestario E023 Atención a la Salud, para el ejercicio fiscal 2022 (Programa E023), que celebran el Instituto de Salud para el Bienestar y el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SALUD.- Secretaría de Salud.- Instituto de Salud para el Bienestar.

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-VER-30

CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS, PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PFAM), CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “INSABI”, REPRESENTADO POR EL MTRO. JUAN ANTONIO FERRER AGUILAR, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL, ASISTIDO POR EL DR. CÉSAR ALEJANDRO ARCE SALINAS, TITULAR DE LA UNIDAD DE COORDINACIÓN NACIONAL MÉDICA Y POR EL DR. JUAN JOSÉ MAZÓN RAMÍREZ, COORDINADOR DE ATENCIÓN A LA SALUD, Y POR LA OTRA PARTE, EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA ENTIDAD”, REPRESENTADO POR EL MAESTRO JOSÉ LUIS LIMA FRANCO, SECRETARIO DE FINANZAS Y PLANEACIÓN Y POR EL DR. GERARDO DÍAZ MORALES, SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DEL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO “LAS PARTES”, AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

1. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos reconoce en su artículo 4o, párrafo cuarto, el derecho humano que toda persona tiene en nuestro país a la protección de la salud, disponiendo que la Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud, así como un sistema de salud para el bienestar, con el fin de garantizar la extensión progresiva, cuantitativa y cualitativa de los servicios de salud para la atención integral y gratuita de las personas que no cuenten con seguridad social.

2. En términos de lo señalado en las fracciones I y II del artículo 2o de la Ley General de Salud, ordenamiento reglamentario del referido derecho humano, forman parte de las finalidades del derecho a la protección de la salud, el bienestar físico y mental de la persona, para contribuir al ejercicio pleno de sus capacidades, así como la prolongación y mejoramiento de la calidad de la vida humana.

3. Conforme a lo señalado en el apartado II. Política Social del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de julio de 2019, al abordarse el tema de salud para toda la población, el Gobierno Federal realizará las acciones necesarias para garantizar que hacia 2024 todas y todos los habitantes de México puedan recibir atención médica y hospitalaria gratuita, haciéndose énfasis en que la atención se brindará de conformidad con los principios de participación social, competencia técnica, calidad médica, pertinencia cultural, trato no discriminatorio, digno y humano, para lo cual se impulsaría la creación del “INSABI”, a través del cual, el Gobierno Federal realizará las acciones necesarias para garantizar que hacia el 2024 todas y todos los habitantes de México puedan recibir atención médica y hospitalaria gratuita, incluidos el suministro de medicamentos y materiales de curación y los exámenes clínicos.

4. El Programa Sectorial de Salud 2020-2024, publicado el 17 de agosto de 2020 en el Diario Oficial de la Federación, que parte de la necesidad de disponer de un sistema único, público, gratuito y equitativo de salud que garantice el acceso efectivo de toda la población a servicios de salud de calidad; establece entre sus objetivos prioritarios, garantizar los servicios públicos de salud a toda la población que no cuente con seguridad social y, el acceso gratuito a la atención médica y hospitalaria, así como exámenes médicos y suministro de los medicamentos incluidos en el Compendio Nacional de Insumos para la Salud.

5. Con fecha 29 de diciembre de 2021, se publicaron en el Diario Oficial de la Federación, las Reglas de Operación del PFAM, mismas que fueron modificadas mediante acuerdo publicado en el mencionado medio de difusión oficial, el 1 de abril de 2022.

Dicho programa tiene como objetivo general, contribuir con las entidades federativas para brindar de forma efectiva acceso y prestación de los servicios de Atención Primaria a la Salud en localidades menores a 2,500 personas, carentes de servicios de salud, mediante (i) la asignación de recursos humanos y (ii) la transferencia de recursos federales y unidades médicas móviles (UMM) de diferente capacidad resolutiva.

Para el cumplimiento de dicho objetivo general, las Reglas de Operación del PFAM, prevén que el Programa tiene cobertura en las 32 entidades federativas, mediante equipos de salud itinerantes que acuden, a través de UMM de diferente capacidad resolutiva, a las localidades con una población menor a 2,500 personas, sin acceso a servicios de salud por falta de Infraestructura, carentes de recursos para otorgar atención permanente en las áreas de enfoque señaladas en las propias Reglas de Operación.

6. Conforme a las Reglas de Operación del PFAM, para el desarrollo de las actividades inherentes al mismo, las entidades federativas pueden utilizar los recursos presupuestarios que se le transfieran con cargo a dicho Programa, a las partidas de gasto 3700 "SERVICIOS DE TRASLADO Y VIÁTICOS", exclusivamente para el personal gerencial del programa, y 33604 "IMPRESIÓN Y ELABORACIÓN DE MATERIAL INFORMATIVO DERIVADO DE LA OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES".

7. En este sentido, considerando que la operación de las UMM del PFAM requieren de diversas erogaciones no contempladas en las partidas de gasto antes señaladas, como son, las correspondientes a combustible, mantenimiento de las UMM del Programa y viáticos del personal que conforma los equipos de salud itinerantes, resulta necesario, con la finalidad de contribuir al logro de los objetivos del PFAM, apoyar financieramente su ejecución, con cargo a los recursos del PROGRAMA E023, mismo que tiene como parte de sus objetivos, los relativos a (i) servicios de atención médica dirigidos a las personas sin seguridad social, y (ii) acciones para la prestación de los servicios de atención médica dirigidos a las personas sin seguridad social.

DECLARACIONES

I. El “INSABI” declara que:

I.1. De conformidad con los artículos 90 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1o, párrafo tercero, 3o, fracción I y 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y 77 bis 35 de la Ley General de Salud es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal sectorizado en la Secretaría de Salud, cuyo objeto es proveer y garantizar la prestación gratuita de servicios de salud, medicamentos y demás insumos asociados a las personas sin seguridad social, así como impulsar, en coordinación con la Secretaría de Salud en su calidad de órgano rector, acciones orientadas a lograr una adecuada integración y articulación de las instituciones públicas del Sistema Nacional de Salud.

I.2. De conformidad con el artículo 77 bis 35, fracción II de la Ley General de Salud, tiene entre sus funciones celebrar y proponer convenios y demás instrumentos jurídicos de coordinación y colaboración con las instituciones de salud públicas, entidades federativas y municipios, para asegurar el cumplimiento de su objeto.

I.3. El Mtro. Juan Antonio Ferrer Aguilar, en su carácter de Director General, cuenta con las facultades necesarias para la celebración del presente Convenio de Colaboración, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 77 bis 35 B, fracción II y 77 bis 35 G, párrafo segundo de la Ley General de Salud y 22 fracción I y 59, fracción I de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO A.

I.4. Participa en la celebración del presente instrumento jurídico, en asistencia del Director General de “INSABI”, el Dr. César Alejandro Arce Salinas, Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, en virtud de las atribuciones que se le confieren en el artículo Trigésimo octavo del Estatuto Orgánico del Instituto de Salud para el Bienestar, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO B.

I.5. Participa en la celebración del presente instrumento jurídico, en asistencia del Director General de “INSABI”, el Dr. Juan José Mazón Ramírez, Coordinador de Atención a la Salud, en virtud de las atribuciones que se le confieren en el artículo Cuadragésimo del Estatuto Orgánico del Instituto de Salud para el Bienestar, quien acredita su cargo con copia del nombramiento respectivo. ANEXO C.

I.6. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como domicilio el ubicado en calle Gustavo E. Campa número 54, colonia Guadalupe Inn, Demarcación Territorial Álvaro Obregón, Ciudad de México. C.P. 01020.

II. "LA ENTIDAD" declara que:

II.1. Forma parte de la Federación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 40, 42, fracción I, y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 1 de la Constitución Política del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

II.2. La Secretaría de Salud Estatal es una Dependencia de la Administración Pública Estatal, que tiene como atribuciones coordinar las políticas y programas de salud pública y seguridad social en la entidad, de conformidad con los artículos 9 fracción X, 31 y 32 de la Ley número 58 Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

II.3. Los Servicios de Salud de Veracruz, es una entidad de la Administración Pública Paraestatal del Poder Ejecutivo del Estado, de conformidad a lo dispuesto en los artículos 1, 3, 38, 40, 44 y 45 de la Ley número 58 Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y en términos de la Ley 54 que crea el Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Veracruz, que en su artículo 2 señala como los principales fines que tiene el Organismo los de proteger promover y restaurar la salud de la persona y de la colectividad a través de la prestación de los servicios de salud.

II.4. El Dr. Gerardo Díaz Morales, Secretario de Salud y Director General de los Servicios de Salud de Veracruz, acredita tener facultades para suscribir el presente Convenio de Colaboración, de conformidad con los artículos 10, 11, 12 fracciones VI y VII, 31 y 32 de la Ley número 58 Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, 6 y 7 fracciones I y VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud del Estado de Veracruz, así como 8, fracción II, 13 y 14 fracciones I y Vi de la Ley número 54 que crea el Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Veracruz, 18, fracción XXVI del Reglamento Interior de Servicios de Salud de Veracruz y Primero del Acuerdo publicado en la Gaceta Oficial del Estado, número extraordinarios 488 y 496, los días 6 y 12 de diciembre de 2018, mediante los cuales el Titular del Poder Ejecutivo Estatal, autoriza al titular de la Secretaría de Salud para celebrar Acuerdo y Convenios, en el ámbito de su competencia, cargos que quedan debidamente acreditados con las copias de sus nombramientos de fecha 25 de mayo de 2022, expedidos por el C. Cuitláhuac García Jiménez, Gobernador Constitucional del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave. Anexo D y E.

II.5. El Mtro. José Luis Lima Franco, Secretario de Finanzas y Planeación, acredita tener facultades para suscribir el presente Convenio de Colaboración, de conformidad con los artículos 49, fracción XIV, y 50, párrafos primero y último de la Constitución Política del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el cual no le ha sido revocado; 1, 2, 8, fracción VII, 9, fracción III, 12, fracciones I, II y VII, 19 y 20 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y 14, fracción XXX del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Planeación de Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; así como el Acuerdo publicado en la Gaceta Oficial, Órgano de Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, número extraordinario 488, Tomo I, de seis de diciembre de dos mil dieciocho, se autorizó al Titular de la Secretaría de Finanzas y Planeación a celebrar Acuerdos y Convenios en el ámbito de su competencia, cargo que queda debidamente acreditado con la copia de su nombramiento de fecha 1 de diciembre de 2018, expedido por el Gobernador del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, Ing. Cuitláhuac García Jiménez. Anexo F.

II.6. Sus prioridades para alcanzar los objetivos pretendidos a través del presente instrumento jurídico son contribuir, en el marco del PROGRAMA, a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de servicios de salud, mediante el apoyo financiero a la operación de las UMM del PFAM.

II.7. Para los efectos legales relacionados con este Convenio de Colaboración, señala como su domicilio el ubicado en la calle de Soconusco número 31, Colonia Aguacatal, de la ciudad de Xalapa - Enríquez, Veracruz de Ignacio de la Llave, Código Postal 91130.

Una vez expuesto lo anterior, y en virtud de que la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, dispone en sus artículos 74 y 75, que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, autorizará la ministración de los subsidios y transferencias con cargo en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2022; los cuales se ejercerán conforme a las disposiciones generales aplicables, están de acuerdo en celebrar el presente Convenio de Colaboración en materia de transferencia de recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios para apoyar las acciones del PFAM, con cargo a los recursos del PROGRAMA E023, conforme a las estipulaciones que se contienen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO. El presente Convenio de Colaboración tiene por objeto establecer los compromisos a que se sujetarán “LAS PARTES” para que el “INSABI” transfiera a “LA ENTIDAD” recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios, a efecto de que esta última, en el marco del PROGRAMA EO23 y con la finalidad de potenciar el impacto de las acciones del PFAM, los destine a fortalecer la operación de las UMM del PFAM, en los términos estipulados en este instrumento jurídico y sus anexos.

Para efectos de lo anterior, el ejercicio, comprobación y control de los recursos presupuestarios federales que se transfieran en virtud del presente instrumento jurídico, se realizarán de conformidad con lo previsto en la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios, el Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, y en las estipulaciones de este Convenio de Colaboración.

SEGUNDA. TRANSFERENCIA. Para el cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, el “INSABI” transferirá a “LA ENTIDAD”, en una ministración, recursos presupuestarios federales con el carácter de subsidios hasta por la cantidad de $5,947,418.84 (Cinco millones novecientos cuarenta y siete mil cuatrocientos dieciocho pesos 84/100 M.N.), conforme al capítulo de gasto y partida que se señalan en el Anexo 1 del presente Convenio de Colaboración.

Los recursos presupuestarios federales a que se refiere el párrafo anterior serán transferidos por el “INSABI” a “LA ENTIDAD”, dentro del periodo que para tal efecto se precisa en el Anexo 1 del presente Convenio de Colaboración.

Para los efectos anteriores, en términos de lo dispuesto por el artículo 69 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental, “LA ENTIDAD”, a través de su Secretaría de Finanzas y Planeación, deberá abrir, en forma previa a la radicación de los recursos, una cuenta bancaria productiva, única y específica para este Convenio de Colaboración, en la institución bancaria que determine, con la finalidad de que dichos recursos y sus rendimientos financieros estén debidamente identificados.

Una vez radicados los recursos presupuestarios federales en la Secretaría de Finanzas y Planeación, ésta se obliga a ministrarlos íntegramente junto con los rendimientos financieros que se generen, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a su recepción, a Servicios de Salud de Veracruz, que tendrá el carácter de Unidad Ejecutora para efectos del presente Convenio de Colaboración.

La Unidad Ejecutora, deberá informar al "INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a aquél en que concluya el plazo a que se refiere el párrafo anterior, la recepción de los recursos transferidos, señalando el monto y fecha de la misma, así como el importe de los rendimientos financieros generados que le hayan sido ministrados. Para efecto de que la Unidad Ejecutora pueda verificar el cumplimiento de esta obligación, el "INSABI” le dará aviso de la transferencia de recursos que realice a la Secretaría de Finanzas y Planeación de “LA ENTIDAD”. En caso de advertirse algún incumplimiento a lo anterior, el “INSABI” lo informará a la Auditoría Superior de la Federación, a la Secretaría de la Función Pública y al órgano de control interno estatal, para los efectos legales y administrativos que procedan.

Para efectos de lo señalado en el párrafo anterior, la Unidad Ejecutora deberá, previamente a la ministración de los recursos por parte de la Secretaría de Finanzas y Planeación, abrir una cuenta bancaria productiva, única y específica para la recepción, ejercicio, comprobación y cierre presupuestario de los recursos referidos, a fin que éstos y sus rendimientos financieros estén en todo momento debidamente identificados.

La no ministración de estos recursos y sus rendimientos financieros por parte de la Secretaría de Finanzas y Planeación a la Unidad Ejecutora en el plazo establecido en el párrafo cuarto de esta cláusula, se considerará incumplimiento de este instrumento jurídico, por lo que de actualizarse dicho supuesto, el “INSABI” podrá solicitar que se reintegren a la Tesorería de la Federación los recursos transferidos, así como los rendimientos financieros generados, obligándose “LA ENTIDAD” a realizar dicho reintegro dentro de los quince días naturales siguientes a la fecha en que sea requerida para tal efecto.

La Secretaría de Finanzas y Planeación y la Unidad Ejecutora, deberán remitir al “INSABI” la documentación correspondiente a la apertura de las cuentas a que se refiere esta cláusula, en la que se especifique que el destino final de los recursos que se transfieran en virtud del presente Convenio de Colaboración, es para el desarrollo de las acciones que corresponden al PROGRAMA E023, de conformidad con los anexos de este instrumento jurídico.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieran en los términos de este Convenio de Colaboración no pierden su carácter federal, por lo que en su asignación, ejercicio y comprobación deberán observarse las disposiciones jurídicas federales aplicables.

Asimismo, se acuerda que el monto de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración no es susceptible de presupuestarse en los ejercicios siguientes, por lo que no implica el compromiso de transferencias posteriores ni en ejercicios fiscales subsecuentes con cargo al Ejecutivo Federal, para complementar cualquier otro gasto administrativo o de operación vinculado con el objeto del mismo, que no esté expresamente considerado en sus anexos.

Los recursos presupuestarios federales que el “INSABI” se compromete a transferir a “LA ENTIDAD” en virtud del presente Convenio de Colaboración, estarán sujetos a la disponibilidad presupuestaria y a las autorizaciones correspondientes, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

TERCERA. VERIFICACIÓN DEL DESTINO DE LOS RECURSOS FEDERALES. Para asegurar la transparencia en la aplicación y comprobación de los recursos federales ministrados, “LAS PARTES” convienen en sujetarse a lo siguiente:

I. El “INSABI”, por conducto de la Coordinación de Atención a la Salud, dentro del marco de sus atribuciones y a través de los mecanismos que esta última implemente para tal fin, verificará (i) el cumplimiento del objetivo e indicadores a que se refiere la cláusula Cuarta de este Convenio de Colaboración, y (ii) que los recursos presupuestarios federales señalados en su cláusula Segunda sean destinados únicamente para cumplir el objeto del presente instrumento jurídico, de conformidad con su Anexo 2, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes del Ejecutivo Federal.

II. Las acciones de verificación de la aplicación de los recursos que el "INSABI" realice en los términos estipulados en el presente instrumento jurídico, no implicará en modo alguno que éste pueda participar en los procesos de aplicación de los mismos, en virtud de lo cual deberá abstenerse de intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice la Unidad Ejecutora para cumplir con el objeto de este instrumento jurídico, así como de interferir de forma alguna en el procedimiento y mecanismo de supervisión externo que defina “LA ENTIDAD” durante la aplicación de los recursos presupuestarios destinados a su ejecución y demás actividades que se realicen para el cumplimiento de las condiciones técnicas, económicas, de tiempo, de cantidad y de calidad contratadas a través de “LA ENTIDAD”.

III. El “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, considerando su disponibilidad de recursos humanos y presupuestaria, podrá practicar visitas de supervisión y verificación, a efecto de observar la correcta aplicación y seguimiento de los recursos federales transferidos en virtud del presente instrumento jurídico, incluyendo la presentación de los informes que deba rendir “LA ENTIDAD” en los términos previstos en el mismo. Los resultados derivados de las visitas de supervisión y verificación, se notificarán a la Unidad Ejecutora para que proceda conforme a sus atribuciones.

Para efectos de lo señalado en el párrafo anterior, la Unidad Ejecutora estará obligada a otorgar al “INSABI”, a través de su personal que designe; todas las facilidades que resulten necesarias.

IV. Para los efectos de las acciones de supervisión y verificación referidas en las fracciones I y III de la presente cláusula, “LA ENTIDAD” al rendir los informes del ejercicio presupuestario, deberá exhibir en medio electrónico la documentación escaneada de su original que sustente la correcta aplicación de los recursos a que se refiere la cláusula Segunda del presente instrumento jurídico.

V. El “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, podrá en todo momento verificar en coordinación con “LA ENTIDAD” la documentación que permita observar el ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos a “LA ENTIDAD”, así como los rendimientos financieros generados y podrá solicitar a esta última que exhiba el original de los documentos que justifiquen y comprueben el ejercicio de dichos recursos.

VI. En caso de presentarse (i) la falta de comprobación de los recursos presupuestarios federales transferidos a “LA ENTIDAD”, así como de sus rendimientos financieros o, (ii) no sean ejercidos en los términos estipulados en el presente Convenio de Colaboración, el “INSABI” podrá solicitar a “LA ENTIDAD” su reintegro a la Tesorería de la Federación. En estos supuestos, “LA ENTIDAD” estará obligada a efectuar dicho reintegro dentro de los quince días naturales siguientes a la fecha en que el “INSABI” se lo requiera.

CUARTA. OBJETIVO, META E INDICADORES. Los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda del presente Convenio de Colaboración tendrán el objetivo, meta e indicadores que a continuación se mencionan:

OBJETIVO: Los recursos que se transfieran a “LA ENTIDAD” en virtud del presente Convenio de Colaboración deberán destinarse a contribuir a sufragar el gasto de operación de las UMM del PFAM exclusivamente con cargo a las partidas de gasto del Clasificador por Objeto del Gasto de la Administración Pública Federal que se incluyen en el Anexo 2 de este instrumento jurídico.

META: Aplicación de la totalidad de los recursos transferidos en términos de lo estipulado en el presente instrumento jurídico y su Anexo 2.

INDICADORES: En el Anexo 3 del presente instrumento jurídico se describen los indicadores aplicables al presente instrumento jurídico.

QUINTA. APLICACIÓN. Los recursos presupuestarios federales a que alude la cláusula Segunda de este instrumento jurídico serán destinados por “LA ENTIDAD” en forma exclusiva a contribuir a sufragar el gasto de operación de las UMM del PFAM, durante el periodo comprendido entre el 1 de enero de 2022 y el 31 de diciembre de 2022, con la finalidad de contribuir a garantizar el acceso efectivo y la continuidad en la prestación gratuita de los mismos. Dichos recursos no podrán destinarse a conceptos de gasto distintos a los previstos en el Anexo 2 de este instrumento jurídico.

Los recursos presupuestarios federales que se transfieran en virtud del presente Convenio de Colaboración se devengarán conforme a lo establecido en el artículo 175 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; se registrarán por “LA ENTIDAD” en su contabilidad de acuerdo con las disposiciones jurídicas aplicables y se rendirán en su Cuenta Pública, sin que por ello pierdan su carácter federal.

La Unidad Ejecutora podrá ejercer los rendimientos financieros generados en la cuenta bancaria productiva, única y específica en la que haya recibido los recursos presupuestarios federales objeto del presente instrumento jurídico, debiéndose sujetar para ello a los conceptos de gasto señalados en el Anexo 2 del presente instrumento jurídico.

“LA ENTIDAD” presentará un reporte de los rendimientos financieros que generen los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente instrumento jurídico, conforme al Anexo 4 de este Convenio de Colaboración.

El seguimiento del ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente instrumento, así como de los rendimientos financieros que éstos generen deberá hacerse conforme a los conceptos de gasto previsto en el Anexo 2 de este Convenio de Colaboración.

Los remanentes de los recursos presupuestarios federales transferidos a “LA ENTIDAD”, junto con los rendimientos financieros generados o los remanentes de éstos, según corresponda, deberán ser reintegrados a la Tesorería de la Federación, en los términos y plazos que se precisan en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios, debiendo informarlo a “INSABI”, por conducto de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, de manera escrita y con los documentos soportes correspondientes.

SEXTA. GASTOS ADMINISTRATIVOS. Los gastos administrativos y demás erogaciones no previstas en el Anexo 2 del presente instrumento jurídico, deberán ser realizados por “LA ENTIDAD” con cargo a sus recursos propios.

SÉPTIMA. OBLIGACIONES DE “LA ENTIDAD”. Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, “LA ENTIDAD” se obliga a:

I. Vigilar el estricto cumplimiento de las disposiciones jurídicas aplicables al ejercicio del gasto público federal, obligándose, en consecuencia, a dar aviso a las instancias competentes, respecto de cualquier anomalía detectada.

II. Garantizar en todo momento, a través de la Unidad Ejecutora, que las contrataciones que efectúe en cumplimiento del objeto del presente Convenio de Colaboración, cumplan con las disposiciones jurídicas aplicable.

III. Responder por la integración y veracidad de la información técnica y financiera que proporcione para el cumplimiento de los compromisos establecidos en el presente instrumento jurídico, particularmente, de aquélla generada con motivo de la aplicación, seguimiento, control, rendición de cuentas y transparencia de los recursos presupuestarios federales transferidos, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

IV. Aplicar los recursos federales transferidos y sus rendimientos financieros conforme al objetivo, meta e indicadores previstos en el presente instrumento jurídico.

V. Remitir por conducto de la Unidad Ejecutora al “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles posteriores a la recepción de la transferencia de los recursos presupuestarios federales referidos en la cláusula Segunda del presente Convenio de Colaboración, los comprobantes que acrediten la recepción de dicha transferencia, conforme a la normativa aplicable. La documentación comprobatoria a que se refiere éste párrafo, deberá remitirse en archivo electrónico con el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI).

Asimismo, la Unidad Ejecutora deberá remitir al “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles posteriores a la recepción de la ministración realizada por parte de la Secretaría de Finanzas y Planeación, el comprobante que acredite la recepción de la ministración, conforme a la normativa aplicable.

VI. Integrar la información financiera relativa a los recursos federales transferidos para la ejecución del objeto del presente Convenio de Colaboración, en los términos previstos en el artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental.

VII. Rendir al “INSABI”, por conducto de la Unidad Ejecutora, los informes (i) del ejercicio del gasto de manera mensual, a más tardar los días quince (15) de octubre, 15 de noviembre y 15 de diciembre de 2022, y (ii) de cierre del ejercicio, dentro de los (30) días siguientes a que ocurra el mismo, conforme a los Anexos 5 y 6 de este Convenio de Colaboración, respectivamente.

VIII. Verificar, a través de la Unidad Ejecutora, que la documentación comprobatoria del gasto de los recursos presupuestarios federales objeto de este Convenio de Colaboración, cumpla con los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones federales aplicables, entre otros, aquéllos que determinan los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, los que deberán expedirse a nombre de la Unidad Ejecutora. Conforme a lo anterior, dicha documentación deberá contar con el archivo electrónico CFDI correspondiente, salvo en los casos de excepción previstos por las leyes aplicables, en los que se deberán atender las disposiciones especiales para su comprobación. En tal virtud, la Unidad Ejecutora deberá remitir al “INSABI”, a través de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, el archivo electrónico con la Verificación de Comprobantes Fiscales Digitales por Internet, emitido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT).

En consecuencia, la autenticidad de la documentación justificatoria y comprobatoria de los recursos federales erogados, será responsabilidad de la Unidad Ejecutora.

IX. Mantener bajo su custodia, a través de la Unidad Ejecutora, la documentación justificatoria y comprobatoria original que sustente la erogación de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, obligándose a exhibirla en cualquier momento que le sea requerida por “INSABI” y, en su caso por los órganos fiscalizadores competentes, además de proporcionar la información adicional que estos últimos le requieran.

X. Cancelar, conforme a lo señalado en la fracción II del artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental, la documentación justificatoria y comprobatoria de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, con la leyenda “Operado con recursos presupuestarios federales del programa E023 “Atención a la Salud” para el Ejercicio Fiscal 2022”.

XI. Reportar al “INSABI”, a través de la Coordinación de Atención a la Salud, y dar seguimiento mensual, por conducto de la Unidad Ejecutora, dentro de los primeros quince (15) días de los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2022, el avance en el cumplimiento del objetivo, meta e indicadores y el resultado de las acciones que lleve a cabo, en cumplimiento del objeto de este Convenio de Colaboración.

XII. Mantener actualizada la información relativa al cumplimiento del objetivo, metas e indicadores para los que se destinen los recursos presupuestarios federales transferidos.

XIII. Proporcionar, por conducto de la Unidad Ejecutora, la información y documentación que el “INSABI” le solicite en las visitas de supervisión y verificación que este último opte por realizar, para observar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente instrumento jurídico, así como que los recursos federales transferidos con motivo del mismo, sean destinados únicamente para el cumplimiento de su objeto.

XIV. Informar sobre la suscripción de este Convenio de Colaboración a los órganos de control y de fiscalización de “LA ENTIDAD” y entregarles copia del mismo.

XV. Difundir en la página de Internet de la Unidad Ejecutora el presente Convenio de Colaboración, así como los conceptos financiados con los recursos federales transferidos en virtud del mismo, incluyendo los avances y resultados financieros, en los términos de las disposiciones aplicables.

XVI. Gestionar, por conducto de la Unidad Ejecutora, la publicación del presente instrumento jurídico en el órgano de difusión oficial de “LA ENTIDAD”.

OCTAVA. OBLIGACIONES DE EL “INSABI”. Adicionalmente a los compromisos establecidos en otras cláusulas del presente Convenio de Colaboración, el “INSABI” se obliga a:

I. Transferir a “LA ENTIDAD”, con el carácter de subsidios, los recursos presupuestarios federales a que se refiere el presente Convenio de Colaboración, dentro del periodo previsto en su Anexo 1.

II. Verificar que los recursos presupuestarios federales que en virtud de este instrumento jurídico se transfieran, sean aplicados únicamente para la realización del objeto del mismo, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia correspondan a otras instancias competentes de la Federación y/o de "LA ENTIDAD".

III. Practicar periódicamente, dependiendo de su disponibilidad de personal y presupuestaria, visitas de supervisión y verificación de acuerdo al programa que para tal efecto se establezca.

IV. Solicitar a la Unidad Ejecutora, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero del año 2023, la entrega del reporte de acciones relacionadas con el objeto del presente Convenio de Colaboración, con base en el Anexo 7 de este instrumento jurídico.

V. Dar seguimiento al ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos y rendimientos financieros generados, con base en los informes que la Unidad Ejecutora rinda a través de los formatos establecidos en los Anexo 4, 5, 6 y 7 de este Convenio de Colaboración.

VI. Solicitar la documentación justificatoria y comprobatoria del gasto de los recursos presupuestarios federales transferidos, que la Unidad Ejecutora debe presentar en términos de lo estipulado en el presente Convenio de Colaboración, a través de los formatos establecidos en sus Anexos 4, 5, 6 y 7.

VII. Verificar que "LA ENTIDAD" efectúe el reintegro de los recursos presupuestarios federales transferidos en virtud del presente Convenio de Colaboración, cuando (i) después de radicados a la Secretaría de Hacienda de "LA ENTIDAD", no hayan sido ministrados a la Unidad Ejecutora en el plazo convenido en este instrumento jurídico; (ii) una vez ministrados a la Unidad Ejecutora, el "INSABI" lo requiera por su falta de comprobación, o por no haber sido ejercidos en los términos del presente Convenio de Colaboración, (iii) al cierre del ejercicio fiscal, en los términos dispuestos en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y de los Municipios.

VIII. Presentar el Informe de la Cuenta de la Hacienda Pública Federal y los demás informes que sean requeridos, sobre la aplicación de los recursos transferidos con motivo del presente Convenio de Colaboración.

IX. Dar seguimiento mensual, en coordinación con "LA ENTIDAD", sobre el avance en el cumplimiento de la realización de las acciones objeto del presente instrumento jurídico.

X. Realizar, en el ámbito de su competencia, la supervisión, verificación, seguimiento y evaluación de los recursos presupuestarios federales que en virtud de este instrumento sean ministrados a "LA ENTIDAD", de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables en materia del ejercicio del gasto público federal.

XI. Realizar las gestiones necesarias para la publicación del presente instrumento jurídico en el Diario Oficial de la Federación.

XII. Difundir, en la página de Internet del "INSABI", el presente Convenio de Colaboración y los recursos presupuestarios federales transferidos mediante el presente instrumento jurídico, en los términos de las disposiciones aplicables.

NOVENA. ACCIONES DE VERIFICACIÓN, SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN, CONTROL Y FISCALIZACIÓN. "LAS PARTES" acuerdan que la verificación, seguimiento y evaluación del ejercicio de los recursos presupuestarios federales transferidos por el "INSABI" a "LA ENTIDAD" con motivo del presente instrumento jurídico, corresponderá a "LAS PARTES" en los términos estipulados en el mismo y de conformidad con lo establecido en las disposiciones jurídicas aplicables.

Asimismo, se obligan a que, cuando los servidores públicos que participen en la ejecución del presente Convenio de Colaboración detecten que los recursos presupuestarios federales transferidos han sido destinados a fines distintos a los estipulados en este instrumento jurídico, lo harán del conocimiento de manera inmediata de la Auditoría Superior de la Federación, de la Secretaría de la Función Pública, de la Contraloría General de "LA ENTIDAD" y, en su caso, del ministerio público que resulte competente.

DÉCIMA. RESPONSABILIDAD LABORAL. Queda expresamente estipulado por "LAS PARTES", que el personal contratado, empleado o comisionado por cada una de ellas para dar cumplimiento al presente instrumento jurídico, guardará relación laboral únicamente con aquélla que lo contrató, empleó o comisionó, por lo que asumen plena responsabilidad por este concepto, sin que en ningún caso, la otra parte pueda ser considerada como patrón sustituto o solidario, obligándose en consecuencia, cada una de ellas, a sacar a la otra, en paz y a salvo, frente a cualquier reclamación o demanda, que su personal pretendiese interponer en su contra, deslindándose desde ahora de cualquier responsabilidad de carácter laboral, civil, penal, administrativa o de cualquier otra naturaleza jurídica que en ese sentido se les quiera fincar.

DÉCIMA PRIMERA. COMISIÓN DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO. Para el adecuado desarrollo del objeto del presente instrumento, "LAS PARTES" constituyen, en este acto, una Comisión de Evaluación y Seguimiento integrada por un representante del "INSABI" y uno de "LA ENTIDAD", cuyas funciones serán las siguientes:

a) Solucionar cualquier circunstancia no prevista en el presente instrumento jurídico.

b) Resolver las controversias o conflictos que se susciten con motivo de la interpretación o cumplimiento de este Convenio.

c) Establecer las medidas o mecanismos que permitan atender las circunstancias especiales, caso fortuito o de fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en el presente instrumento jurídico.

d) Las demás que acuerden “LAS PARTES”.

El “INSABI” designa como integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a la persona Titular de la Coordinación de Atención a la Salud.

“LA ENTIDAD” designa como integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento a la persona Titular de la Dirección Administrativa de Servicios de Salud de Veracruz.

DÉCIMA SEGUNDA. VIGENCIA. El presente Convenio de Colaboración surtirá sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2022, sin perjuicio de las acciones de comprobación del ejercicio del gasto que se realicen con posterioridad en los términos convenidos en el mismo y de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables.

DÉCIMA TERCERA. MODIFICACIONES. “LAS PARTES” acuerdan que el presente Convenio de Colaboración podrá modificarse de común acuerdo para lo cual deberán formalizar el convenio modificatorio respectivo. Las modificaciones al Convenio de Colaboración obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma y deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación y en el órgano de difusión oficial de “LA ENTIDAD”.

DÉCIMA CUARTA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR. En circunstancias especiales originadas por caso fortuito o fuerza mayor, para la realización del objeto previsto en este instrumento jurídico, “LAS PARTES” convienen en aplicar las medidas o mecanismos que se acuerden a través de la Comisión de Evaluación y Seguimiento señalada en la cláusula Décima Primera de este instrumento jurídico, mismas que de ser necesarias, darán lugar a suscribir el convenio modificatorio correspondiente en los términos que se señalan en la cláusula que antecede.

DÉCIMA QUINTA. CAUSAS DE TERMINACIÓN ANTICIPADA. El presente Convenio de Colaboración podrá darse por terminado anticipadamente por cualquiera de las causas siguientes:

I. Por acuerdo de “LAS PARTES”.

II. Por no existir la disponibilidad presupuestaria para hacer frente a los compromisos que adquiere "INSABI".

III. Por caso fortuito o fuerza mayor.

DÉCIMA SEXTA. CAUSAS DE RESCISIÓN. El presente Convenio de Colaboración podrá rescindirse por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.

DÉCIMA SÉPTIMA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. “LAS PARTES” manifiestan que el presente Convenio de Colaboración se celebra de buena fe por lo que, en caso de presentarse algún conflicto o controversia con motivo de su interpretación o cumplimiento, lo resolverán de común acuerdo mediante la Comisión de Evaluación y Seguimiento descrita en la cláusula Décima Primera del presente instrumento jurídico.

En caso de subsistir la controversia, “LAS PARTES” acuerdan someterse a la jurisdicción de los Tribunales Federales competentes con sede en la Ciudad de México, por lo que renuncian expresamente a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de sus domicilios presentes o futuros.

DÉCIMA OCTAVA. AVISOS, COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES. “LAS PARTES” convienen en que todos los avisos, comunicaciones y notificaciones que se realicen con motivo del presente instrumento, se llevarán a cabo por escrito en los domicilios establecidos en el apartado de Declaraciones del mismo, así como en las direcciones electrónicas que las mismas designen para tales efectos, atendiendo los principios de inmediatez.

En caso de que las partes cambien de domicilio, se obligan a dar el aviso correspondiente a la otra, con quince (15) días hábiles de anticipación a que dicho cambio de ubicación se lleve a cabo, de lo contrario se tomará como válido el domicilio expresado en el apartado de Declaraciones del presente instrumento. Para el caso de cambio de dirección electrónica, dicho cambio deberá notificarlo por escrito y/o vía oficial signada por las “LAS PARTES”.

DÉCIMA NOVENA. VICIOS DEL CONSENTIMIENTO. “LAS PARTES” manifiestan que en la celebración del presente convenio de colaboración no ha habido error, dolo o mala fe, lesión o vicios que afecten el consentimiento.

VIGÉSIMA. ANEXOS. “LAS PARTES” reconocen como parte integrante del presente Convenio de Colaboración los Anexos que a continuación se indican. Dichos Anexos tendrán la misma fuerza legal que el presente Convenio de Colaboración.

ANEXOS

Anexo 1. MONTO DE LOS RECURSOS Y CALENDARIO DE TRANSFERENCIA.

Anexo 2 DISTRIBUCIÓN DEL GASTO POR CONCEPTO Y PARTIDA DE GASTO PARA LA APLICACIÓN DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS A "LA ENTIDAD".

Anexo 3. INDICADORES.

Anexo 4. REPORTE DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS.

Anexo 5. FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO.

Anexo 6. CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2022.

Anexo 7. REPORTE DE ACCIONES.

Leído el presente Convenio de Colaboración, estando debidamente enteradas las partes de su contenido y alcance legal, lo firman por cuadruplicado, en la Ciudad de México, a los 10 días del mes de octubre de 2022.- Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, Dr. **César Alejandro Arce Salinas**.- Rúbrica.- Coordinador de Atención a la Salud, Dr. **Juan José Mazón Ramírez**.- Rúbrica.- Por la Entidad: Secretario de Salud y Director General del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Veracruz, Dr. **Gerardo Díaz Morales**.- Rúbrica.- Secretario de Finanzas y Planeación, Mtro. **José Luis Lima Franco**.- Rúbrica.

ANEXO 1

MONTO DE LOS RECURSOS Y CALENDARIO DE TRANSFERENCIA

(Capítulo 4000 "Transferencias, Asignaciones, Subsidios y Otras Ayudas)

Partida de Gasto	Importe Total	Periodo de Transferencia
43401	$ 5,947,418.84	Octubre de 2022

ANEXO 1 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

ANEXO 2

DISTRIBUCIÓN DEL GASTO POR CONCEPTO Y PARTIDA DE GASTO

PARA LA APLICACIÓN DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS A "LA ENTIDAD"

Partida	Descripción	Total
26102	Combustibles, lubricantes y aditivos para vehículos terrestres, aéreos, marítimos, lacustres y fluviales destinados a servicios públicos y la operación de programas públicos	$1,050,618.84
35501	Mantenimiento y conservación de vehículos terrestres, aéreos, marítimos, lacustres y fluviales	$3,060,800.00
37901	Gastos para operativos y trabajos de campo en áreas rurales	$1,836,000.00
TOTAL		**$5,947,418.84**

ANEXO 2 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO | SS Secretaría de Salud | SESVER Servicios de Salud de Veracruz

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-VER-30

ANEXO 3

INDICADORES

Entidad Federativa:

Fecha de Elaboración: **Reporte:**

"INDICADORES DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN"					
N°.	**Nombre del Indicador**	**Numerador /**	**Denominador**	**Multiplicado**	**Resultado (%)**
1	Porcentaje de recurso ejercido	Monto ejercido	Monto transferido	100	
2	Unidades médicas móviles apoyadas	Número de unidades médicas móviles apoyadas	Número de unidades médicas móviles que requieren apoyo	100	

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 3 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO | SS Secretaría de Salud | SESVER Servicios de Salud de Veracruz

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-VER-30

ANEXO 4
REPORTE DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS

Entidad Federativa: (1) **Mes:** (2)

MES:	RENDIMIENTOS GENERADOS NETOS		TOTAL
	SECRETARIA DE FINANZAS (O EQUIVALENTE)	UNIDAD EJECUTORA	
	No. DE CUENTA PRODUCTIVA (3)	No. DE CUENTA PRODUCTIVA (4)	(7)
OCTUBRE			
NOVIEMBRE			
DICIEMBRE			
MONTO TOTAL ACUMULABLE	$ (8)	$ (9)	$ (10)

Elaboró	Revisó	Autorizó
(11)	(12)	(13)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

ANEXO 4 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO | SS Secretaría de Salud | SESVER Servicios de Salud de Veracruz

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-VER-30

ANEXO 5
FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO

Entidad Federativa: (1) **Fecha de Elaboración:** (2) **Mes:** (3)

(4) Partida de gasto	(5) Número de CFDI	(6) Monto	(7) Concepto	(8) N° de Póliza Cheque y/o Transferencia Electrónica	(9) Fecha de la Póliza de Cheque y/o Transferencia Electrónica	(10) CLUES	(11) Unidad Médica	(12) Observaciones

Elaboró (13)	**Revisó** (14)	**Autorizó** (15)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente)

ANEXO 5

FORMATO PARA CERTIFICACIÓN DE GASTO

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1 Nombre de la Entidad Federativa.

2 Fecha en que se elaboró en formato de certificación de gasto.

3 Mes que reporta.

4 Partida de gasto ejercida.

5 Número del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI).

6 Monto erogado por CFDI.

7. Concepto específico del monto erogado.

8 Número de Póliza Cheque y/o Transferencia Electrónica del pago efectuado.

9 Fecha de elaboración de la Póliza de Cheque y/o Transferencia Electrónica.

10 Clave de la CLUES de la unidad médica en la que se ejerció el concepto de gasto.

11 Nombre de la unidad médica en la que se ejerció el concepto de gasto.

12 Observaciones: Aclaración o señalamiento por parte de la Entidad Federativa.

13 Nombre, cargo y firma del Responsable de la elaboración del formato.

14 Nombre, cargo y firma del Director de Administración (o equivalente).

15 Nombre, cargo y firma del Titular de la Unidad Ejecutora.

ANEXO 5 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO | SS Secretaría de Salud | SESVER Servicios de Salud de Veracruz

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-VER-30

ANEXO 6

CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2022

Entidad Federativa: (1) _____ **Fecha de Elaboración:** **dd / mes / año** (2)

(3) Partida de gasto Específica	(4) Monto autorizado	(5) Monto modificado	(6) Monto ejercido (comprobado)	(7) Monto Comprometido	(8) Reintegro TESOFE (1)
Total	(9)				

No. Cuenta	Rendimientos		
	(10) Generados	(11) Ejercidos	(12) Reintegrados a TESOFE (2)
No. Cuenta Secretaría de Finanzas o su equivalente			
No. Cuenta Servicios de Salud			
Total (13)			

Elaboró	**Revisó**	**Autorizó**
(14) _____	(15) _____	(16) _____
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

NOTAS:

(1) **Deberá especificar el número de línea de captura TESOFE de reintegro presupuestal y anexar copia del recibo de pago correspondiente al monto reintegrado.**

(2) **Deberá especificar el número de línea de captura TESOFE de reintegro de rendimientos financieros y anexar copia del recibo de pago correspondiente al monto reintegrado.**

ANEXO 6

CIERRE PRESUPUESTARIO DEL EJERCICIO FISCAL 2022

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1. Nombre de la Entidad Federativa.
2. Fecha en que se elaboró el cierre presupuestario del Ejercicio Fiscal 2022.
3. Registrar la clave de la partida de gasto autorizada para la operación del programa.
4. Registrar el importe total autorizado para la operación del Programa E023.
5. Registrar el importe total modificado autorizado, resultado de las adecuaciones presupuestarias (aumentos y reducciones por transferencia de recursos entre partidas de gasto, por aumentos y reducciones liquidas al presupuesto y por reintegros a la Tesorería de la Federación), por partida de gasto al cierre del Ejercicio Fiscal 2022.
6. Registrar el Importe de las erogaciones realizadas y respaldadas por los documentos comprobatorios, CFDI (PDF y XML), una vez autorizadas y pagadas con cargo al presupuesto 2021, por partida de gasto.
7. Registrar el importe de las provisiones de recursos para atender los compromisos derivados de la operación del Programa E023 – 2021 (contratos de servicios o cualquier otra figura que signifique una obligación de realizar una erogación), siempre que se hubieren contabilizado debida y oportunamente las operaciones correspondientes y hayan sido contemplas en su presupuesto.
8. Registrar el importe del reintegro de los recursos financieros a la Tesorería de la Federación, derivado de la transferencia de recursos federales que, al 31 de diciembre del ejercicio fiscal presente, no fueron ejercidos y devengados por la Unidad Ejecutora.
9. Registrar el importe total que resulte de la sumatoria por cada columna de presupuesto y reintegro de recursos financieros.
10. Registrar el importe total de los rendimientos financieros generados al cierre del ejercicio fiscal, tanto para la Secretaría de Finanzas (o su equivalente), como para los Servicios Estatales de Salud y/o Unidad Ejecutora.
11. Registrar el Importe de las erogaciones realizadas por la Unidad Ejecutora con rendimientos financieros generados y respaldadas por los documentos comprobatorios, CFDI (PDF y XML), una vez autorizadas y pagadas con cargo al Programa.
12. Registrar el importe del reintegro de los rendimientos financieros que no fueron comprometidos y devengados al 31 de diciembre del presente ejercicio fiscal.
13. Registrar el importe que resulte de la sumatoria de las columnas de los rendimientos financieros generados y ejercidos durante el presente ejercicio fiscal, así como los reintegros correspondientes.
14. Nombre y cargo del Responsable de la elaboración del formato.
15. Nombre del Director Administrativo (o equivalente).
16. Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente).

ANEXO 6 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 “ATENCIÓN A LA SALUD” PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE , EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

SALUD SECRETARÍA DE SALUD | INSABI INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO | SS Secretaría de Salud | SESVER Servicios de Salud de Veracruz

CONVENIO: INSABI-GO FAM-E023-2022-VER-30

ANEXO 7
REPORTE DE ACCIONES

Entidad Federativa: (1) **Programa:** (2) **Mes:** (3)

(4) CLAVE			NOMBRE DE LA LOCALIDAD	CLUES	UNIDAD MÉDICA	PRESUPUESTO EJERCIDO	ACCIONES REALIZADAS	OBSERVACIONES
ENTIDAD FEDERATIVA	MUNICIPIO	LOCALIDAD	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

TOTAL (11)

Elaboró	Revisó	Autorizó
(12)	(13)	(14)
Nombre y cargo	Director Administrativo (o Equivalente)	Titular de la Unidad Ejecutora (o su Equivalente)

ANEXO 7

REPORTE DE ACCIONES

(INSTRUCTIVO)

Se deberá anotar lo siguiente:

1. Nombre de la Entidad Federativa.
2. Nombre del Programa que reporta.
3. Mes que reporta.
4. Registrar las Claves conforme a INEGI, ejemplo: *"Localidad - Aguascalientes – Clave 010010001"*
   - Entidad Federativa: Registrar clave a dos dígitos: 01 Aguascalientes
   - Municipio: Registrar clave a tres dígitos: 001 Municipio de Aguascalientes
   - Localidad: Registrar clave a cuatro dígitos: 0001 Aguascalientes
5. Nombre de la Localidad
6. Clave de la CLUES
7. Nombre de la unidad médica
8. Registrar el presupuesto ejercido por unidad médica para acciones del programa a reportar
9. Registrar la acción realizada por unidad médica.
10. Registrar aclaraciones o señalamientos adicionales por parte de la Entidad Federativa.
11. Registrar el total del presupuesto ejercido en la Entidad Federativa.
12. Nombre, cargo y firma del Responsable de la elaboración del formato.
13. Nombre, cargo y firma del Director de Administración o equivalente.
14. Nombre, cargo y firma del Titular de la Unidad Ejecutora (o su equivalente).

ANEXO 7 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

FIRMAS DE LOS ANEXOS 1 A 7 DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS FEDERALES CON EL CARÁCTER DE SUBSIDIOS PARA APOYAR LAS ACCIONES DEL PROGRAMA FORTALECIMIENTO A LA ATENCIÓN MÉDICA S200 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022, CON CARGO A LOS RECURSOS DEL PROGRAMA PRESUPUESTARIO E023 "ATENCIÓN A LA SALUD" PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022 (PROGRAMA E023), CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO DE SALUD PARA EL BIENESTAR Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EL 10 DE OCTUBRE DE 2022.

Por el INSABI: Director General, Mtro. **Juan Antonio Ferrer Aguilar**.- Rúbrica.- Titular de la Unidad de Coordinación Nacional Médica, Dr. **César Alejandro Arce Salinas**.- Rúbrica.- Coordinador de Atención a la Salud, Dr. **Juan José Mazón Ramírez**.- Rúbrica.- Por la Entidad: Secretario de Salud y Director General del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Veracruz, Dr. **Gerardo Díaz Morales**.- Rúbrica.- Secretario de Finanzas y Planeación, Mtro. **José Luis Lima Franco**.- Rúbrica.

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003), publicado el 15 de febrero del 2022.

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

ALEJANDRO ERNESTO SVARCH PÉREZ, Comisionado Federal de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario (CCNNRFS) y SALVADOR ARGÜELLES LÓPEZ, Director General de Normas de la Secretaría de Economía y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34, fracciones II, XIII y XXXIII y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o, fracciones XXII y XXIV, 3, apartado A), fracciones I, II y, 17 Bis, fracción III, 194, fracción I, 197, 199, 201, 205, 210, 212, 213, 214, 215, 216 y 393 de la Ley General de Salud; , 38, fracciones II y IX, 39, fracciones V y IX, 40, fracciones I, II, VIII y XII, 41, 43, 44, 47, fracción I y penúltimo párrafo, 51 y 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 19 fracciones I, III y IX de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 28, 31 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; 36 fracciones I, II, IX y X del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; 3, fracciones I, literales c y d y II, así como 10, fracciones IV y VIII del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, 1, 4, 10, 15, 25 y 112 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, hemos tenido a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación, del documento que contiene la respuesta a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de febrero del 2022.

Como resultado del análisis que realizó el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario y el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, de los comentarios recibidos de los interesados, se consideró dar respuesta a los mismos en los términos siguientes:

PROMOVENTE	PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021	Comentario (justificación para el cambio) por el PROMOVENTE	Cambio propuesto por el PROMOVENTE	RESOLUCIÓN por el CCNNRFS y CCONNSE
SADER	**Sin correlativo.**	La palabra se debe escribir con acento para homologar con el resto del documento.	Dice: **SECRETARIA** Debe decir: **SECRETARÍA**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: SECRETARÍA

GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003).**	Se debe de mencionar la palabra tortillas, porque las **tortillas** son la piedra angular de esta NORMA	PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187- SSA1/SE-2021, Productos a base de maíz, tortillas y trigoDenominaciones-Masa y productos derivados de masaEspecificaciones sanitariasInformación comercial y sanitaria-Métodos de prueba.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2023, Productos de maíz nixtamalizado – Masa, harina, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa y establecimientos donde se procesan - Especificaciones y disposiciones sanitarias. Denominaciones e Información sanitaria y comercial (Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba).
A) CNIPMT **B) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC** **C) LUCIO MARQUEZ BARRAZA** **D) Maria Jose Ruvalcaba Rodriguez** **E) CAMILO BARRIOS CABRAL** **F) Cecilia Martinez Olivares** **G) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ**	**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones- Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003**	La CNIPMT considera que el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003). Es diferente a la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, que se pretende cancelar porque en esta nueva NOM se añadieron productos como 8.1.1.4 Cereales: 8.1.1.6 Botanas; 8.1.2 Productos derivados del trigo, como la masa, tortillas, tostadas , cereales para desayuno; 8.1.2.7 Pan: 8.1.2.8 Pan dulce: 8.1.2.9 Galletas; 8.1.2.10 Pastas. En una primera instancia la CNIPMT considera que la NOM-187-SSA1/SE-2021 debe ser exclusivamente para Servicios y Productos de masa de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado, eliminando la tostada, debido a que la NOM-	PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz, Denominaciones-Masa nixtamalizada y productos derivados; Masa de harina de maíz nixtamalizado y productos derivados. Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, **tortillas**, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2023, Productos de maíz nixtamalizado – Masa, harina, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa y establecimientos donde se procesan - Especificaciones y disposiciones sanitarias. Denominaciones e Información sanitaria y comercial

H) ISIDRO DE LA TORRE CORREA **I) LEANDRO CARLOS DE LA TORRE VALPARAISO** **J) JAIME BORREGO SANCHEZ** **K) MARISELA AGUILAR NUÑEZ** **L) ALBERTO RUIZ ESPINOZA** **M) LEONARDO RUIZ** **N) LUIS NAVA** **O) MARIVEL GUERRERO CASTAÑÓN** **MARISELA FONSECA SAUCEDO** **P) ELIZABETH SANDOVAL** **Q) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **R) SILVIA SANCHEZ** **S) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA** **T) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE** **U) LUIS MARTÍNEZ OLIVARES** **V) CECILIA MARTINEZ OLIVARES** **W) ANDREA DE ANDA** **X) Irasema Ruiz** **Y) ALONDRA RUIZ** **Z) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES**		187-SSA1/SCFI-2002 no había sido revisada en los últimos 20 años, tiempo en el que la industria del pan, los cereales, las botanas, las galletes y las pastas han crecido y han generado sus propias problemáticas. En una segunda instancia la CNIPMT considera que el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba, abierto a la consulta pública no se apega a lo establecido en la LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD , TITULO TERCERO QUE SE REFIERE AL PROGRAMA Y NORMAS OFICIALES MEXICANAS, pues en el Capítulo 1 del título cuarto Procedimiento de Elaboración y Expedición de las Normas Oficiales Mexicanas, en el Artículo 34 indica Las propuestas de Normas Oficiales Mexicanas deben cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos: II. El objetivo, campo de aplicación, así como la descripción de los objetivos legítimos de interés público que persigue; objetivos que no están plasmados en el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 Así mismo el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 no se apega al artículo 29, párrafo tres de la citada LEY DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD, pues en el párrafo indicado se señala Las Autoridades Normalizadoras no podrán presentar propuestas ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización, o expedir, modificar o cancelar Normas Oficiales Mexicanas sobre que no estén incluidos en el Programa del año en curso, salvo que se trate de Normas Oficiales Mexicanas de emergencia. Tampoco podrán elaborarse, expedirse, modificarse o cancelarse Estándares que no estén incluidos en el Programa del año de que se trate. En opinión de la Cámara el programa de planeación, conducción, coordinación e información de las actividades de normalización del año 2021 incluía la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003, misma que sólo se refiere a los productos y servicios relacionados con el procesamiento del maíz, por lo que es contrario a la Ley de Infraestructura de la Calidad en su artículo 29 párrafo tercero, ya que en el anteproyecto de NOM-187 QUE SE PRESENTO ANTE LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES NO ESTABAN INCLUIDOS 8.1.1.4 Cereales: 8.1.1.6 Botanas; 8.1.2 Productos derivados del trigo, como la masa, tortillas, tostadas , cereales para desayuno; 8.1.2.7 Pan: 8.1.2.8 Pan dulce: 8.1.2.9 Galletas; 8.1.2.10 Pastas.		(Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba).

A1) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ **B1) FÁTIMA ÁVILA** **C1) KATIA ÁVILA RAMOS** **D1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA** **E1) ALEJANDRA DE LA TORRE** **F1) MARTHA MALDONADO** **G1) YAEL BEJAR GARCÍA**		Así mismo la Cámara considera que el tercer párrafo del artículo 30 de la citada ley abona a favor de nuestra propuesta de elaborar una NOM QUE REGULE UNICAMENTE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA PRODUCCION DE MAIZ YA QUE DICE: Para los temas identificados en el Programa o en su suplemento que incidan en el ámbito de competencia de diversas Autoridades Normalizadoras, éstas deberán seguir el mecanismo de coordinación determinado por la Comisión, así como trabajar de manera conjunta en la propuesta, anteproyecto y proyecto de la Norma Oficial Mexicana correspondiente, en los términos previstos en el Reglamento de la presente Ley, buscando que exista una sola Norma Oficial Mexicana por sector o materia. Es por estas razones que la CNIPMT considera que en esta norma no deben incluirse productos derivados del trigo, como cereales, botanas, , productos derivados de trigo, pan, pan dulce, galletas y pastas. Finalmente la CNIPMT considera que el capítulo 10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) en el punto 10.1 Introducción La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es certificable y puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario 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 o con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de las autoridades competentes (ver Capitulo 11. Verificación y vigilancia). Es contario a lo que se indica en el Titulo Sexto, De la Evaluación de la Conformidad, capítulo 1, Mecanismos y reglas para la Evaluación de la Conformidad, artículo Artículo 62. La Evaluación de la Conformidad, comprende el proceso técnico de demostración de cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas o con Estándares. Las autoridades normalizadoras o los Organismos de Evaluación de la Conformidad podrán evaluar la conformidad a petición de parte, para fines particulares, oficiales, de importación o de exportación. Los resultados de la Evaluación de la Conformidad se harán constar por escrito. Mecanismo que la CNIPMT considera como muy necesario para la supervisión de la comercialización de los productos preenvasados		

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) BIMBO**	**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones- Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba.**	Se sugiere que los productos de otras categorías tales como: pan, pan dulce, cereales, pastas y otros productos del trigo se consideren en el proceso de modificación a la NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, con la finalidad de armonizar las distintas Normas Oficiales Mexicanas en la misma materia y, en su caso, sea conjunta con la Secretaría de Economía para regular la información comercial en las etiquetas y denominaciones comerciales. Se sugiere mantener el campo de aplicación original de la NOM y enviar aquellas categorías adicionales a la NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba buscando una norma conjunta con la Secretaría de Economía. Lo anterior para tener en el mismo instrumento regulatorio definiciones sanitarias y comerciales alineadas para las misas categorías de productos. (Ver argumentos adicionales al inicio del presente documento).	Se solicita mantener las categorías de la NOM vigente con la inclusión de botanas para quedar el título como sigue: NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos de maíz y trigo. Masa, tortillas, tostadas, botanas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. O NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos de maíz y trigo **Productos y servicios.** Masa, tortillas, tostadas, botanas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2023, Productos de maíz nixtamalizado – Masa, harina, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa y establecimientos donde se procesan - Especificaciones y disposiciones sanitarias. Denominaciones e Información sanitaria y comercial (Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba).
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones- Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba.**	Consideramos que se debe colocar de esta manera el título para que cada alimento sea evaluado, sanitaria y comercialmente, y así garantizar que la información que recibe el consumidor sea completa y suficiente, alineado esto con el objetivo de actualizar esta norma para que sea más incluyente y no excluyente. Nota. Es importante recordar que al mencionar otros productos de la masa se incluyen aquellos elaborados con maíz, trigo o harinas de éstas, incluyendo ingredientes opcionales y aditivos.	Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2021. Masa, **tortillas, tostadas, otros productos derivados de masa y harinas para su elaboración.** Especificaciones sanitarias e información comercial.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2023, Productos de maíz nixtamalizado – Masa, harina, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa y establecimientos donde se procesan - Especificaciones y disposiciones sanitarias. Denominaciones e Información sanitaria y comercial (Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba).

NESTLÉ	**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones- Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba.**	Es necesario dejar claro los productos que están siendo sujetos en la disposición por lo que se propone una adecuación en el texto, para que exista una confusión con el marco normativo ya contemplado en la NORMA 247 SSA	NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas a partir de maíz y trigo. Denominaciones, especificaciones para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2023, Productos de maíz nixtamalizado – Masa, harina, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa y establecimientos donde se procesan - Especificaciones y disposiciones sanitarias. Denominaciones e Información sanitaria y comercial (Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba).
CNA	**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones- Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba.**	Debido a la importancia para los mexicanos que tienen los productos de maíz, en especial la tortilla, la cual también se elabora de trigo y que es un emblema de la cocina mexicana y las tradiciones de este país se solicita que los productos de otras categorías tales como: pan, pan dulce, cereales, pastas y otros productos del trigo se consideren en el proceso de modificación a la NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, con la finalidad de armonizar las distintas Normas Oficiales Mexicanas en la misma materia y, en su caso, sea conjunta con la Secretaría de Economía para regular la información comercial en las etiquetas y denominaciones comerciales. Ya que es necesario mantener el espíritu de esta norma que regula la cadena básica del pilar de la alimentación del pueblo de México.	Se solicita mantener las categorías de la NOM vigente con la inclusión de botanas para quedar el título como sigue: NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos de maíz masa, tortillas, tostadas, botanas y harinas preparadas para su elaboración, tortillas de trigo y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2023, Productos de maíz nixtamalizado – Masa, harina, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa y establecimientos donde se procesan - Especificaciones y disposiciones sanitarias. Denominaciones e Información sanitaria y comercial (Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba).

GRUMA	**PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones- Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba.**	En base a la NMX-Z-013-SCFI-2015 "Guía para la estructuración y redacción de Normas" se sugiere esta modificación para hacer más comprensible el título de la norma.	NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos derivados de masa de maíz y trigo – Denominaciones – Información comercial – Especificaciones sanitarias – Métodos de prueba.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción para quedar de la siguiente manera: Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2023, Productos de maíz nixtamalizado – Masa, harina, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa y establecimientos donde se procesan - Especificaciones y disposiciones sanitarias. Denominaciones e Información sanitaria y comercial (Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba).
SADER	**PREFACIO** **Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) Consejo Nacional Agropecuario A.C. (CNA)**	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	Dice: Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) Consejo Nacional Agropecuario A.C. (CNA). Debe decir: **Centro Nacional** de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) **Consejo Nacional** Agropecuario A.C. (CNA)	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE). - Consejo Nacional Agropecuario, A.C. (CNA).

SADER	**PREFACIO** **Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) Cámara Nacional de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI) Consejo Rector de la Tortilla Tradicional Mexicana DSM**	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	Dice: Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) Cámara Nacional de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI) Consejo Rector de la Tortilla Tradicional Mexicana DSM Debe decir: **Confederación de Cámaras** Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) **Cámara Nacional** de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI) **Consejo Rector** de la Tortilla Tradicional Mexicana DSM	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN). - Cámara Nacional de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI). - Consejo Rector de la Tortilla Tradicional Mexicana DSM.
SADER	**PREFACIO** **Harina de Maíz de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA) IL Cereales** **Industrias del Maíz Puebla S.A. de C.V. Investigación Técnica Avanzada S.A. de C.V.**	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	Dice: Harina de Maíz de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA) IL Cereales Industrias del Maíz Puebla S.A. de C.V. Investigación Técnica Avanzada S.A. de C.V. Debe decir: **Harina de Maíz** de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA) **IL Cereales** **Industrias del Maíz** Puebla S.A. de C.V. **Investigación Técnica** Avanzada S.A. de C.V.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Harina de Maíz de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA). - IL Cereales Industrias del Maíz Puebla S.A. de C.V. - Investigación Técnica Avanzada S.A. de C.V.
SADER	**PREFACIO** **Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V.**	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	Dice: Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V. Debe decir: **Mexenil** Aditivos S.A. de C.V. **MINSA** S.A. de C.V.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Mexenil Aditivos S.A. de C.V. - MINSA, S.A. de C.V.

SADER	**PREFACIO** **Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V.**	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	Dice: Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V. Debe decir: **Munsa** Molinos S.A. de C.V. **Nestlé** México S.A. de C.V.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Munsa Molinos S.A. de C.V. - Nestlé México S.A. de C.V.
SADER	**PREFACIO** **Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) Programa** **Universitario de Alimentos (PUAL) Sabormex, S.A. de C.V.**	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	Dice: Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) Programa Universitario de Alimentos (PUAL) Sabormex, S.A. de C.V. Debe decir: **Confederación** Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México **Procuraduría** Federal del Consumidor (PROFECO) **Programa** Universitario de Alimentos (PUAL) **Sabormex,** S.A. de C.V.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México. - Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO). - Programa Universitario de Alimentos (PUAL). - Sabormex, S.A. de C.V.
SADER	**PREFACIO** **Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C.**	Se trata de asociaciones civiles diferentes que no guardan relación con COFEPRIS.	Dice: Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C. Debe decir: **Salud** Crítica A.C. **Semillas** de Vida A.C	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Salud Crítica A.C. - Semillas de Vida A.C

SADER	**PREFACIO** **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)** **Subsecretaría de Alimentación y Competitividad** **Dirección General de Normalización Agroalimentaria** **Dirección General de Fomento a la Agricultura**	Se solicita integrar como área de la SADER a la Coordinación General de Inteligencia de Mercados Agroalimentarios.	Dice: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) • Subsecretaría de Alimentación y Competitividad § Dirección General de Normalización Agroalimentaria § Dirección General de Fomento a la Agricultura Debe decir: **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)** • Subsecretaría de Alimentación y Competitividad § Dirección General de Normalización Agroalimentaria **COORDINACIÓN GENERAL DE AGRICULTURA** § Dirección General de Fomento a la Agricultura **COORDINACIÓN GENERAL DE INTELIGENCIA DE MERCADOS AGROALIMENTARIOS**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: - Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). ▪ Subsecretaría de Alimentación y Competitividad. ▪ Dirección General de Normalización Agroalimentaria. • Coordinación General de Agricultura. • Dirección General de Fomento a la Agricultura. • Coordinación General de Inteligencia de Mercados Agroalimentarios.
CNA	**PREFACIO** **Agromás, S.C.** **Alianza por la Salud Alimentaria** **Asociación Mexicana de Industriales de Galletas y Pastas A.C. (AMEXIGAPA)** **Asociación Mexicana de Semilleros A.C. (AMSAC)** **Amtex Corp S.A. de C.V. (AMTEX)** **Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE)** **Asociación de Organismos de Agricultores del Sur de Sonora, A.C.** **Brenntag Food and Nutrition** **Caades Sinaloa A.C.** **De la milpa al taco, S.A. de C.V. (Cal y Maíz)** **Grupo Calidra, S.A. De C.V.** **Cámara Nacional del Maíz Industrializado**	La incorporación de maíz nativo, dada la relevancia que representa para los productores y para la agrobiodiversidad, hace aún más relevante la consideración de las partes interesadas en la elaboración del proyecto de norma, tanto para conocer su opinión, como para valorar los efectos que las disposiciones planteadas pueden representar para sus canales de abasto, producción, comercialización y para la cadena de valor en su conjunto, y en todo caso plantear soluciones adecuadas a las situaciones que se pretenden atender.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este apartado decidieron no aceptarlo en virtud de que se elimina toda referencia del maíz nativo de este instrumento de normalización.

	Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas (CNIPMT) **Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas de Quintana Roo (CNIPMT Quintana Roo)** **Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA)** **Cámara Nacional de la Industria Molinera de Trigo (CANIMOLT)** **Cargill de México S.A. de C.V.** **Cámara Regional de Productores de Tortilla (CARIT)** **Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del IPN Unidad Querétaro, (CINVESTAV Unidad** **Querétaro)** **Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C.** **Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)** **Consejo Estatal Agroalimentario de Guanajuato, A.C. (CEA Guanajuato)** **Consejo Estatal Agroalimentario de Tamaulipas, A.C. (CEA Tamaulipas)** **Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) Consejo Nacional** **Agropecuario A.C.(CNA)** **Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) Cámara Nacional** **de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI) Consejo Rector de la Tortilla** **Tradicional Mexicana DSM** **DuPont de Nemours, Inc (DUPONT)** **El Poder del Consumidor A.C.** **Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Querétaro, A.C.**			

	Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Guanajuato, A.C. **Harina de Maíz de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA) IL Cereales** **Industrias del Maíz Puebla S.A. de C.V. Investigación Técnica Avanzada S.A. de C.V.** **Sabros Ittas Kalsec Inc.** **Kellogg de México, S. de R.L. de C.V.** **Grupos Unidos de Industriales de la Masa y la Tortilla del Estado de Jalisco, A.C.** **Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V.** **Mission Foods México S. de R. L. de C.V.** **Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V.** **Asociación Independiente Zona Norte Nezahualcóyotl** **Normalización y Certificación NYCE, S.C. (NYCE)** **Tortilla de Maíz Mexicana, A.C. (Fundación Tortilla)** **Tortillas Ochoa S.A. de C.V.** **Harinas de Omalli, S.A.P.I de C.V.** **Organización Molinos y Tortillerías Independientes A.C.** **Cal de Alta Pureza S. de R.L. de C.V (OXICAL)** **Comercializadora PepsiCo México S. de R.L. de C.V. (PEPSICO)** **Harinera Los Pirineos S.A de C.V.** **Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México Procuraduría Federal del** **Consumidor (PROFECO) Programa Universitario de Alimentos (PUAL) Sabormex, S.A. de C.V.** **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)** **• Subsecretaría de Alimentación y Competitividad** **§ Dirección General de Normalización Agroalimentaria** **§ Dirección General de Fomento a la Agricultura**			

	Secretaría de Economía (SE) **• Subsecretaría de Industria Comercio y Competitividad** **• Dirección General de Normas** **Secretaría de Salud** **• Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)** **• Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C.** **Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos A.C. (SOMEICCA)** **Tecnológico de Monterrey** **Procesadora de Alimentos la Buena S.A. de C.V.** **Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)** **Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental (CIGA)** **Unión Nacional de Industriales de la Masa y la Tortilla, A.C.** **Universidad Autónoma de Sinaloa**			
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**PREFACIO** **Agromás, S.C.** **Alianza por la Salud Alimentaria** **Asociación Mexicana de Industriales de Galletas y Pastas A.C. (AMEXIGAPA)** **Asociación Mexicana de Semilleros A.C. (AMSAC)** **Amtex Corp S.A. de C.V. (AMTEX)** **Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE)** **Asociación de Organismos de Agricultores del Sur de Sonora, A.C.** **Brenntag Food and Nutrition** **Caades Sinaloa A.C.** **De la milpa al taco, S.A. de C.V. (Cal y Maíz)** **Grupo Calidra, S.A. De C.V.** **Cámara Nacional del Maíz Industrializado**	Las entidades participantes en el Grupo de Trabajo deben ser presentadas en orden alfabético y aparecer en un renglón propio para cada una de ellas.	Corregir orden y formato de participantes del grupo de trabajo.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo para alinearlo conforme a la NMX-Z-013-SCFI-2015.

	Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas (CNIPMT) **Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas de Quintana Roo (CNIPMT Quintana Roo)** **Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA)** **Cámara Nacional de la Industria Molinera de Trigo (CANIMOLT)** **Cargill de México S.A. de C.V.** **Cámara Regional de Productores de Tortilla (CARIT)** **Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del IPN Unidad Querétaro, (CINVESTAV Unidad** **Querétaro)** **Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C.** **Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)** **Consejo Estatal Agroalimentario de Guanajuato, A.C. (CEA Guanajuato)** **Consejo Estatal Agroalimentario de Tamaulipas, A.C. (CEA Tamaulipas)** **Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) Consejo Nacional** **Agropecuario A.C.(CNA)** **Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) Cámara Nacional** **de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI) Consejo Rector de la Tortilla** **Tradicional Mexicana DSM** **DuPont de Nemours, Inc (DUPONT)** **El Poder del Consumidor A.C.** **Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Querétaro, A.C.**			

	Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Guanajuato, A.C. **Harina de Maíz de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA) IL Cereales** **Industrias del Maíz Puebla S.A. de C.V. Investigación Técnica Avanzada S.A. de C.V.** **Sabros Ittas Kalsec Inc.** **Kellogg de México, S. de R.L. de C.V.** **Grupos Unidos de Industriales de la Masa y la Tortilla del Estado de Jalisco, A.C.** **Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V.** **Mission Foods México S. de R. L. de C.V.** **Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V.** **Asociación Independiente Zona Norte Nezahualcóyotl** **Normalización y Certificación NYCE, S.C. (NYCE)** **Tortilla de Maíz Mexicana, A.C. (Fundación Tortilla)** **Tortillas Ochoa S.A. de C.V.** **Harinas de Omalli, S.A.P.I de C.V.** **Organización Molinos y Tortillerías Independientes A.C.** **Cal de Alta Pureza S. de R.L. de C.V (OXICAL)** **Comercializadora PepsiCo México S. de R.L. de C.V. (PEPSICO)** **Harinera Los Pirineos S.A de C.V.** **Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México Procuraduría Federal del** **Consumidor (PROFECO) Programa Universitario de Alimentos (PUAL) Sabormex, S.A. de C.V.** **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)** **• Subsecretaría de Alimentación y Competitividad** **§ Dirección General de Normalización Agroalimentaria** **§ Dirección General de Fomento a la Agricultura**			

	Secretaría de Economía (SE) **• Subsecretaría de Industria Comercio y Competitividad** **• Dirección General de Normas** **Secretaría de Salud** **• Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)** **• Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C.** **Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos A.C. (SOMEICCA)** **Tecnológico de Monterrey** **Procesadora de Alimentos la Buena S.A. de C.V.** **Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)** **Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental (CIGA)** **Unión Nacional de Industriales de la Masa y la Tortilla, A.C.** **Universidad Autónoma de Sinaloa**			
SADER	**INDICE**	La palabra índice se escribe con acento para homologar con el resto de las palabras escritas con mayúscula en el documento.	Dice: **INDICE** Debe decir: **ÍNDICE**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: ÍNDICE
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**(...)** **5. Clasificación e ingredientes** **(...)**	La Clasificación del capítulo 5 debería referirse a productos derivados de maíz y trigo, no a ingredientes, por lo que se recomienda pasar el punto “5.3 Ingredientes” al Capítulo “7. Especificaciones”.	5. Clasificación ~~e ingredientes.~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 5. Clasificación.

GRUMA	**(...)** **5. Clasificación e ingredientes** **(...)** **10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)**	La Clasificación del capítulo 5 debería referirse a productos derivados de maíz y trigo, no a ingredientes, por lo que se recomienda pasar el punto "5.3 Ingredientes" al Capítulo "7. Especificaciones". El PEC se refiere sólo a maíz nativo o criollo. Esta mejora se sugiere para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	5. Clasificación. 10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) de alimentos a base de maíz nativo o criollo.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 5. Clasificación. En cuanto a lo que se refiere al capítulo del Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC), se decidió no aceptarlo, toda vez que en el presente instrumento se eliminó lo relacionado con maíz nativo o criollo.
A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC** **D) LUCIO MARQUEZ BARRAZA** **E) CAMILO BARRIOS CABRAL** **F) ALMA ALONSO** **G) CECILIA NAVA ZUÑIGA** **H) TORTILLERIAS "NUEVO LEON"** **I) JAIME BORREGO SANCHEZ** **J) MARISELA AGUILAR NUÑEZ** **K) ALBERTO RUIZ ESPINOZA**	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	Se propone una redacción más clara con el objeto de facilitar el proceso de Verificación y Vigilancia de esta Norma, tarea que corresponderá a la Cofepris y a la Secretaría de Economía a través de la Dirección General de Normas y la Profeco. La Cámara considera que la Norma que estamos analizando está integrada por dos grandes bloques, uno es el de las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos dedicado a elaborar los productos objeto de esta Norma y el otro bloque son las disposiciones comerciales que debe de cubrir una etiqueta de un producto preenvasado. Además la Cámara tiene claro que en el caso de solicitar la aplicación de esta Norma en caso de no cumplirse por parte de un establecimiento o un productor, la interpretación de la misma queda a criterio de la autoridad, la cual puede equivocarse, dejando con ello sin protección al quejoso. Para demostrar nuestro dicho anexamos escrito dirigido a la Delegación de Profeco Aguascalientes y respuesta de la misma. Y con respecto al numeral 1.2 consideramos que se debe precisar que es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para todas las personas, físicas o morales que se dedican a procesar productos derivados del maíz y el trigo para el mercado nacional y/o para la importación.	1.- Objetivo y campo de aplicación 1.1. Esta Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan masa de nixtamal, masa de harina de maíz nixtamalizado, tortillas y productos de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional. También tiene el objetivo de indicar la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana. 1.2. Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a la producción nacional y/o para la importación.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias, las denominaciones y la información sanitaria y comercial que deben cumplir los productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de la masa, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan.

L) LEONARDO RUIZ **M) CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA** **N) CARIT** **O) ANGELES MARTINEZ OLIVARES** **P) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **Q) SILVIA SANCHEZ** **R) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA** **S) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE** **T) LUIS MARTÍNEZ OLIVARES** **U) Irasema Ruiz** **V) ALONDRA RUIZ** **W) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **X) ISABEL MARTÍNEZ** **Y) FRANCISCO GARCÍA** **Z) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ** **A1) FÁTIMA ÁVILA** **B1) KATIA ÁVILA RAMOS** **C1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA D1) KELLOGG (CHISTIAN GÓMEZ CANTÚ POULSEN)**				1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO**	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	Es necesario mantener el objetivo y campo de aplicación hacia los productos regulados en la NOM vigente que son: masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración, con la inclusión de las botanas. Lo anterior, con la finalidad de no incluir productos que ya se encuentran o pueden ser regulados en la NOM 247-SSA1-2008 conforme al comentario que se hizo en el título. En su caso, se solicita que en el proceso de modificación a la NOM-247-SSA1-2008 se trabaje conjuntamente con la Secretaria de Economía para regular la información comercial y denominaciones de los productos y así no existan dos NOM distintas para los mismos productos.	Se solicita mantener el objetivo y campo de aplicación de la NOM vigente y eliminar la exclusión para las botanas: "1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias, las denominaciones y la información sanitaria y comercial que deben cumplir los productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de la masa, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.
ASOCIACIÓN MEXICANA DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA NIXTAMAL Y TORTILLA DE MAÍZ Y TRIGO, A. C.	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	El objetivo y Campo de aplicación del Proyecto de NOM preve establecer, entre otros aspectos, "...las disposiciones sanitarias gue deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortilas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional. Sin embargo, a pesar de su relevancia, para el caso de que la producción de tortillas se lleve a cabo a través de maquinaria (tortilladoras mecanizadas), en el Proyecto no se hace mención o referencia alguna a que dichas tortilladoras mecanizadas deban cumplir con la *"NOM-O19-ENER-2009, Eficiencia térmica y eléctrica de maquinas tortilladoras mecanizadas. Limites, método de prueba y marcado"*, por lo que se sugiere incorporar expresamente dicha NOM en el apartado "2. Referencias normativas", para que su observancia sea indispensable cuando la fabricacién de tortilas se realice a través de este tipo de equipo. Lo anterior es relevante, toda vez que, sin duda, un elemento fundamental para la elaboración de la tortilla de maiz o de trigo son los elementos mecanicos que se utilizan, debiendo éstos cumplir con una serie de estandares que impactan en el rendimiento energético, pero también en la seguridad para el operador y, de manera fundamental, para asegurar que las		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que los objetivos legítimos de interés público de son la protección y promoción a la salud y la protección del derecho a la información.

		maquinas que se utilizan no puedan contaminar el producto en detrimento de la salud de los consumidores de tortilia, ya sean maquinas horizontales o circulares para maíz o trigo. Si bien el Proyecto de NOM menciona genéricamente los equipos (6.2.5) y dentro de éstos, a las maquinas tortilladoras (8.2.5.1) , solo se limita a referir que deberan lavarse, pero no precisa que en caso de utilizarse maquinas tortilladoras mecanizadas, las mismas deban cumplir con la "NOM-O19-ENER-2009 Eficiencia térmica y eléctrica de maquinas tortiladoras mecanizadas.Limites, método de prueba y marcado", cuestión que impacta directamente en las disposiciones sanitarias en la fabricación de tortilas: *6.2.5 Equipo* *6.2.5.1 Las tinas, basculas, maquinas tortilladoras, molinos, sus accesorios y demás equipo, deben lavarse antes y después de cada jornada de trabajo, o en caso necesario, después de cada uso.* En el caso de la NOM-019-ENER-2009, si bien se enfoca a los consumos máximos de energia eléctrica y de gas licuado de petróleo o gas natural, se involucran aspectos que tienen que ver con la producción de las tortillas, especialmente por lo que se refiere, entre otros aspectos, a la pérdida de humedad de la tortilla y a los tiempos de coccion para su fabricación. En ese orden de ideas, si el Proyecto de NOM en comento, por ejemplo, llega al nivel de prohibir que el personal involucrado en el proceso de fabricacion de la tortilla no coma o masque chicle (6.2.2.4), de manera paralela, al referir a los equipos y, en particular, a las maquinas tortilladoras, cabe que se vincule al cumplimiento de la NOM-019-ENER 2009 que implicitamente regula la fabricación de la tortilla bajo el cumplimiento de estandares muy precisos.		
CANIMOLT	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	En el capítulo del Objetivo y Campo de Aplicación, se habla de cumplimiento de etiquetado y aunque más adelante se refiere a 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, es claro que aquí se está regulando otro tipo de información comercial e incluso los establecimientos donde se producen, pero en el cuerpo de la NOM no quedan claros dichos criterios; consideramos que esa intención debiera ser más precisa en la forma en como deberán cumplir.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron atenderlo en el sentido que es una Norma conjunta, por lo que, considera especificaciones sanitarias de los establecimientos que elaboran éstos tipos de productos, así como la información comercial que se detalla en la Denominación de producto en el capítulo 8 y también en el capítulo de referencias normativas se encuentra la disposición de la NOM-051 y se han emitido guías y manuales para su aplicación.

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	De acuerdo con lo mencionado en el artículo 9º del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios se propone utilizar el término "identificación" para incluir la descripción, denominaciones e ingredientes de los productos objeto de esta norma. Por otro lado, consideramos que los productos objeto de esta norma deben ser colocados de esta manera para que cada alimento sea evaluado, sanitaria y comercialmente, y así garantizar que la información que recibe el consumidor sea completa y suficiente	Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, **la identificación, las especificaciones sanitarias y la información comercial que deben cumplir ~~las etiquetas de~~ la masa, tortillas, tostadas, otros productos derivados de masa y harinas para su elaboración** de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias, las denominaciones y la información sanitaria y comercial que deben cumplir los productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de la masa, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.
NESTLÉ	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	Se solicita mantener el objetivo y campo de aplicación de la NOM vigentes. Es necesario mantener el objetivo y campo de aplicación hacia los productos regulados en la NOM vigente que son: masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración con la finalidad de no incluir productos que ya se encuentran regulados en la NOM-247-SSA1-2008. Únicamente se considera que la tortilla elaborada con harina de trigo puede mantenerse en esta NOM al ser una categoría no considerada en la NOM247-SSA1-2008. En su caso, se solicita que en el proceso de modificación a la NOM-247-SSA1-2008 se trabaje en conjunto con la Secretaría de Economía para regular la información comercial y denominaciones de los productos y así no existan dos NOM distintas para los mismos productos	1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación. 1.3 Quedan excluidas las botanas.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias, las denominaciones y la información sanitaria y comercial que deben cumplir los productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de la masa, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	1. Objetivo y campo de aplicación Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos	Solicitamos que se respete el objetivo y campo de aplicación de la norma y no sea ampliado para albergar la información comercial de otros productos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias, las denominaciones y la información sanitaria y comercial que deben cumplir los productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de la masa, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.
EL PODER DEL CONSUMIDOR	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	Al principio se consideró que la norma debía ser únicamente de tortilla y productos de maíz. Sin embargo, al inicio de las discusiones se indicó que se agregarían los productos de trigo para efectos de las denominaciones y como un efecto de la NOM 051. El cambio no se considera pertinente, puesto que, la naturaleza de los productos es completamente distinta. La regulación de la tortilla y otros productos de maíz involucra aspectos concretos que los productos de trigo no tienen, como el proceso de nixtamalización, el uso de maíces nativos, regulación de tortillerías entre otros. Así, por la relevancia del tema y para mejor desarrollo de la regulación, es fundamental que se acote el campo de aplicación a dichos productos. Aun así, en ningún momento se apoya el argumento del sector industrial, en el que se habla de que esta norma, con un campo delimitado, implica una sobrerregulación. En este sentido, se propone la siguiente redacción:	Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz ~~**y del trigo**~~ descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias, las denominaciones y la información sanitaria y comercial que deben cumplir los productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de la masa, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.

GRUMA	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	Esta mejora se sugiere para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer lineamientos sanitarios y de comercialización que deben cumplir los establecimientos que procesan productos derivados de maíz y trigo.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el objetivo legítimo de interés público es la protección y promoción a la salud y la protección del derecho a la información, las cuales se atienden con el establecimiento de especificaciones de los productos a cumplir, no lineamientos.
COPARMEX	**1. Objetivo y campo de aplicación** **Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo descritos en esta norma oficial mexicana, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.**	El alcance propuesto para la modificación de la norma descrita, se circunscribe claramente, a la mera actualización de las denominaciones comerciales de las nuevas presentaciones de producto que en el mercado, son comercializados bajo el género de la siguiente descripción: Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y a la necesidad de, como indica el propio Programa Nacional de Normalización, de revisar la información sanitaria y el uso de aditivos permitidos para dichos productos objeto de la NOM a ser modificada. Sin embargo, se decidió modificar el campo de aplicación y alcance la NOM citada, para incluir en la misma a los siguientes productos (mismos que, como resulta evidente, en nada guardan relación con el tema de dicha NOM correlativo a la Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración:	Objetivo y campo de aplicación Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de la masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas derivados de maíz y trigo, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortillas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias, las denominaciones y la información sanitaria y comercial que deben cumplir los productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de la masa, así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.

CARIT		i. Cereales para desayuno ii. Harina de maíz o harina de trigo /nixtamalizado iii. Pan de harina de trigo iv. Pan dulce v. Galletas vi. Pastas vii. Botanas De acuerdo con lo previsto por el Artículo 61-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) que, de acuerdo con el artículo Cuarto Transitorio de la Ley de Infraestructura de la Calidad, rige en el procedimiento de modificación de la NOM-194 que ocupa: "ARTÍCULO 61-A. El Programa Nacional de Normalización se integra por el listado de temas a normalizar durante el año que corresponda para normas oficiales mexicanas, normas mexicanas o las normas a que se refiere el artículo 67, incluirá el calendario de trabajo para cada tema y se publicará en el Diario Oficial de la Federación. Cuando a juicio de la Comisión Nacional de Normalización dicho Programa requiera de un suplemento, deberá seguirse el mismo procedimiento que para su integración y publicación. La Comisión Nacional de Normalización establecerá las bases para la integración del Programa. Las dependencias competentes no podrán expedir normas oficiales mexicanas sobre temas no incluidos en el Programa del año de que se trate o en su suplemento, salvo los casos previstos en el artículo 48" Por lo anterior, es claro que la citada prohibición también resulta aplicable a temas o subtemas (siguiendo la premisa consistente en que todo aquello que es accesorio sigue la suerte de la materia principal) específicos que no estén expresamente contemplados en el título, objetivo y justificación de la modificación a una NOM de la forma como fue prevista en el propio Programa Nacional de Normalización del año en que se trate, ya que al no contemplarse que la NOM va a incluir un tema en particular no se cumple el objetivo de informar a los sujetos regulados sobre el contenido preciso de una NOM o modificación a ser expedida, restando seguridad jurídica en el proceso de su formación. Es en este sentido que se pronuncia el Reglamento de la Ley aplicable al disponer de forma expresa los criterios para establecer los límites y alcance de los temas a ser discutidos: "Sección I De las Normas Oficiales Mexicanas ARTÍCULO 28. Para los efectos de los artículos 41 y 48 de la Ley, el contenido de las normas oficiales mexicanas, incluidas las que se expidan en caso de emergencia, se ajustará a lo siguiente: I. La denominación de la norma deberá indicar específicamente el tema de la misma, para lo cual deberá componerse de frases separadas, cada una de ellas tan corta como sea posible, partiendo de lo general a lo particular" Por lo cual, en el caso de que se hubiera pretendido incluir en la mencionada NOM a otros productos, distintos de los derivados de las nuevas presentaciones de la gama de Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración, e incluir disposiciones para productos alternos que en nada tienen que ver con la denominación de la norma, el Programa Nacional de Normalización 2020, debió haber		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el objetivo y campo de aplicación de la NOM se circunscribe a productos elaborados de maíz nixtamalizado – masa, harinas, tortillas, tostadas y otros productos derivados de masa.

		adecuado la denominación del tema desde la denominación misma de la NOM, lo cual no ocurrió, ya que fue publicado de la siguiente manera: "**...**Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI2002, Productos y servicios. masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. especificaciones sanitarias. información comercial. métodos de prueba. Objetivo y Justificación: Debido a la comercialización de nuevos productos en el mercado, es necesario actualizar las denominaciones e información comercial de los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana**...**" Como resulta evidente, la actualización de las denominaciones comerciales de los nuevos productos que se encuentran en el espectro del género de la masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración, no justifica la incorporación de la creación (que no actualización) de nuevas denominaciones comerciales sobre otros productos que en nada tienen que ver con el género antes descrito (tales como "pan dulce", "galletas", "pastas", "pan de harina de trigo", "cereales para el desayuno" que evidentemente tienen características distintas y por tanto precisan de enfoques regulatorios y normas específicas para los mismos, en vez de "mezclarse" en una misma NOM con productos de naturaleza diversa) lo cual se apartaría del criterio de delimitación del tema previsto en el artículo 28, ya citado, del Reglamento aplicable y – en consecuencia- del artículo 61 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, también aplicable a este proceso de modificación a la NOM que se aborda. No obstante, para atender la preocupación de la autoridad se propone trabajar en una propuesta que se considera es el instrumento adecuado para poder transitar hacia Normas Oficiales coherentes, que facilite su cumplimiento, proteja los sectores más vulnerables y permita una adecuada evaluación de la conformidad y haga que todos los actores involucrados, cumplan con ella. Por tanto, se propone hacer conjunta (SSA y SE) la NOM-247- SSA1/SCFI-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y comerciales nutrimentales. Métodos de prueba. Que en su Campo de Aplicación se incluya especificaciones comerciales además de las sanitarias y en el apartado de definiciones se actualicen las definiciones de productos a base de cereales y panificación, botanas y harinas preparadas. Además, incluir denominaciones comerciales de los siguientes productos: 8.1.1.4 Cereales para el desayuno. 8.1.1.6 Botanas 8.1.2.7 Pan 8.1.2.8 Pan dulce 8.1.2.9 Galletas 8.1.2.10 Pastas 8.1.2.11 Harinas preparadas		

QLSTANDARD, SC.	**2. Referencias normativas** **Los siguientes documentos referidos, sus modificaciones o sustituciones, son indispensables para la aplicación de esta norma oficial mexicana:** **...**	Se considera que es importante que tenga la referencia a la NOM-030-SCFI 2006 Información comercial Declaración de cantidad en la etiqueta Especificaciones, ya que los productos preenvasados deben presentar el dato del contenido neto. En cuanto a la NOM-008-SCFI 2002 Sistema General de Unidades de Medida, consideramos que las unidades de medida deben ir conforme lo establece la norma antes mencionada.	**2. Referencias normativas** Los siguientes documentos referidos, sus modificaciones o sustituciones, son indispensables para la aplicación de esta norma oficial mexicana: **...** 2.3 Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI 2006, Información comercial Declaración de cantidad en la etiqueta Especificaciones. 2.4 Norma Oficial Mexicana NOM 008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que en el capítulo de referencias normativas se enuncia la NOM-051, la cual ya considera ambas Normas Oficiales Mexicanas (NOM-030 y la NOM-008).
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**2.2 Norma Oficial Mexicana 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.**	2.2 Norma Oficial Mexicana 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.	Norma que se encuentra en trabajos de modificación.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron que no era necesario realizar alguna modificación a la norma que nos ocupa.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**2.5 Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de agosto de 1995.**	2.5 Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de agosto de 1995.	Considerar los trabajos que se están realizando en cuanto a la propuesta de Norma sobre métodos de prueba para la determinación de nutrimentos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que, conforme a la NMX-Z-013-SCFI-2015 las referencias normativas son las que se encuentran vigentes y no los proyectos o modificaciones a ellos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO** **D) GRUMA**	**Sin correlativo**	Se propone incluir esta referencia normativa para poder vincular el cumplimiento de aflatoxinas en el grano de maíz empleado como materia prima en la elaboración de los productos objeto de esta NOM, ya que las aflatoxinas es un problema que vincula a los productores primarios y las políticas públicas que implemente la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural para disminuir gradualmente este problema desde las plantaciones y cosecha de maíz en México.	2.9 NMX-FF-034-SCFI-2020, Productos alimenticios para uso humano no industrializados – Cereales – Maíz (Zea mays L.) – Especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2021.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es una regulación de cumplimiento voluntario que establece características de calidad comercial del grano de maíz, lo que no corresponde con el campo de aplicación de esta Norma Oficial Mexicana.

GRUMA	**2.1 al 2.8**	Se deben reenumerar los apartados si se acepta el cambio relacionado con la NMX.FF.034-SCFI 2020		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no es necesario al no incluir la NMX-FF-034-SCFI-2020 como referencia normativa.
CNA	**Los siguientes documentos referidos, sus modificaciones o sustituciones, son indispensables para la aplicación de esta norma oficial mexicana:** **(....)**	No hay ninguna referencia aplicable al Maiz Mativo		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se determinó que no es necesario incluir ninguna referencia toda vez que el maíz nativo ha quedado fuera del objetivo y campo de aplicación de la norma.
GRUMA	**Sin correlativo**	También pueden ser las Condiciones Particulares de Descarga establecidas por las autoridades estatales o por la propia Comisión Nacional del Agua.	2.10 Norma Oficial Mexicana NOM-001-SEMARNAT-2021, que establece los límites permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en cuerpos receptores propiedad de la Nación	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que los objetivos legítimos de interés público son la protección y la promoción a la salud y la protección al derecho a la información y no regulaciones con las descargas de aguas residuales competencia de otra autoridad normalizadora.
GRUMA	**Sin correlativo**	También pueden ser las Condiciones Particulares de Descarga establecidas por las autoridades estatales o por la propia Comisión Nacional del Agua.	2.11 Norma Oficial Mexicana NOM-002-SEMARNAT-1996, que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales a los sistemas de alcantarillado.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que los objetivos legítimos de interés público son la protección y la promoción a la salud y la protección al derecho a la información y no regulaciones con las descargas de aguas residuales competencia de otra autoridad normalizadora.

Asociación Mexicana de Fabricantes de Maquinaria para Nixtamal y Tortillas de Maíz y Trigo, A.C.	**INCISO: Nuevo**	JUSTIFICACIÓN: El objetivo y Campo de aplicación del Proyecto de NOM preve establecer, entre otros aspectos, "...las disposiciones sanitarias gue deben cumplir los establecimientos que procesan la masa, tortilas y productos derivados de masa de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional. Sin embargo, a pesar de su relevancia, para el caso de que la producción de tortillas se lleve a cabo a través de maquinaria (tortilladoras mecanizadas), en el Proyecto no se hace mención o referencia alguna a que dichas tortilladoras mecanizadas deban cumplir con la "NOM-O19-ENER-2009, Eficiencia térmica y eléctrica de maquinas tortilladoras mecanizadas. Limites, método de prueba y marcado", por lo que se sugiere incorporar expresamente dicha NOM en el apartado "2. Referencias normativas", para que su observancia sea indispensable cuando la fabricacién de tortilas se realice a través de este tipo de equipo. Lo anterior es relevante, toda vez que, sin duda, un elemento fundamental para la elaboración de la tortilla de maiz o de trigo son los elementos mecanicos que se utilizan, debiendo éstos cumplir con una serie de estandares que impactan en el rendimiento energético, pero también en la seguridad para el operador y, de manera fundamental, para asegurar que las maquinas que se utilizan no puedan contaminar el producto en detrimento de la salud de los consumidores de tortilia, ya sean maquinas horizontales o circulares para maíz o trigo. Si bien el Proyecto de NOM menciona genéricamente los equipos (6.2.5) y dentro de éstos, a las maquinas tortilladoras (8.2.5.1) , solo se limita a referir que deberan lavarse, pero no precisa que en caso de utilizarse maquinas tortilladoras mecanizadas, las mismas deban cumplir con la "NOM-O19- ENER-2009 Eficiencia térmica y eléctrica de máquinas tortiladoras mecanizadas.Limites, método de prueba y marcado", cuestión que impacta directamente en las disposiciones sanitarias en la fabricación de tortilas: 6.2.5 Equipo 6.2.5.1 Las tinas, basculas, maquinas tortilladoras, molinos, sus accesorios y demás equipo, deben lavarse antes y después de cada jornada de trabajo, o en caso necesario, después de cada uso. En el caso de la NOM-019-ENER-2009, si bien se enfoca a los consumos máximos de energia eléctrica y de gas licuado de petróleo o gas natural, se involucran aspectos que tienen que ver con la producción de las tortillas, especialmente por lo que se refiere, entre otros aspectos, a la pérdida de humedad de la tortilla y a los tiempos de coccion para su fabricación. En ese orden de ideas, si el Proyecto de NOM en comento, por ejemplo, llega al nivel de prohibir que el personal involucrado en el proceso de fabricacion de la tortilla no coma o masque chicle (6.2.2.4), de manera paralela, al referir a los equipos y, en particular, a las maquinas tortilladoras, cabe que se vincule al cumplimiento de la NOM-019-ENER 2009 que implicitamente regula la fabricación de la tortilla bajo el cumplimiento de estandares muy precisos.	NOM-019-ENER-2009, Eficiencia térmica y eléctrica de máquinas tortilladoras mecanizadas. Límites, método de prueba y marcado	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que los objetivos legítimos de interés público son la protección y la promoción a la salud y la protección al derecho a la información y no regulaciones con las descargas de aguas residuales competencia de otra autoridad normalizadora.

GRUMA	**3.1 Acuerdo** **Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.**	Se sugiere aclarar que el Acuerdo es un documento oficial que fue expedido por la Secretaría de Salud.	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, expedido por la Secretaría de Salud.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se hace referencia tal y como se publicó el Acuerdo en el DOF. [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.]
GREMAB	**3.2 Aditivo alimentario (Aditivo)** **Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.**	Se solicita mantener la redacción original de acuerdo a lo que se encuentra en la Norma General de Aditivos Alimentarios del CODEX-STAN-192-1995.	3.1 Aditivo alimentario (Aditivo) Se entiende por aditivo alimentario cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se hace referencia tal y como se publicó el Acuerdo en el DOF. [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.]

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) NESTLÉ** **D) CNA** **E) BIMBO** **F) GREMAB G) COPARMEX**	**3.3 Aditivo combinado** **Mezcla de dos o más aditivos con diferentes funciones tecnológicas, la cual debe garantizar que los aditivos con Ingesta Diaria Admisible, conforme al uso sugerido por el fabricante, se usen en los niveles permitidos.**	Debido a que no se considera en el texto del Proyecto de NOM y, al mismo tiempo, no se encuentra referenciada en el Acuerdo de Aditivos ni en ninguna otra norma nacional o internacional. Por otra parte, todos los aditivos incluidos en el Acuerdo de Aditivos pueden ser usados bajo las condiciones que ahí se establecen, ya sea de manera individual o en combinación con uno o más de uno. Se solicita la eliminación de la definición considerando que: 1. No se logra comprender el objetivo del mismo, la redacción es confusa; 2. Además se debe considerar que la Norma del Codex no lo contempla, así también otra referencia internacional.	Se solicita eliminar esta definición.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**3.3 Aditivo combinado** **Mezcla de dos o más aditivos con diferentes funciones tecnológicas, la cual debe garantizar que los aditivos con Ingesta Diaria Admisible, conforme al uso sugerido por el fabricante, se usen en los niveles permitidos.**	Pueden combinarse dos aditivos con la misma función tecnológica. Es necesario agregar a los coadyuvantes, ya también pueden encontrarse presentes en estas mezclas.	3.3 Aditivo combinado Mezcla de dos o más aditivos o coadyuvantes alimentarios, la cual debe garantizar que los aditivos con Ingesta Diaria Admisible, conforme al uso sugerido por el fabricante, se usen en los niveles permitidos	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina el término por no utilizarse en la NOM.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.4 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición** **Aquéllos a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan uno o más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas.**	Se debe considerar la definición que se ha trabajado en el proceso de modificación a la NOM-086-SSA1-1994, con la finalidad que exista una armonización entre distintos instrumentos normativos de cumplimiento obligatorio.	Se solicita modificar la definición para quedar como sigue: "Aquéllos a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan **o modifican** ~~**uno o más de sus**~~ nutrimentos, tales como **azúcares,** hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se utiliza este término en la NOM y la NOM-086-SSA1-1994 se considera en el capítulo de referencias normativas.
A) GREMAB **B) GRUMA**	**3.4 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición** **Aquéllos a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan uno o más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas.**	Se solicita eliminar esta definición porque no se utiliza este concepto dentro de la Norma, sino es parte del título de la Norma referenciada en el inciso 2.2 Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.	~~3.3 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición~~ ~~Aquéllos a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan uno o más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas.~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**3.4 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición**	Debe resaltarse con negritas	**3.4 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se utiliza este término en la NOM y la NOM-086-SSA1-1994 se considera en el capítulo de referencias normativas.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**3.5 Aflatoxinas** **A los metabolitos secundarios producidos por los hongos Aspergillus flavus, Aspergillus parasiticus y Aspergillus nomius, que tienen efectos tóxicos y cancerígenos en animales y en el ser humano.**	La producción de aflatoxinas en cereales contaminados, incluyendo maíz y trigo, se reporta también para otras especies del género Aspergillus (Benkerroum, N. 2020. Aflatoxins: Producing-molds, Structure, Health issues and incidence in Southeast Asian and Sub-Saharan African Countries. Int. J. Environ. Res. Public Health 17, 1215; doi: 10.3390/ijerph17041215) La escritura de los nombres científicos de las especies se realiza en tipos de letra latinos	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: "A los metabolitos secundarios producidos principalmente por los hongos *Aspergillus flavus, Aspergillus parasiticus* y *Aspergillus nomius,* que tienen efectos tóxicos y cancerígenos en animales y en el ser humano."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la palabra principalmente es subjetiva.
NESTLÉ COPARMEX	**3.7 Botanas de maíz y trigo** **A los productos derivados del maíz y trigo o sus harinas y productos nixtamalizados que pueden estar fritos, horneados, explotados, cubiertos, extruidos o tostados; adicionados o no con sal y otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.**	Se sugiere eliminar con base al campo de aplicación de la NOM	Se sugiere eliminar con base al campo de aplicación de la NOM	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
GRUMA	**3.7 Botanas de maíz y trigo** **A los productos derivados del maíz y trigo o sus harinas y productos nixtamalizados que pueden estar fritos, horneados, explotados, cubiertos, extruidos o tostados; adicionados o no con sal y otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.**	Se sugiere evitar la redundancia de harinas para que la definición sea mejor. Eliminar "productos nixtamalizados", ya que las botanas se pueden elaborar con procesos diferentes a la nixtamalización.	A los productos derivados del maíz y trigo que pueden estar fritos, horneados, explotados, cubiertos, extruidos o tostados; adicionados o no con sal y otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminó este término y dentro de los productos derivados de maíz están consideradas las botanas.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO**	**3.8 Coadyuvante de elaboración** **A la sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y los aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.**	Esta modificación es con la finalidad de armonizar lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y el Acuerdo de Aditivos y evitar definiciones distintas en diversos instrumentos normativos de cumplimiento obligatorio.	Se solicita modificar la definición para quedar de la siguiente forma: "A la sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y los aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, **productos** o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que así se encuentra el término en el 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."
GREMAB	**3.8 Coadyuvante de elaboración** **A la sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y los aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.**	Se solicita mantener la definición tal como se encuentra en la Norma del Codex de Aditivos Alimentos 192-1995.	3.8 Coadyuvante de elaboración Es una sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que así se encuentra el término en el 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."
CANIMOLT	**3.9 Consumidor o consumidor final** **Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana.**	Haciendo referencia al capítulo 3.1 de Términos y definiciones. En el caso de Consumidor, creemos que debiera recuperarse la definición atribuible a Profeco, pues de lo contrario, si las empresas fabricantes de harinas y harinas preparadas tienen intermediarios industriales en la elaboración de otros productos, no solo panaderías (ejemplo galleteras, pasteras, cereales de caja, etc.,) que tienen otras regulaciones, se podría estar sobre regulando dichos productos, lo que podría generar una contradicción normativa.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que así está considerado en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados -Información comercial y sanitaria.

A) GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C. **B) CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA**	**3.9 Consumidor o consumidor final** **Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana.**	Las personas Morales no comen tortilla. Aclaración técnica: DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Persona física es: Individuo de la especie humana. DICCIONARIO DEL ESPAÑOL DE MÉXICO. Persona moral es: Conjunto de individuos que forman una asociación o grupo con una personalidad jurídica distinta de la de cada uno de sus miembros y tienen una razón social.	A) El consumidor Final es: El consumidor último de un producto alimenticio, que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación. B) La propuesta es que se quede: persona física que adquiere o disfruta de los productos objeto de esta norma.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que así está considerado en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados -Información comercial y sanitaria.
COPARMEX	**3.9 Consumidor o consumidor final** **Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana.**	JUSTIFICACIÓN: Alineación de la redacción con base al inciso 3.9 de la NOM051	Debe decir: Consumidor o consumidor final Es la persona física o moral que adquiere o que disfruta como destinatario final de un producto preenvasado.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 3.6 Consumidor o consumidor final Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final de los productos. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.]
CANIMOLT	**3.10 Embalaje** **Material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.** **3.36 Producto a granel** **Producto colocado en un envase de tipo sanitario o inocuo y resistente hasta su venta al consumidor final y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta, exclusivamente en el lugar en el cual se elaboran. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado.**	Lo mismo sucede con la definición de Embalaje, Granel y Producto Preenvasado, pues como esta dicho en el proyecto de la NOM, se presta a que nuestros sacos de 44kg, 20 kg y 10 kg, también sean productos regulados por esta NOM, cuando deben ajustarse en lo dispuesto NOMs 247 y 051. Consideramos que existe el riesgo de traslapar estas Normas incluso con la NOM-106-SCFI-2017, Características de diseño y condiciones de uso de la Contraseña Oficial.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.31 Producto a granel Producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta.

	3.38 Producto preenvasado **Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.**			[Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.] 3.32 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria].
A) CNIPMT B) CIAJ C) CARIT D) RUBÉN MONTALVO MORALES E) MARTÍN MARTÍNEZ DESTUNIS F) AGUSTÍN BENJAMÍN RUIZ CRUZ G) ÁNGEL MARTÍNEZ DESTUNIS H) JORGE CARLOS BAÑUELOS I) CATARINO CERVANTES ZERMEÑO J) AIDA PALAFOX FUENTES K) PEDRO ALFONSO COLLANTES MARTÍNEZ L) ARTURO JAVIER SOLANO ANDALÓN M) ALBERTO LUNA DE LA TORRE N) SAÚL GONZÁLEZ CASTAÑEDA O) IGNACIO JAVIER DE JESÚS GONZÁLEZ BAQUEIRO P) HORACIO BRITO FLORES Q) ALFONSO ANAYA R) ÁLVARO CAMARILLO PALAFOX S) ABDÓN ABEL HERNÁNDEZ OLVERA T) NOÉ CASTILLA RODRÍGUEZ.	**3.11 Envase** **Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.**	La Cámara considera que debe eliminarse la palabra envoltura, ya que en los definiciones 3.36 Producto a granel y 3.38 Producto preenvasado de esta misma norma, se indica que el producto respectivo se colocara en envases de tipo sanitario y eliminar la palabra envoltura, para evitar confusiones en la interpretación por parte de la autoridad, como ya lo indicamos anteriormente. Además proponemos que la definición de Envase debe diferenciarse, pues el envase para el producto a granel es diferente del envase para el producto preenvasado.	3.11 Envase para productos a granel Envase de tipo sanitario, inocuo y resistente, biodegradable, se puede incluir papel grado alimenticio o un recipiente que lleve el cliente al expendio en el que se produce el producto a granel. 3.11.1 Envase para productos preenvasados Envase de tipo sanitario, inocuo, biodegradable, con sellado hermético y resistentes hasta su venta al consumidor final, en el que se empacan los productos objeto de esta Norma, para su venta al consumidor final.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.

GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**3.11 Envase** **Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.**	Se debe de especificar: si es para producto a granel o para producto preenvasado.	Envase para producto a granel: Envase inocuo y resistente, biodegradable, se puede incluir papel grado alimenticio o un recipiente que lleve el cliente al expendio. Envase para producto preenvasado: Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos, resistentes y sellados herméticamente, hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
A) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC **B) LUCIO MARQUEZ BARRAZA** **C) CAMILO BARRIOS CABRAL** **D) ALMA ALONSO** **E) CECILIA NAVA ZUÑIGA** **F) TORTILLERIAS "NUEVO LEON"** **G) JAIME BORREGO SANCHEZ** **H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ** **I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA** **J) LEONARDO RUIZ** **K) ANGELES MARTINEZ OLIVARES** **L) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **M) SILVIA SANCHEZ** **N) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA** **O) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE** **P) LUIS MARTÍNEZ OLIVARES**	**3.11 Envase** **Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.**	Considera que debe eliminarse la palabra envoltura, ya que en las definiciones 3.36 Producto a granel y 3.38 Producto preenvasado de esta misma norma, se indica que el producto respectivo se colocara en envases de tipo sanitario y dejar la palabra envoltura se presentaría el mismo problema de interpretación por la autoridad, como ya lo indicamos anteriormente.	3.11 Envase Cualquier recipiente en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.

Q) Irasema Ruiz **R) ALONDRA RUIZ** **S) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **T) ISABEL MARTÍNEZ** **U) FRANCISCO GARCÍA** **V) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ** **W) FÁTIMA ÁVILA** **X) KATIA ÁVILA RAMOS** **Y) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA**				
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.11 Envase** **Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.**	Se propone considerar los elementos mínimos de información que deben contener las etiquetas de los productos preenvasados no destinados al consumidor final en los comentarios al capítulo 8	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: "Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana"	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA	**3.11 Envase** **Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.**	No es cualquier recipiente o papel como si así se entiende, se debe de especificar y quedar claro.	Recipiente inocuo en el cual estará contenido el producto a granel para su venta al consumidor objeto de esta norma oficial mexicana.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.

COPARMEX	**3.11 Envase** **Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.**	JUSTIFICACIÓN: Alineación de la redacción con base al inciso 3.17 de la NOM051	DEBE DECIR: Envase cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta a consumidor.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**3.12 Establecimiento** **A los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma.**	Se solicita modificar la redacción para armonizar con la definición ya establecida en la NOM-251-SSA1-2009 (numeral 3.19).	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: "A los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, estén cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se conserva tal y como se publicó en el DOF tal como está considerado en el artículo 29 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**3.12 Establecimiento** **A los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma.**	Los establecimientos no deben ser descubiertos ni móviles, de lo contrario se pierde la inocuidad en el proceso de producción.	A los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos y fijos, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se conserva tal y como se publicó en el DOF tal como está considerado en el artículo 29 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA	**3.12 Establecimiento** **A los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma.**	Se entiende por esta Norma que son establecimientos en donde industrializamos la materia prima que es el maíz y es a coacción lo que calentamos el agua a una temperatura de 60° o 90°c con hidróxido de calcio dependiendo cual sea el proceso que tenga, y por consecuencia son establecimientos fijos por la infraestructura de las instalaciones y por las otras normas de seguridad, así que no debe haber establecimientos móviles y al descubierto.	La propuesta es: A los locales y a sus instalaciones, sus dependencias y anexos fijos en los que se desarrolle el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se conserva tal y como se publicó en el DOF tal como está considerado en el artículo 29 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
COPARMEX	**3.12 Establecimiento** **A los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma.**	JUSTIFICACIÓN: Alineación de la redacción con base al inciso 3.19 de la NOM-251	Debe decir: Establecimiento a los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos, estén cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se conserva tal y como se publicó en el DOF tal como está considerado en el artículo 29 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
GRUMA	**3.15 Fábrica** **Establecimiento en donde se producen los productos preenvasados de forma artesanal o industrial. No se consideran como fábricas las tortillerías, establecimientos donde se elaboran productos derivados de masa para venta a granel directa al consumidor, ni los molinos de nixtamal.**	Se sugiere esta mejora porque es incorrecto no considerar como fábricas a ciertos establecimientos como las tortillerías o molinos de nixtamal que cuentan con maquinaria y procesos de elaboración. El DEM de El Colegio de México define como (sic) “Fábrica”: Establecimiento que tiene la maquinaria, herramientas e instalaciones necesarias para producir ciertos objetos. Por su escala, pueden ser fábricas pequeñas, medianas o grandes.	Establecimiento en donde se producen los productos preenvasados de forma artesanal o industrial.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.11 Fábrica Establecimiento en donde se producen los productos de forma artesanal o industrial. No se consideran como fábricas las panaderías y tortillerías para venta a granel al por menor. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.]

SADER	**Sin correlativo**	Iniciar con la palabra en mayúscula, para homologar con el resto de los incisos, como se observa por ejemplo en los numerales **3.15 Fábrica y 3.17 Freir.**	Dice: fecha límite**.....**.. Debe decir: **Fecha** límite**.....**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que existe la NMX-Z-013-SCFI-2015 que es la guía para la redacción y estructuración de Normas, la cual específica que la redacción y estructuración del capítulo de términos y definiciones se debe de iniciar con minúscula y en virtud de que se eliminó el término "fecha límite."
GREMAB	**3.16 Fecha de caducidad** **fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.**	Se solicita la siguiente corrección: "**...** en las condiciones sugeridas por el fabricante**...**" ya que es quien conoce y fabricó el producto en mención y quien determina como debe ser almacenado para cumplir con la fecha de caducidad establecida.	3.13 Fecha de caducidad Fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el ~~responsable~~ fabricante del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminó el término por estar referenciada en la NOM-051, misma que está considerada en el capítulo de referencias normativas.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) BIMBO**	**Sin correlativo**	Debido a la naturaleza de los productos objeto de esta NOM, es necesario diferenciar correctamente la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente, ya que primero hay un deterioro en las cualidades sensoriales de los productos (consumo preferente) antes de que representen un riesgo a la salud (caducidad). Se propone incluir la definición, alineada con numeral 3.19 de NOM-247, ya que se propone considerar los elementos mínimos de información que deben contener las etiquetas de los productos preenvasados no destinados al consumidor final en los comentarios al capítulo 8 donde se hace menciona del término "fecha de consumo preferente" Por otro lado, debido a la naturaleza de los productos objeto de esta NOM, es necesario diferenciar correctamente la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente, ya que primero hay un deterioro en las cualidades sensoriales de los productos (consumo preferente) antes de que representen un riesgo a la salud (caducidad). Es importante establecer ambas opciones (caducidad y consumo preferente). Por la característica de los productos, primero hay un deterioro en las cualidades sensoriales de los productos antes de que representen un riesgo a la salud.	Se solicita incluir la siguiente definición: 3.xx Fecha de consumo preferente fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se hace referencia a la fecha de caducidad y con la fecha de consumo preferente puede perder sus propiedades organolépticas.

A) NESTLÉ **B) CNA**	**Sin correlativo**	Se propone incluir también la definición de “Grano entero” y “Harina de grano entero” para mantener congruencia a la NOM 247, ya que el término integral sólo habla de conservar cáscara y otros constituyentes más no de mantener la proporción relativamente igual al grano intacto original.	3. X Harina de grano entero Al producto obtenido de la molienda del grano de cereal/maíz que conserva la cáscara y sus otros constituyentes en una proporción relativa similar a la del grano intacto original, lográndose esto ya sea de manera natural o por medios tecnológicos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que todos los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
NESTLÉ	**Sin correlativo**	Se propone incluir también la definición de “Grano entero” y “Harina de grano entero” para mantener congruencia a la NOM 247, ya que el término integral sólo habla de conservar cáscara y otros constituyentes más no de mantener la proporción relativamente igual al grano intacto original.	3.x Grano Entero Cereal de granos intactos que, al someterse a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado entre otros conserva sus principales componentes anatómicos y están presentes en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, logrando esto de manera natural o a través de medios tecnológicos.”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que todos los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA	**3.18 Harina de maíz nixtamalizado** **Al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado.**	Este si puede ser cocido puesto no pasa por el proceso de reposo mínimo de 6 horas para poder industrializarlo.	Se obtiene atreves de la molienda en seco del nixtamal previamente deshidratado para obtener la harina de maíz.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.13 Harina de maíz nixtamalizado Al producto obtenido de la deshidratación de la masa resultante de la molienda húmeda de maíz nixtamalizado y que puede contener aditivos permitidos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**3.20 Harina de trigo** **A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género Triticum, L.; de las especies de T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada.**	La escritura de los nombres científicos de las especies se debe realizar en tipos de letra latinos.	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: “A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género *Triticum, L.*; de las especies de *T. vulgare, T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada.”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez todos los productos de trigo, harinas y sus derivados van a ser considerados en otra regulación, por lo cual se elimina de esta NOM.

CANIMOLT	**3.20 Harina de trigo** **A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género Triticum, L.; de las especies de T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada.**	Consideramos que de acuerdo con sus insumos y proceso real, se debiera definir a la harina de trigo como: Harina de trigo al producto que se obtiene por molienda y tamizado de granos de trigo del género Triticum, L.; de las especies de T. aestivum, T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, limpios, enteros o quebrados, sin cascara, con un 73% de extracción mínimo aproximado, adicionado o/ no de aditivos permitidos.	Harina de trigo al producto que se obtiene por molienda y tamizado de granos de trigo del género Triticum, L.; de las especies de T. aestivum, T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, limpios, enteros o quebrados, sin cascara, con un 73% de extracción mínimo aproximado, adicionado o/ no de aditivos permitidos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez todos los productos de trigo, harinas y sus derivados van a ser considerados en otra regulación, por lo cual se elimina de esta NOM.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**3.20 Harina de trigo** **A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género Triticum, L.; de las especies de T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada.**	Se debe eliminar la redacción que habla de la extracción del salvado y el germen, ya que al hacerlo se obtiene harina de trigo refinada y esta en todo caso debiera ser otra definición.	3.20 Harina de trigo A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género Triticum, L.; de las especies de T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, limpio y sano	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez todos los productos de trigo, harinas y sus derivados van a ser considerados en otra regulación, por lo cual se elimina de esta NOM.
GREMAB	**3.20 Harina de trigo** **A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género Triticum, L.; de las especies de T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada.**	Se sugiere la modificación de la definición de harina de trigo en concordancia con la Norma del Codex Alimentarios CXS 152-1985 Harina de Trigo.	3.18 Harina de trigo La harina de trigo es el producto preparado a partir de granos de trigo blando, Triticum aestivum L., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezclas de los mismos, mediante procesos de trituración o molienda en los que se eliminan parcialmente el salvado y el germen y el resto se tritura para obtener un grado adecuado de finura.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez todos los productos de trigo, harinas y sus derivados van a ser considerados en otra regulación, por lo cual se elimina de esta NOM.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas** **Al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.**	Esta NOM tiene como objeto a los productos de maíz y trigo, por lo que se solicita eliminar otros cereales integrales e incluir a las botanas ya que es una categoría que se incorpora a este Proyecto.	Se solicita modificar este numeral para quedar como sigue: “3.21 harina preparadas para elaborar masa, tortillas, tostadas y botanas Al producto resultante de la mezcla de harina de maíz (nixtamalizada o no) y harina de trigo, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.14 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas Al producto resultante de la mezcla de harina de maíz nixtamalizado con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante para elaborar masa.

CANIMOLT	**3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas** **Al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.**	Debido a que a nivel mundial no existe una definición para Harina preparada, y tratando de ser más claros y precisos, proponemos se considere la siguiente definición ya consideramos que por el simple hecho de tener aditivos no se puede establecer que es una harina preparada, ya que esta depende de la incorporación de otros ingredientes también regulados como, leche, grasas, otros cereales, etc.: Es muy importante que para el tema de denominación de producto se tome en cuenta la denominación que determina la NOM-247, Harina de trigo adicionada con ácido fólico o folacina o folato (vitamina Bc o vitamina B9)*, zinc y hierro, restituida con Vitamina B1 (mononitrato de tiamina)*, Vitamina B2 (riboflavina)* y Vitamina B3 (niacina)*. Ya que el proyecto de la Nom -187 no lo considera, a pesar de ser un tema de salud pública.	Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas o botanas Al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado con otros cereales o ingredientes que integran de manera opcional, además de los aditivos y mejorantes permitidos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.14 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas Al producto resultante de la mezcla de harina de maíz nixtamalizado con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante para elaborar masa.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas** **Al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.**	Consideramos que se deben incluir también los productos derivados de masa ya que por lo general las harinas preparadas también se utilizan para su elaboración.	3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas **u otros productos derivados de masa**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.14 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas Al producto resultante de la mezcla de harina de maíz nixtamalizado con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante para elaborar masa.
GRUMA	**3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas** **Al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.**	Se sugiere acotar el título para definir “harina preparada”, no los productos intermedios o finales, ya que con harinas preparadas se elaboran muchos productos, no sólo masa, tortillas o tostadas.	3.21 Harina preparada	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.14 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas Al producto resultante de la mezcla de harina de maíz nixtamalizado con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante para elaborar masa.

GREMAB	**3.22 Hornear** **Proceso por el cual, mediante la acción de aire caliente, un alimento se deshidrata y dora.**	Se propone la siguiente definición en concordancia con lo que define la Real Academia Española.	3.21 Hornear Poner en un horno un alimento u otra cosa para que con la acción del calor pierda humedad y se cueza, se ase o se dore.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.15 Hornear Proceso por el cual, mediante calor indirecto, un alimento se deshidrata.
GRUMA	**3.22 Hornear** **Proceso por el cual, mediante la acción de aire caliente, un alimento se deshidrata y dora.**	Se sugiere este texto para aclarar que la finalidad específica del proceso de hornear es cocer un alimento.	Proceso de cocimiento mediante la acción del calor indirecto en los alimentos, que da como resultado una reducción de humedad en el producto horneado.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.15 Hornear Proceso por el cual, mediante calor indirecto, un alimento se deshidrata.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.23 Ingredientes opcionales** **A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.**	Con la finalidad de no restringir el uso de cualquier ingrediente comestible en la elaboración de los productos objeto de la NOM. Alinear con el inciso g del numeral 5.3.2 de este Proyecto de Modificación a la NOM-187	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: "A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales, leguminosas, **u otros ingredientes comestibles.**"	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.17 Ingredientes opcionales A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas u otros ingredientes comestibles.

NESTLÉ	**3.23 Ingredientes opcionales** **A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.**	La definición debe cubrir más allá de la masa de maíz, se toma como base la definición actual de la NOM 247.	A los que se pueden agregar al producto tales como: chiles, condimentos, especias, mieles, frutas, semillas **u otros productos comestibles, sus mezclas o derivados.**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.17 Ingredientes opcionales A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas u otros ingredientes comestibles.
GRUMA	**3.23 Ingredientes opcionales** **A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.**	Se sugiere esta mejora porque “vegetales” incluye chiles, condimentos, especias, harinas de cereales o leguminosas, etc. También se usan ingredientes opcionales del reino animal como la manteca.	A los productos alimenticios de origen vegetal o animal que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, harinas de cereales o leguminosas.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.17 Ingredientes opcionales A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas u otros ingredientes comestibles.
COPARMEX	**3.23 Ingredientes opcionales** **A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.**	Modificar definición de Ingredientes adicionales de origen natural, para dejarla como “Ingredientes opcionales”. El racional es que los ingredientes opcionales pueden tener origen diverso siempre y cuando sean inocuos, seguro y cumplan con las disposiciones sanitarias y comerciales vigentes.	A los que se pueden agregar al producto tales como: chiles, condimentos, especias, mieles, frutas, semillas **u otros productos comestibles.**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.17 Ingredientes opcionales A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas u otros ingredientes comestibles.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.25 Límite máximo** **A la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.**	Corregir error de transcripción (editorial).	Se solicita hacer una corrección en el término de biotoxinas para quedar como sigue: "A la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, **biotoxinas,** residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 3.19 Límite máximo A la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.
GRUMA	**3.25 Límite máximo** **A la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.**	Eliminar biotinas. No hace sentido que esté incluida en la definición, ya que la biotina es la Vitamina H, también conocida como Vitamina B8	A la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 3.19 Límite máximo A la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal** **Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal).**	Homologar con la NOM-247-SSA1-2008 y permitir el uso de otros materiales alcalinos en el proceso de nixtamalización, ya que el hidróxido de calcio (cal) no es el único empleado en este proceso. Existen diversos estudios realizados por universidades o centros de investigación en donde se utilizan sales de calcio para nixtamal maíz. Lo anterior, con el objetivo de desarrollar un proceso más sustentable y ecológico debido a la reducción en la generación de sólidos y aguas residuales de cocimiento. Dichos procesos podrían ser utilizados en la producción de nixtamal y con ello los productos subsecuentes como masa, harina, tortillas, gorditas, productos fritos, tostadas, y demás. Referencias: 1. Estudios nutricionales y de absorción de calcio a partir de tortillas integrales de maiz elaboradas por un método ecológico de nixtamalización. 2. New ecological nixtamalisation process for tortilla production and its impact on the chemical properties of whole corn flour and wastewater effluents	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: "Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se tiene evidencia técnica que justifique otro material alcalino para ser utilizado en la Nixtamalización.

INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V	**3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal** **Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal).**	Homologar con la NOM-247-SSA1-2008 y permitir el uso de otros materiales alcalinos en el proceso de nixtamalización, ya que el hidróxido de calcio (cal) no es el único empleado en este proceso.	Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de óxido de calcio (cal viva), hidróxido de calcio (cal apagada), u otro material alcalino.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se tiene evidencia técnica que justifique otro material alcalino para ser utilizado en la Nixtamalización.
GRUMA	**3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal** **Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal).**	https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/	Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial en un medio alcalino, generalmente agua con hidróxido de calcio.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se tiene evidencia técnica que justifique otro material alcalino para ser utilizado en la Nixtamalización.
SADER	**3.27 Maíces nativos** **Poblaciones de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays, que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Se entiende por raza a los Individuos o conjunto de poblaciones que comparten características en común, de orden morfológico ecológico, genético y de historia de cultivo que permiten diferenciarlas como grupo y por diversificación constante al proceso evolutivo de domesticación continua mediante técnicas de agricultura nativa, que por milenios ha permitido una diversidad genética con variantes en tamaño, textura, color de mazorca y de grano con capacidad de adaptabilidad a condiciones climáticas amplias y versatilidad en usos.** **Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.**	No se justifica escribir con mayúscula la palabra individuos en el cuarto renglón del párrafo.	Dice: a los Individuos**.....** Debe decir: a los **individuos.....**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, se eliminó todo lo relacionado con el maíz nativo o criollo, toda vez que por el momento solo existe el registro genético y se va a validar a través de laboratorio de mapa molecular para autentificar que sea maíz nativo.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO** **D) AMSAC**	**3.27 Maíces nativos** **Poblaciones de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays, que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Se entiende por raza a los Individuos o conjunto de poblaciones que comparten características en común, de orden morfológico ecológico, genético y de historia de cultivo que permiten diferenciarlas como grupo y por diversificación constante al proceso evolutivo de domesticación continua mediante técnicas de agricultura nativa, que por milenios ha permitido una diversidad genética con variantes en tamaño, textura, color de mazorca y de grano con capacidad de adaptabilidad a condiciones climáticas amplias y versatilidad en usos.** **Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.**	No existe justificación para modificar la definición ya establecida en la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo. Si se va a colocar como fuente la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo se debería mantener la definición tal cual se encuentra en ésta. Por otro lado, consideramos que lo relativo al maíz nativo debería ser regulado en una norma específica para éste.	Se solicita mantener la definición exactamente conforme a la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo, Artículo 2, Fracción VII: “Maíz Nativo Razas de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y Diversificación Constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad;”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, se eliminó todo lo relacionado con el maíz nativo o criollo, toda vez que por el momento solo existe el registro genético y se va a validar a través de laboratorio de mapa molecular para autentificar que sea maíz nativo.
CNA	**3.27 Maíces nativos** **Poblaciones de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays, que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Se entiende por raza a los Individuos o conjunto de poblaciones que comparten**	1) Respetar la definición establecida en la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo por su prevalencia jerárquica, y referirla para establecer su vinculación en la interpretación de la definición. 2) La definición del proyecto de NOM combina tres definiciones incluidas en la Ley específica; de acuerdo con la NMX-Z-013 la definición debe consistir en una sola oración, y no se debe redactar una nueva definición que ya se establezca en otro documento, a menos que la existente se haya vuelto obsoleta. 3) Los nombres científicos deben ser escritos en letras cursivas. 4) Se reconoce el interés en valorar y promover el maíz nativo para la apertura de nuevos mercados. Sin embargo los procesos industriales, y el propio objetivo de las normas	Opción 1) Definición de Maíz Nativo establecida en la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz nativo: Razas de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad conforme lo dispuesto en la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo y demás disposiciones aplicables.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, se eliminó todo lo relacionado con el maíz nativo o criollo, toda vez que por el momento solo existe el registro genético y se va a validar a través de laboratorio de mapa molecular para autentificar que sea maíz nativo.

	características en común, de orden morfológico ecológico, genético y de historia de cultivo que permiten diferenciarlas como grupo y por diversificación constante al proceso evolutivo de domesticación continua mediante técnicas de agricultura nativa, que por milenios ha permitido una diversidad genética con variantes en tamaño, textura, color de mazorca y de grano con capacidad de adaptabilidad a condiciones climáticas amplias y versatilidad en usos. **Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.**	requiere estandarización, lo cual resulta contrario al propósito de conservar la diversidad genética y cultural de los maíces nativos. 5) Esta definición deja fuera los procesos de fitomejoramiento participativo y otras técnicas de agricultura sustentable que buscan mejorar las condiciones de los productores, respetando el origen y características del maíz nativo, así como los criterios de selección y uso de las comunidades, que resultarían relevantes para los fines de este proyecto de NOM. 6) Se estima que por la importancia del maíz nativo, para cumplir con los objetivos de conservación y uso sustentable, y especialmente para mantener su nivel de diferenciación que lo ubica mejor en nichos de mercado, requiere un instrumento específico focalizado como producto de especialidad, que reconozca su valor agregado por sus atributos. Debe realizarse el análisis del impacto regulatorio que representará para los agricultores de maíz nativo y para la cadena de valor, así como la infraestructura técnica para la comprobación de la condición de maíz nativo. Otro punto a considerar es que no existe un mercado que abastezca las necesidades nacionales. Datos del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS), en México se utiliza el 59.5% de semilla de maíz hibrida para generar el 72.6% de la producción nacional de grano. Ello equivale a poco más de 20 millones de toneladas, casi el triple de la producción que alcanzan las semillas criollas, las cuales, en casi su totalidad, son producidas para auto consumo, lo que pone de manifiesto la inexistencia de un mercado de maíz criollo que de abasto al consumo de maíz del país. Además de 59 razas nativas mexicanas no todas son aptas para la Nixtamalización. El maíz forma parte de la canasta básica de los mexicanos, hacer una diferencia entre maíz, sin razones de sanidad ni nutrición comprobadas, da pie a un aumento en el precio del producto lo cual repercute en el bolcillo de los más necesitados.	Opción 2) Eliminar esta definición, para mantener la clasificación conforme los colores del grano, y evitar el impacto regulatorio que puede representar la aplicación de esta disposición para los productores de maíz nativo, y para la cadena de valor. Se solicita eliminar la fuente ya que esta se incluye en la propia definición propuesta en el párrafo previo.	
CARIT	**3.27 Maíces nativos** **Poblaciones de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays, que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Se entiende por raza a los Individuos o conjunto**	En la zona en la que funge esta cámara regional existen alrededor de 67 variedades de maíces nativos, sin embargo, la norma 187 no especifica de manera clara las propiedades que conforman este tipo de maíces ni las zonas en las cuales se cultivan los mismos. Al citar a la ley federal para el fomento y protección del maíz nativo se debe indicar de igual forma que el maíz nativo es plantado y cultivado en territorio nacional.	3.27 Maíces nativos Poblaciones de la categoría taxonómica ***Zea mays*** subespecie ***mays,*** que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Se entiende por raza a los Individuos o conjunto de poblaciones que comparten características en común, de orden morfológico ecológico,	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, se eliminó todo lo relacionado con el maíz nativo o criollo, toda vez que por el momento solo existe el registro genético y se va a validar a través de laboratorio de mapa molecular para autentificar que sea maíz nativo.

	de poblaciones que comparten características en común, de orden morfológico ecológico, genético y de historia de cultivo que permiten diferenciarlas como grupo y por diversificación constante al proceso evolutivo de domesticación continua mediante técnicas de agricultura nativa, que por milenios ha permitido una diversidad genética con variantes en tamaño, textura, color de mazorca y de grano con capacidad de adaptabilidad a condiciones climáticas amplias y versatilidad en usos. **Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.**		genético y de historia de cultivo que permiten diferenciarlas como grupo y por diversificación constante al proceso evolutivo de domesticación continua mediante técnicas de agricultura nativa, que por milenios ha permitido una diversidad genética con variantes en tamaño, textura, color de mazorca y de grano con capacidad de adaptabilidad a condiciones climáticas amplias y versatilidad en usos, siempre y cuando esté libre de aflatoxinas y fumonicinas.	
GRUMA	**3.27 Maíces nativos** **Poblaciones de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays, que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Se entiende por raza a los Individuos o conjunto de poblaciones que comparten características en común, de orden morfológico ecológico, genético y de historia de cultivo que permiten diferenciarlas como grupo y por diversificación constante al proceso evolutivo de domesticación continua mediante técnicas de agricultura nativa, que por milenios ha permitido una diversidad genética con variantes en tamaño, textura, color de mazorca y de grano con capacidad de adaptabilidad a condiciones climáticas amplias y versatilidad en usos.** **Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.**	Esta mejora se sugiere para simplificar y hacer más comprensible la definición.	A los maíces de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad y cultivados mediante técnicas de agricultura nativa. ~~**Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.**~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, se eliminó todo lo relacionado con el maíz nativo o criollo, toda vez que por el momento solo existe el registro genético y se va a validar a través de laboratorio de mapa molecular para autentificar que sea maíz nativo.

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.28 Masa** **Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos**	Sugerimos el ajuste con el motivo de alinearse con el objetivo de modificación a la NOM publicado en Plan Nacional de Normalización referente a la necesidad de actualizar la información de nuevos productos en el mercado y de tener posibilidades para la innovación.	Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir **de harinas de cereales, leguminosas, semillas, tubérculos, granos, vegetales o sus combinaciones y agua.** Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales **y/o** aditivos permitidos para alimentos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.22 Masa de maíz Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y/o aditivos permitidos para alimentos.
A) FEDERACION DE PRODUCTORES DE MASA Y TORTLLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC **B) CAMILO BARRIOS CABRAL** **C) MARISELA AGUILAR NUÑEZ** **D) JUAN SOTELO MARES** **E) MARISELA FONSECA SAUCEDO** **F) ELIZABETH SANDOVAL** **G) RUBEN MONTALVOMORALES** **H) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **I) ISABEL MARTÍNEZ** **J) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ** **K) FÁTIMA ÁVILA** **L) KATIA ÁVILA RAMOS**	**3.28 Masa** **Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos**	Se considera que dentro de esta NOM es necesario deferenciar con toda claridad la masa nixtamalizada, como la masa de harina de maíz nixtamalizada, y de la masa de trigo, pues de ellas derivan productos diferentes, tanto los tipos de masa, como de tortilla, y ES FUNDAMENTAL QUE EL PUBLICO PUEDE DISTINGUIR ENTRE UNO Y OTRO PRODUCTO. EN LAS ETIQUETAS DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBE INDICARSE CON TODA CLARIDAD SI UNA TORTILLA ES NIXTAMALIZADA O DE HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO, RAZON POR LA CUAL LA CAMARA CONSIDERA QUE DEBE HACERSE ESTA PRECISIÒN	3.28 Masa Nixtamalizada Es el producto que se obtiene de la molienda de maíz nixtamalizado. 3.28.1. Masa de harina de maíz nixtamalizado. Es el producto que se obtiene de mezclar harina de maíz nixtamalizado , aditivos y agua 3.28.2. Masa de harina de trigo, harinas integrales, mezclaada con agua. Los tres tipos de masa pueden mezclarse con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.22 Masa de maíz Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y/o aditivos permitidos para alimentos.

GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**3.28 Masa** **Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos**	Grupos Unidos considera que se deben de diferenciar los tres tipos de masa. • Masa de maíz nixtamalizado: producto obtenido de la molienda de granos húmedos de maíz nixtamalizado, molido con el sistema tradicional de piedra volcánica y/o metate. • Masa de harina refinada industrializada de maíz: es una masa elaborada a partir de amasar harina de maíz nixtamalizado con agua, • Masa de harina de trigo: Al producto obtenido de la mezcla de harina de trigo con agua. Si bien es cierto que son masas: las materias primas son diferentes, así como su sistema de manufactura es diferente. POR TAL MOTIVO, SE DEBEN DE ACLARAR, TANTO EN LA VENTA A GRANEL, COMO EN EL ENVASE ETIQUETADO DEL PRODUCTO PREENVASADO.	3.28 Masa de maíz nixtamalizado Es producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado. Utilizando para su molienda la piedra volcánica y/o el metate. 3.28.1 Masa de harina refinada industrializada de maíz. Es el producto obtenido de mezclar harina refinada industrializada de maíz con agua. 3.28.2 Masa de harina de trigo Es el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo con agua. Los diferentes productos se pueden mezclar con aditivos químicos alimentarios, permitidos por las instancias de la Secretaria de Salud, así como algunos otros ingredientes opcionales: Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Cualquier tipo de chile. d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria. e) Cualquier tipo de fruta o vegetal f) Cualquier tipo de chocolate o nueces. g) Otro.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.22 Masa de maíz Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y/o aditivos permitidos para alimentos.
GRUMA	**3.28 Masa** **Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos**	Se sugiere esta mejora para que esta norma sea aplicable a productos que, se otra forma, quedarían exentos de cumplir la regulación.	Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harinas de cereales, leguminosas, semillas, tubérculos, granos, vegetales o sus combinaciones y agua, que puede estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos. Estos productos, sin excepción, deben cumplir con las referencias normativas 2.7 y 2.8.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.22 Masa de maíz Al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y/o aditivos permitidos para alimentos.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**3.29 Materia extraña** **Al material orgánico o inorgánico, ligero o pesado, cuya presencia en el producto no es deseable y que por arriba de un límite máximo se estima contaminante, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, fragmentos de insectos, material plástico y otros objetos.**	Al incluir "entre otros" antes de la descripción de las distintas materias extrañas ya no es necesario escribir al final "y otros objetos", y se debe especificar que el pelo es de cualquier especie animal.	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: "Al material orgánico o inorgánico, ligero o pesado, cuya presencia en el producto no es deseable y que por arriba de un límite máximo se estima contaminante, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie animal, fragmentos de insectos o material plástico."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 3.23 Materia extraña Al material orgánico o inorgánico, ligero o pesado, cuya presencia en el producto no es deseable y que por arriba de un límite máximo se estima contaminante, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie animal, fragmentos de insectos o material plástico.
GRUMA	**3.31 Molino de nixtamal** **Al establecimiento donde se obtiene la masa a partir de maíz cocido mediante el método de nixtamalización y molido, adicionada o no de otros ingredientes y aditivos para distribuir y comercializar a granel en tortillerías u otros establecimientos donde se elaboran productos derivados.**	Se sugiere esta mejora para evitar que queden productos exentos de regulación.	Al establecimiento donde se obtiene la masa a partir de maíz cocido mediante el método de nixtamalización y molido u que cumple con todas las referencias normativas señaladas en esta norma, adicionada o no de otros ingredientes y aditivos para distribuir y comercializar a granel en tortillerías u otros establecimientos donde se elaboran productos derivados.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el GT consensuó que quedará como está publicado.
Universidad de Sonora	**3.32 Nixtamalización** **Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.**	Esta definición LIMITA el uso de otras sales alcalinas que se pueden usar como OXIDO DE CALCIO. Se propone cambiar la definición adicionando a hidróxido de calcio el término "y/o otras sales alcalinas".	**3.32 Nixtamalización** Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio y/o otras sales alcalinas, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique otro material alcalino.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**3.32 Nixtamalización** **Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.**	Misma justificación y referencias descritas en la definición de "maíz nixtamalizado o nixtamal."	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: "Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio **(cal) u otro material alcalino,** con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique otro material alcalino.

INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V	**3.32 Nixtamalización** **Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.**	Homologar con la NOM-247-SSA1-2008 y permitir el uso de otros materiales alcalinos en el proceso de nixtamalización, ya que el hidróxido de calcio (cal) no es el único empleado en este proceso.	Al proceso de cocer maíz en agua con óxido de calcio (cal viva), hidróxido de calcio (cal apagada) u otro material alcalino, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique otro material alcalino.
CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA	**3.32 Nixtamalización** **Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.**	Aquí existe una mala información y debe ser aclarada el proceso de la nixtamalización tradicional varía de acuerdo a la forma en que lo hacemos, el nixtamal no es cocido, es precocido, hay quien lo hace a fuego directo a una temperatura máxima de 60°c, o en otro caso calentado el agua primero hasta 90°c y después verter el agua al maíz y teniendo ya el hidróxido de calcio para tener un reactivo y conservador natural. Es importante aclarar que si el nixtamal se pasa de coacción este lleva el riesgo de que se eche a perder ya que el grano pierde sus propiedades más rápido y existe el riego de que la tortilla tenga un mal olor sabor y se eche a perder y no dure al empaquetar la tortilla objeto de esta norma.	Propuesta: Es el proceso que se le da al maíz para su industrialización sometiéndole a una cocción junto con agua e hidróxido de calcio para obtener un maíz precocido sin llegar a cocerlo en su totalidad para obtener una nixtamalizacion., sin que el maíz pierda sus propiedades nutrimentales.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique otro material alcalino.
GREMAB	**3.32 Nixtamalización** **Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.**	En concordancia con el inciso 3.26 pya que la palabra “cal” es un término más conocido, por lo que se sugiere adicionarlo en la definición.	3.31 Nixtamalización Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio **(cal)**, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique otro material alcalino.
GRUMA	**3.32 Nixtamalización** **Al proceso de cocer maíz en agua con hidróxido de calcio, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.**	https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/	Al proceso de cocer maíz en una solución alcalina, generalmente agua con hidróxido de calcio, con el propósito de obtener el nixtamal de maíz que puede ser molido a masa o molido y deshidratado a harina.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique otro material alcalino.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO** **D) GREMAB**	**3.36 Producto a granel** **Producto colocado en un envase de tipo sanitario o inocuo y resistente hasta su venta al consumidor final y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta, exclusivamente en el lugar en el cual se elaboran. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado.**	Armonizar con la definición ya establecida para producto a granel en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Asimismo, con la finalidad de atender la demanda de los industriales de la masa y la tortilla, se propone adicionar en el capítulo 6. Disposiciones sanitarias, que el producto a granel es de venta al consumidor final en el lugar en el que se procesa y todo producto que se comercialice fuera de este lugar debe ser considerado un producto preenvasado. Por otra parte, ya se encuentra establecido en el capítulo 9. Envase y embalaje, que el envase debe ser tipo sanitario o inocuo y resistente hasta su venta al consumidor final, por lo que no es necesario se encuentre esta información en la definición.	Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: Producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.31 Producto a granel Producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.]
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**3.36 Producto a granel** **Producto colocado en un envase de tipo sanitario o inocuo y resistente hasta su venta al consumidor final y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta, exclusivamente en el lugar en el cual se elaboran. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado.**	Conservar redacción de la norma vigente y solo agregar la parte en que se distingue de las tortillas preenvasadas. En la práctica gran parte de las tortillerías se despachan directamente de la máquina y no son colocadas en envases antes de comercializarse. Si se requiere hablar de las características del recipiente donde se colocan las tortillas que se acumulan antes de ser vendidas, ello debiera ser descrito en las especificaciones sanitarias y no en la definición de producto a granel.	3.36 Producto a granel Al producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.31 Producto a granel Producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.]

GRUMA	**3.36 Producto a granel** **Producto colocado en un envase de tipo sanitario o inocuo y resistente hasta su venta al consumidor final y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta, exclusivamente en el lugar en el cual se elaboran. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado.**	Cambiar HASTA por PARA su venta al consumidor final**...**	Producto colocado en un envase de tipo sanitario o inocuo y resistente PARA su venta al consumidor final y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta, exclusivamente en el lugar en el cual se elaboran. En caso de no cumplir con lo anterior, se entiende que se trata de un producto preenvasado.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.31 Producto a granel Producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.]
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**3.37 Producto derivado de masa** **Alimento elaborado con masa de maíz nixtamalizado, harina de maíz nixtamalizado o ambas, hecho de manera artesanal o mecánica, que puede ser cocido, horneado o frito y se presenta en diversas formas o tamaños, como pueden ser sopes, huaraches, totopos, tlacoyos, tlayudas, entre otros.**	Debe de mencionar la palabra tortillas, porque las tortillas son la piedra angular de esta NORMA.	Alimento elaborado con masa de maíz nixtamalizado, harina de maíz nixtamalizado o ambas, hecho de manera artesanal o mecánica, que puede ser cocido, horneado o frito y se presenta en diversas formas o tamaños, como pueden ser sopes, huaraches, totopos, tlacoyos, tlayudas, **tortillas,** entre otros.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que de elimina la definición referida.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO** **C) GRUMA**	**3.37 Producto derivado de masa**	Con el objeto de ser más congruentes con la definición descrita debajo. Se sugiere esta acotación debido a que existen muchos tipos de productos derivados de masa, no sólo los de maíz nixtamalizado.	3.37 Producto derivado de masa **de maíz nixtamalizado**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que de elimina la definición referida.

A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) CARIT**	**3.38 Producto preenvasado** **Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.**	La propuesta de colocar el producto preenvasado a la temperatura indicada, se fundamenta en el estudio elaborado por la Universidad de Hidalgo en el que se demuestra, que la tortilla caliente que se comercializa en tiendas, fruterías, carnicerías y otros comercios generan bacterias patógenas, tal y como se indica en el estudio respectivo que se integra a estas observaciones que la Cámara Nacional presenta en esta consulta pública.	3.38 Producto preenvasado Los productos preenvasados serán colocados a una temperatura de 22 (+- 4 grados centígrados) en un envase de tipo sanitario, inocuos, biodegradable, con sellado hermético y resistentes hasta su venta final, al no estar presente el consumidor, la cantidad de producto contenido en el envase no puede ser alterada a menos que el envase se abierto o modificado perceptiblemente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.32 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria].
A) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC **B) LUCIO MARQUEZ BARRAZA** **C) CAMILO BARRIOS CABRAL** **D) ALMA ALONSO** **E) CECILIA NAVA ZUÑIGA** **F) TORTILLERIAS "NUEVO LEON"** **G) JAIME BORREGO SANCHEZ** **H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ** **I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA** **J) LEONARDO RUIZ** **K) CONSEJO MORELENSE DEL**	**3.38 Producto preenvasado** **Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.**	La propuesta de colocar el producto preenvasado a la temperatura indicada, se fundamenta en el estudio elaborado por la Universidad de Hidalgo en el que se demuestra, que la tortilla caliente que se comercializa en tiendas, fruterías, carnicerías y otros comercios generan bacterias patógenas, tal y como se indica en el estudio respectivo que se integra a estas observaciones que la FEDERACION presenta en esta consulta pública.	3.38 Producto preenvasado Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana serán colocados a UNA TEMPERATURA DE 22 GRADOS CENTIGRADOS, (+- 4) en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta final, al no estar presente el consumidor, la cantidad de producto contenido en el envase no puede ser alterada a menos que el envase se abierto o modificado perceptiblemente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.32 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria].

GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA **L) ANGELES MARTINEZ OLIVARES** **M) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **N) SILVIA SANCHEZ** **O) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA** **P) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE** **Q) LUIS MARTÍNEZ OLIVARES** **R) Irasema Ruiz** **S) ALONDRA RUIZ** **T) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **U) ISABEL MARTÍNEZ** **V) FRANCISCO GARCÍA** **W) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ** **X) FÁTIMA ÁVILA** **Y) KATIA ÁVILA RAMOS** **Z) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA**				
A) GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C. B) RUBÉN MONTALVO MORALES C) MARTÍN MARTÍNEZ DESTUNIS D) AGUSTÍN BENJAMÍN RUIZ CRUZ E) ÁNGEL MARTÍNEZ DESTUNIS F) JORGE CARLOS BAÑUELOS G)	**3.38 Producto preenvasado** **Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.**	Se deben de preenvasar a una temperatura tal, que al sellarse no produzcan evaporación, porque al condensarse el vapor, cae en el producto, mermando su vida útil. En el resultado del estudio que realizo el CINVESTAV se justifica este numeral: técnica y científicamente.	PRODUCTO PREENVASADO El producto tortilla de maíz objeto de esta Norma Oficial Mexicana será colocado a UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 22 GRADOS CENTIGRADOS +-4 GRADOS DE TOLERANCIA, en un envase de tipo sanitario e inocuo y resistente con sellado herméticamente hasta su venta final, al no estar presente el consumidor, la cantidad de producto contenido en el envase NO PUEDE SER ALTERADA a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.32 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del

CATARINO CERVANTES ZERMEÑO H) AIDA PALAFOX FUENTES I) PEDRO ALFONSO COLLANTES MARTÍNEZ J) ARTURO JAVIER SOLANO ANDALÓN K) ALBERTO LUNA DE LA TORRE L) SAÚL GONZÁLEZ CASTAÑEDA M) IGNACIO JAVIER DE JESÚS GONZÁLEZ BAQUEIRO N) HORACIO BRITO FLORES O) ALFONSO ANAYA P) ÁLVARO CAMARILLO PALAFOX Q) ABDÓN ABEL HERNÁNDEZ OLVERA R) NOÉ CASTILLA RODRÍGUEZ S) CARIT				consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria].
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO**	**3.38 Producto preenvasado** **Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.**	1. Armonizar con la definición de producto preenvasado establecida en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 con la finalidad de evitar definiciones distintas en instrumentos normativos de cumplimiento obligatorio destinados a los alimentos. BIMBO solo se pronunció sobre la primera definición 2. Se solicita incluir esta definición armonizada con lo ya establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, con la finalidad de diferenciar correctamente a aquellos productos que no van destinados al consumidor final y son preenvasados.	1. Se solicita modificar la definición de la siguiente forma: “producto preenvasado alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.” 2. Se solicita incluir la siguiente definición: “producto preenvasado no destinado al consumidor final alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y que la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. Este producto no es destinado al consumidor final, ya que se trata de materia prima en la elaboración de otros productos u otro fin distinto.”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.32 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria].

GREMAB COPARMEX	**3.38 Producto preenvasado** **Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.**	Se solicita establecer la siguiente definición en concordancia con lo establecido en la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSAI-2010.	3.36 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.32 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria].
GRUMA	**3.38 Producto preenvasado** **Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de tipo sanitario o inocuos y resistentes hasta su venta al consumidor final, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.**	Se sugiere esta mejora para hacer más amplia y comprensible la definición, ya que el proceso de envasar se hace con el fin de contener, proteger, manipular, transportar, distribuir y presentar productos que se expenden como producto terminado como las tortillas y otros alimentos, o bien como producto intermedio o materia prima como las maletas o bolas de masa que se utilizan el lugares diferentes a donde fueron procesadas.	Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en ausencia del comprador en envases sanitarios o inocuos y resistentes, de tal manera que el contenido no pueda ser alterado a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.32 Producto preenvasado Alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. [Fuente: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria].

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Se solicita incluir esta definición armonizada con lo ya establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, con la finalidad de diferenciar correctamente a aquellos productos que no van destinados al consumidor final y son preenvasados.	3.x Producto preenvasado no destinado al consumidor final Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y que la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente. Este producto no es destinado al consumidor final, ya que se trata de materia prima en la elaboración de otros productos u otro fin distinto.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que todos los productos preenvasados, de acuerdo con la definición de la NOM-051, están dirigidos a los consumidores finales.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.39 Tortilla** **al producto elaborado con masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o trigo o de harina de trigo que cumple con los ingredientes establecidos en el inciso 5.3.1.1.2 de esta Norma Oficial Mexicana y que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometida a cocción y que generalmente tiene una forma circular.**	Debido a que la definición de masa ya considera todos los insumos o materias primas que se pueden emplear para su elaboración, no es necesario reiterar los mismos en la definición.	Al producto elaborado con masa ~~de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o trigo o de harina de trigo~~ sometido a cocción, que cumple con los ingredientes establecidos en el inciso **7.2.5** de esta Norma Oficial Mexicana, **y que generalmente tiene una forma circular.**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.33 Tortilla a base de maíz Producto elaborado con masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o combinación de estas sometido a cocción y que puede ser mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, que generalmente tiene una forma circular.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**3.39 Tortilla** **al producto elaborado con masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o trigo o de harina de trigo que cumple con los ingredientes establecidos en el inciso 5.3.1.1.2 de esta Norma Oficial Mexicana y que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometida a cocción y que generalmente tiene una forma circular.**	No se debe definir en base a una referencia, ni tampoco es necesario tener en la definición todas sus especificaciones, para ello existen apartados especiales para este fin.	3.39 Tortilla al producto elaborado a base de maíz nixtamalizado o de harina de trigo u otros cereales; sometido a cocción y que generalmente tiene una forma circular.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.33 Tortilla a base de maíz Producto elaborado con masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o combinación de estas, sometido a cocción y que puede ser mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, que generalmente tiene una forma circular.

GRUMA	**3.39 Tortilla** **al producto elaborado con masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o trigo o de harina de trigo que cumple con los ingredientes establecidos en el inciso 5.3.1.1.2 de esta Norma Oficial Mexicana y que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometida a cocción y que generalmente tiene una forma circular.**	Producto elaborado con masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o trigo o de harina de trigo, que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometida a cocción y que generalmente tiene una forma circular	Esta mejora se sugiere para simplificar y mejorar la comprensión de la definición.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.33 Tortilla a base de maíz Producto elaborado con masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o combinación de estas, sometido a cocción y que puede ser mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, que generalmente tiene una forma circular.
GRUMA	**3.40 Tortillería** **Establecimiento donde se elaboran tortillas para su venta a granel directamente al consumidor final.**	Se sugiere esta mejora debido a que generalmente una tortillería es un negocio integral como se describe en el "proceso"; es erróneo señalar que sólo vende a granel directamente al consumidor final.	Establecimiento donde se lleva a cabo el proceso definido en 3.35 relativo a la elaboración y expendio de tortillas.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la tortillería no realiza todas las actividades del proceso.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**3.41 Tostada** **Al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de deshidratación a través de horneado, freído, o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.**	Con el objetivo de ser más claro y preciso se sugiere la redacción, pues el punto 7.2.4 ya incluye la inclusión de ingredientes opcionales. Se ajusta el numeral 5.3.1.1.2 por el cambio sugerido en el capítulo 5 (trasladar lo que respecta a ingredientes al capítulo 7).	Al producto elaborado a partir de tortilla o masa **que cumple con los ingredientes establecidos en el inciso 7.2.5 de esta Norma Oficial Mexicana** ~~que puede ser mezclada con ingredientes opcionales~~, sometido a un proceso de deshidratación a través de horneado, freído, o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 3.35 Tostadas a base de maíz Producto elaborado a partir de tortilla o masa de maíz que puede ser mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos, sometido a deshidratación a través de horneado, freído, o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.

A) SADER **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) QLSTANDARD, SC.** **D) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)** **E) CNA** **F) BIMBO** **G) MISSION FOODS MÉXICO**	**4. Símbolos y términos abreviados** **Cuando en esta Norma Oficial Mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por: AGL ácidos grasos libres** **Cm Centímetros** **G Gramo** **Kg Kilogramo** **Min Minutos** **Mg Miligramo** **mL Mililitro** **N Normal** **UFC unidades formadoras de colonias** **v/v volumen por volumen** **µg Microgramo** **% por ciento** **°C grados Celsius**	La “NOM-008-SCFI-2002, Sistema general de unidades de medida”, establece que las abreviaciones de estas unidades son en minúsculas. Corregir la redacción correcta de las abreviaturas de las medidas de medición.	Dice: Cm Centímetros G Gramo Kg Kilogramo Mg Miligramo Debe decir: **cm** Centímetros **g** Gramo **kg** Kilogramo **min** Minutos **mg** Miligramo	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 4. Símbolos y términos abreviados. Cuando en esta Norma Oficial Mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por: AGL ácidos grasos libres cm Centímetros g Gramo kg Kilogramo min Minutos mg Miligramo mL Mililitro N Normal UFC unidades formadoras de colonias v/v volumen por volumen µg Microgramo % por ciento °C grados Celsius ≥ mayor o igual a ≤ menor o igual a
GRUMA	**5. Clasificación e ingredientes**	Se sugiere la reubicación del inciso 5.3 sobre ingredientes al Capítulo 7, el cual hace referencia a las especificaciones de los productos objeto de esta norma.	5. Clasificación	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 5. Clasificación.

SADER	**Color del grano de maíz** **Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor** **Cocción** **Frito Deshidratado Horneado Extruído Otro**	En las columnas “Color del grano de maíz” y “Cocción”, hace falta la coma para separar cada una de las palabras.	Dice: Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor Debe decir: **Azul, amarillo, blanco, rojo, rosa, naranja, negro, verde, multicolor** Dice: Frito Deshidratado Horneado Extruido Otro Debe decir: **Frito, Deshidratado, Horneado, Extruido, Otro**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo).
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.** **Insumo Color del grano de maíz** **Proceso Producto derivado Cocción** **Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor** **Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique** **Masa Producto derivado de masa Tortilla Tostadas Botanas Cereales para el desayuno** **Frito Deshidratado Horneado Extruído Otro**	Se solicita modificar el título de la Tabla 1 para que quede en términos generales la clasificación, ya que se solicita eliminar las categorias que pueden ser consideradas en la NOM-247-SSA1-2008. El color de grano de maíz púrpura si existe, por lo que es necesario adicionarlo. Con respecto a los cereales de maíz para el desayuno, se solicita que sean considerados en el proceso de modificación a la NOM-247- SSA1-2008 y que sea conjunta con la Secretaria de Economía para establecer las denominaciones comerciales y regulaciones en la etiqueta.	1. Se solicita modificar el título de la Tabla 1 para quedar como sigue: Tabla 1. Clasificación 2. Se solicita incluir en insumos: Trigo, harina de trigo y harinas preparadas. 3. Se solicita adicionar el color púrpura para el maíz. 4. Asimismo, se solicita eliminar lo referente a: a. Cereales para el desayuno. 5. Finalmente, se propone enumerar el contenido de la Tabla para evitar que con cambios de formatos sea poco clara su lectura, ejemplo: Insumo 1. Maíz 2. Harina de maíz. 3. .... Color 1. Azul 2. Amarillo 3. ...	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo).

A) CNA **B) BIMBO**	**Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.** **Insumo Color del grano de maíz** **Proceso Producto derivado Cocción** **Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor** **Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique** **Masa Producto derivado de masa Tortilla Tostadas Botanas Cereales para el desayuno** **Frito Deshidratado Horneado Extruído Otro**	Seguir la disposición técnica utilizada en la descripción biológica de caracteres; considerar los tonos básicos y no las gamas o intensidades que pueden presentarse, con el fin de facilitar su identificación. En la guía técnica para la descripción varietal de maíz (SAGARPA-SNICS, 2014) se reconocen como colores de grano: blanco, amarillo, naranja, rojo, púrpura, azul, negro (con distintas tonalidades). La directriz para la ejecución del examen de la distinción, la homogeneidad y la estabilidad de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV, 2009) incluye el color púrpura. Se solicita modificar el título de la Tabla 1 para que quede en términos generales la clasificación, ya que se solicita eliminar las categorias que pueden ser consideradas en la NOM-247-SSA1-2008. Con respecto a los cereales de maíz para el desayuno, se solicita que sean considerados en el proceso de modificación a la NOM-247-SSA1-2008 y que sea conjunta con la Secretaria de Economía para establecer las denominaciones comerciales y regulaciones en la etiqueta.	Tabla 1. Clasificación (**...**) Color del grano de maíz Blanco, amarillo, naranja, rojo, púrpura, azul, negro, multicolor (**...**) **Eliminar:** Producto derivado Masa Producto derivado de masa Tortilla Tostadas Botanas ~~Cereales para el desayuno~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo)
EL PODER DEL CONSUMIDOR	**Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.** **Insumo Color del grano de maíz** **Proceso Producto derivado Cocción** **Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor** **Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique** **Masa Producto derivado de masa Tortilla Tostadas Botanas Cereales para el desayuno** **Frito Deshidratado Horneado Extruído Otro**	La tabla integrada en el proyecto no es clara, deben hacerse modificaciones de forma para que se distingan bien los productos derivados y la forma de procesamiento. En este sentido, se propone la siguiente tabla:	Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz. Insumo Maíz Harina de maíz Color del grano de maíz Azul Amarillo Blanco Rojo Rosa Negro Verde Multicolor Proceso Nixtamalizado Precocido Cocido Producto derivado Masa Producto derivado de masa Tortilla Tostadas Botanas Cereales para el desayuno Proceso de cocción Frito Deshidratado Horneado Extruido Otro	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo)

GRUMA	**Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.** **Insumo Color del grano de maíz** **Proceso Producto derivado Cocción** **Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor** **Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique** **Masa Producto derivado de masa Tortilla Tostadas Botanas Cereales para el desayuno** **Frito Deshidratado Horneado Extruído Otro**	Se sugiere incluir el proceso de desgerminado, ya que en México también se fabrican y comercializan harinas de maíz desgerminado y descascarado, sujeto a un proceso de molienda seca y precocido. https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological sciences/dry-millin	Proceso Nixtamalizado, o desgerminado,o precocido, o cocido, según aplique	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado** / **Insumo** / **Proceso** / **Cocción** 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado 1. Nixtamalizado Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo).
CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA	**Insumos**	En la columna de los insumos deben de en listarse todos los insumos que participen para la elaboración de los productos finales así como también sus derivados.	Propuesta Insumos. Aditivo alimentario (Aditivo) Aditivo combinado Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición Coadyuvante de elaboración Harina de maíz nixtamalizado Harina integral Harina de trigo Masa de Nixtamal Masa para tamales Tortilla de Nixtamal Tortilla de harina Maiz Nixtamal Hidróxido de cal	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado** / **Insumo** / **Proceso** / **Cocción** 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado 1. Nixtamalizado Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo).
CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA	**Productos derivados** **Masa** **Producto derivado de masa** **Tortilla** **Tostadas Botanas Cereales para el desayuno**	No solamente de la masa molida hay derivados, también hay que tomar en cuenta que del nixtamal hay derivados y los estamos haciendo menos.	Derivados del Nixtamal Masa para tamales Atole de Grano Gorda de masa quebrada. De la masa nixtamalizada se obtiene masa molida para tortilla, tostadas, botanas, tamales nejos etc	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado** / **Insumo** / **Proceso** / **Cocción** 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado 1. Nixtamalizado Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo).

NESTLÉ	**Insumo** **Maíz harina de maíz**	Incluir en la tabla con el fin de poder comunicar el uso de harinas integrales.	Se solicita incluir en la columna de Insumo: Maíz, Harina de maíz, (integral o grano entero si aplica)	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa; 2. Tortilla; 3. Tostadas; 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado; 2. Harina de maíz nixtamalizado; 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito; 2. Deshidratado; 3. Horneado; 4. Extruido; 5. Otro (especificarlo)
A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC** **D) CAMILO BARRIOS CABRAL** **E) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ** **F) Ma. Del rosario correa rodrigurez** **G) LEANDRO CARLOS DE LA TORRE VALPARAISO** **H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ** **I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA** **J) LEONARDO RUIZ** **K) CARIT** **L) DIANA DE LA TORRE** **M) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **N) SILVIA SANCHEZ** **O) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA** **P) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE**	**Insumo** **Maíz harina de maíz**	En la columna de insumo debe decir tal y como se indica en el apartado 3 de esta Norma Términos y Definiciones	Insumo 3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal 3.18 Harina de maíz nixtamalizado	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa; 2. Tortilla; 3. Tostadas; 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado; 2. Harina de maíz nixtamalizado; 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito; 2. Deshidratado; 3. Horneado; 4. Extruido; 5. Otro (especificarlo)

Q) Irasema Ruiz **R)ALONDRA RUIZ** **S) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **T) ISABEL MARTÍNEZ** **U) FRANCISCO GARCÍA** **V) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ** **W) FÁTIMA ÁVILA** **X) KATIA ÁVILA RAMOS** **Y) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA** **Z) ALEJANDRA DE LA TORRE** **A1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA**				
A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC** **D) CAMILO BARRIOS CABRAL** **E) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ** **F) Ma. Del rosario correa rodrigurez** **G) LEANDRO CARLOS DE LA TORRE VALPARAISO** **H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ** **I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA** **J) LEONARDO RUIZ** **K) CARIT**	**Proceso** **Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique**	En la columna Proceso debe decir tal y como se indica en el apartado 3 de esta Norma Términos y Definiciones	Proceso 3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal). 3.18 Harina de maíz nixtamalizado Al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa; 2. Tortilla; 3. Tostadas; 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado; 2. Harina de maíz nixtamalizado; 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito; 2. Deshidratado; 3. Horneado; 4. Extruido; 5. Otro (especificarlo)

L) DIANA DE LA TORRE **M) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **N) SILVIA SANCHEZ** **O) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA** **P)ROBERTO BORREGO DE LA TORRE** **Q) Irasema Ruiz** **R) ALONDRA RUIZ** **S) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **T) ISABEL MARTÍNEZ** **U) FRANCISCO GARCÍA** **V) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ** **W) FÁTIMA ÁVILA** **X) KATIA ÁVILA RAMOS** **Y) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA** **Z) ALEJANDRA DE LA TORRE** **A1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA**				
A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC** **D) CAMILO BARRIOS CABRAL** **E) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ** **F) Ma. Del rosario correa rodrigurez**	**Producto derivado** **Masa** **Producto derivado de masa Tortilla** **Tostadas Botanas Cereales para el desayuno**	En la columna Producto derivado la Cámara propone la siguiente clasificación, debido a que el uso del molino permite preparar el tipo de masa que se requiere para los diferentes tipos de producto que la cocina mexicana ha desarrollado para el gusto del mundo.	Producto derivado De la masa nixtamalizada se obtiene masa molida para tortilla, tostadas, botanas, tamales etc Masa quebrada para tamales, gorditas y otros productos típicos de la cocina mexicana De la masa de harina de maíz nixtamalizado se obtiene masa molida y tortilla.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa; 2. Tortilla; 3. Tostadas; 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado; 2. Harina de maíz nixtamalizado; 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito; 2. Deshidratado; 3. Horneado; 4. Extruido; 5. Otro (especificarlo)

G) LEANDRO CARLOS DE LA TORRE VALPARAISO H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA J) LEONARDO RUIZ K) CARIT L) DIANA DE LA TORRE M) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ N) SILVIA SANCHEZ O) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA P) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE Q) Irasema Ruiz R) ALONDRA RUIZ S) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES T) ISABEL MARTÍNEZ U) FRANCISCO GARCÍA V) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ W) FÁTIMA ÁVILA X) KATIA ÁVILA RAMOS Y) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA Z) ALEJANDRA DE LA TORRE A1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA				

SADER	**Producto derivado** **Pan Tortilla Pan dulce Pastas Galletas Botanas Cereales para el desayuno** **Cocción** **Frito Deshidratado Horneado Extruído Otro**	En las columnas “Producto derivado” y “Cocción”, hace falta la coma para separar cada una de las palabras.	Dice: Pan Tortilla Pan dulce Pastas Galletas Botanas Cereales para el desayuno Debe decir: **Pan, Tortilla, Pan dulce Pastas, Galletas, Botanas, Cereales para el desayuno** Dice: Frito Deshidratado Horneado Extruido Otro Debe decir: **Frito, Deshidratado, Horneado, Extruido, Otro**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo)
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Producto derivado** **Pan Tortilla Pan dulce Pastas Galletas Botanas Cereales para el desayuno** **Cocción** **Frito Deshidratado Horneado Extruído Otro**	Es necesario revisar el formato de esta tabla, ya que tiene errores de presentación, lo cual impide su comprensión. Se deben dar los espacios correctos entre insumos, colores, procesos, etc. Presentamos una propuesta de redacción y contenido en el Anexo 1	Corregir formato, dando los espacios necesarios para presentar correctamente las categorías. En esta tabla debe eliminarse el color de grano verde y multicolor. Se propone que la primera columna en la tabla sea la de producto, ya que es la categoría que se esta definiendo en la clasificación y no los insumos.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo)
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO**	**Nota 1: Se puede usar maíz nativo cumpliendo con la clasificación de la Tabla 1 y se debe cumplir con lo establecido en la definición 3.27 y el procedimiento para la evaluación de la conformidad de esta norma oficial mexicana.**	Debido a que el uso de maíces nativos para la producción de masa, tortilla, tostada y harinas preparadas es a pequeña escala y en beneficio de los pequeños productores, se propone que sea considerado el uso comercial del término “nativo”, y su regulación sea a través de marcas colectivas que ya se encuentran consideradas en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y que tienen por objeto: “Artículo 179.- **...** distinguir, en el mercado, los productos o servicios de sus miembros siempre que estos posean calidad o características comunes entre ellos y diversas respecto de los productos o servicios de terceros”. Lo anterior, debido a que la bibliografía reporta que el uso de maíces nativos muestra gran variabilidad en el rendimiento de masa y tortilla, así como en la calidad de ésta (1,2); por otro lado, se ha reportado en pruebas sensoriales que no hay percepción de diferencias entre los productos elaborados con un maíz nativo y los elaborados con un maíz híbrido, además de que la aceptabilidad no mostró preferencia por algún tipo de maíz (3). 1) Vázquez-Carrillo, et.al. 2003. Calidad de grano y tortillas de maíces criollos y sus retrocruzas. Rev. Fiotec. Mex. 26(4):231-238.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: Nota 1: Se puede usar maíz nativo cumpliendo con la clasificación de la Tabla 1 y se debe cumplir con lo establecido en la definición 3.27 y ~~el procedimiento para la evaluación de la conformidad~~ **lo establecido para marcas colectivas en los capitulos 8 y 10 de esta Norma Oficial Mexicana.**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 1. Clasificación.** **Producto derivado**: 1. Masa 2. Tortilla 3. Tostadas 4. Otros productos derivados de masa **Insumo**: 1. Maíz nixtamalizado 2. Harina de maíz nixtamalizado 3. Mezcla de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado **Proceso**: 1. Nixtamalizado **Cocción**: Para las tostadas y otros productos derivados de masa: 1. Frito 2. Deshidratado 3. Horneado 4. Extruido 5. Otro (especificarlo)

		2) Aragón-Cuevas, F., et. al. 2012. Calidad industrial de maíces nativos de la Sierra Sur de Oaxaca. Libro Técnico No. 15. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Santo Domingo Barrio Bajo, Etla, Oaxaca, México. 249 p. 3) González Amaro, R. 2016. Usos locales y preferencias de consumo como factores de la diversidad del maíz nativo de Oaxaca. Tesis Doctoral, Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de las Casas Chiapas, México.		
CNA	**Nota 1: Se puede usar maíz nativo cumpliendo con la clasificación de la Tabla 1 y se debe cumplir con lo establecido en la definición 3.27 y el procedimiento para la evaluación de la conformidad de esta norma oficial mexicana.**	Mantener la clasificación conforme el color del grano de maíz. El valor de los maíces nativos y su nivel de especialidad radica no sólo en sus colores, sino en las diferentes texturas, contenido de almidones, azúcares y propiedades específicas. Esa diversidad se refleja en la multiplicidad de usos (elotes, tamales, panes, galletas, atoles, bebidas, pinole, pozole, totopos, tlayudas oaxaqueñas, tlacoyos, dulces, etc.). Los procesos y productos que pueden elaborarse a partir de maíces nativos, por lo tanto, van más allá del color. Dentro de una raza pueden encontrarse distintas variaciones de color, y para un mismo color existen distintos tipos de grano (cristalino, dentado, dulce, ceroso, harinoso), lo que les da distintas funcionalidades (Instituto Nacional de Ecología, 2017). Los maíces nativos de colores son utilizados primordialmente en productos especiales, siendo el blanco el que se destina principalmente a tortillas. La distintividad de cada platillo mexicano requiere de un tipo particular de maíz, de una raza especializada (Gente de maíz. Historia y diversidad de la cocina mexicana del maíz, Ortega Paczka y Oseguera, 2016). Por tanto, calificar al maíz nativo y englobarlo dentro del maíz de producción intensiva puede resultar contrario al propósito de conservación, valoración y promoción del maíz nativo.	Eliminar	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos. Se elimina la Nota 1
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Sin correlativo**	Se propone agregar este texto para facilitar la comprensión del uso de la tabla y fortalecer la correcta clasificación de productos.	**Nota 1:** Para clasificar el tipo de producto se debe considerar el insumo con el cual es elaborado, el color del grano empleado, el tipo de proceso con el cual fue transformado y para el caso de las tostadas el tipo de cocción o deshidratación.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez, que la Tabla 1 se considera el insumo y la declaración de color es opcional, por lo que no es necesario indicarlo en la Nota.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Sin correlativo**	Se cambia la numeración debido a la propuesta de agregar una nota anterior. Se corrige redacción y se hace referencia a la declaración y no al uso.	**Nota 2:** Se puede declarar el uso de maíz nativo cumpliendo con la clasificación de la Tabla 1, siempre y cuando se cumpla con lo establecido en la definición 3.27 y el procedimiento para la evaluación de la conformidad de esta norma oficial mexicana.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez, que se acordó eliminar todo lo relativo a Maíz nativo.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**En la siguiente tabla se describe la clasificación para los productos derivados del trigo objeto de esta norma oficial mexicana.** **Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo** **Insumo Clase Proceso Producto derivado Cocción** **harina de trigo Integral Refinada Preparada No** **preparada** **Pan Tortilla Pan dulce Pastas** **Galletas Botanas Cereales** **para el desayuno** **Frito Deshidratado** **Horneado Extruído Otro**	Estos productos ya se encuentran regulados en la NOM-247-SSA1-2008, y la cual se encuentra en proceso de modificación, por lo que es más conveniente solo exista una NOM para esos productos y, en su caso, sea conjunta con la Secretaria de Economía para establecer denominaciones comerciales y regulación en la etiqueta	Se solicita eliminar la Tabla 2	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, los productos de trigo, harinas y productos derivados, se van a excluir de la Norma y serán considerados en otra regulación (NOM-247- SSA1-2008).
CANIMOLT	**Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo** **Insumo Clase Proceso Producto derivado Cocción** **harina de trigo Integral Refinada Preparada No** **preparada** **Pan Tortilla Pan dulce Pastas** **Galletas Botanas Cereales** **para el desayuno** **Frito Deshidratado** **Horneado Extruído Otro**	La Tabla 2. Es confusa debido a lo siguiente: (...VER TABLA...) Sin embargo, más adelante en el capítulo 8 se indica colocar la información del capítulo : del proyecto en el inciso indica colocar la información de la tabla 2. 8.1.2.5 Harinas Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación: Harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con Vitaminas B1, B2 y niacina. 8.1.2.5.1 Harinas preparadas Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación: Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (Ingredientes opcionales). **Por lo anterior está en contradicción con los dispuesto NOM-247-SSA1-2008 describe específicamente como se debe declarar la denominación, y además advierte, en el numeral 8.14.3 No está permitido emplear, denominación distinta a la establecida en esta norma.**		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez, que no se identificó una propuesta concreta por parte del promovente. No obstante lo anterior, la Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo, se elimina en virtud de que dichos productos serán contemplados dentro de la modificación a la NOM-247-SSA1-2008.

NESTLÉ	**Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo** **Insumo Clase Proceso Producto derivado Cocción harina de trigo Integral Refinada Preparada No preparada** **Pan Tortilla Pan dulce Pastas** **Galletas Botanas Cereales para el desayuno** **Frito Deshidratado** **Horneado Extruído Otro**	Incluir en la tabla con el fin de poder comunicar el uso de harinas integrales.	Se solicita incluir en la columna de Clase: Integral, refinada o de grano entero	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez, que los productos de trigo, harinas y derivados del trigo, serán contemplados dentro de la modificación a la NOM-247-SSA1-2008.
BIMBO	**Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo** **Insumo Clase Proceso Producto derivado Cocción harina de trigo Integral Refinada Preparada No preparada** **Pan Tortilla Pan dulce Pastas** **Galletas Botanas Cereales para el desayuno** **Frito Deshidratado** **Horneado Extruído Otro**	Alineado a comentarios de campo de aplicación. Se propone enviar a estas categorías a la NOM 247 incluyendo un apartado de denominaciones comerciales.	En producto derivado eliminar: Pan, Pan dulce Pastas Galletas y Cereales para el desayuno.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, toda vez que se eliminó la Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo, en virtud de que dichos productos serán contemplados dentro de la modificación a la NOM-247-SSA1-2008.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**5.2 Productos derivados del trigo** **En la siguiente tabla se describe la clasificación para los productos derivados del trigo objeto de esta norma oficial mexicana.** **Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo**	Debe respetarse el objetivo y campo de aplicación de la NOM187. Las columnas de proceso y cocción resultan innecesarias para definir a las tortillas de harina de trigo.	Se propone que la primera columna en la tabla sea la de producto, ya que es la categoría que se está definiendo en la clasificación y no los insumos. Eliminar los productos que no son objeto de esta norma y dejar únicamente la tortilla. Al eliminar los otros productos se pueden eliminar las columnas de proceso y cocción.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, toda vez que se eliminó la Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo, en virtud de que dichos productos serán contemplados dentro de la modificación a la NOM-247-SSA1-2008.

EL PODER DEL CONSUMIDOR	**5.2 Productos derivados del trigo** **En la siguiente tabla se describe la clasificación para los productos derivados del trigo objeto de esta norma oficial mexicana.** **Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo**	La tabla integrada en el proyecto no es clara, deben hacerse modificaciones de forma para que se distingan bien los productos derivados y la forma de procesamiento. En este sentido, se propone la siguiente tabla:	Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo: Insumo Harina de trigo Clase Integral Refinada Proceso Preparada No preparada Producto derivado Pan Tortilla Pan dulce Pastas Galletas Botanas Cereales para el desayuno Proceso de cocción Frito Deshidratado Horneado Extruido Otro	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez, que los productos de trigo, harinas y derivados del trigo, serán contemplados dentro de la modificación a la NOM-247-SSA1-2008.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**5.3 Ingredientes** **5.3.1 Ingredientes permitidos** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con los siguientes ingredientes permitidos u opcionales.** **5.3.1.1 Productos derivados del maíz** **5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa. La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia.** **Nota 2: En caso que la masa se utilice para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.**	Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**5.3 Ingredientes** **5.3.1 Ingredientes permitidos Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con los siguientes ingredientes permitidos u opcionales.** **5.3.1.1 Productos derivados del maíz** **5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa. La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. Nota 2: En caso que la masa se utilice para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.** **5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana. No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.** **5.3.2 Ingredientes opcionales Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales:** **a) Nopal** **b) Cualquier tipo de semilla comestible.** **c) Cualquier tipo de chile.** **d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria.** **e) Cualquier tipo de fruta o vegetal** **f) Cualquier tipo de chocolate o nueces.** **g) Otro.**	Aun cuando se tiene un apartado para mencionar los ingredientes permitidos, no se están especificando en el proyecto, por lo cual presentamos esta propuesta de redacción en la cual también se simplifica el articulado. No se puede hablar de ingredientes permitidos sin hablar del maíz y el trigo. Se eliminan las notas sobre el porcentaje de grano de color, ya que resultan ser demasiado específicas. De cualquier forma, ya estaría contemplada su declaración en la lista de ingredientes.	5.3 Ingredientes Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con los siguientes ingredientes permitidos u opcionales. 5.3.1 Ingredientes básicos 5.3.1.1 Masa, tortilla y tostada elaboradas a base de maíz. Maíz, agua, cal (hidróxido de calcio) y sal (opcional) 5.3.1.2 Tortilla y tostada de harina de trigo. Harina de trigo integral o refinada, agua, manteca de cerdo o vegetal y sal. 5.3.2 Ingredientes opcionales Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden incluir cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Cualquier tipo de chile. d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria. e) Cualquier tipo de fruta o vegetal f) Cualquier tipo de chocolate o nueces. g) Otros 5.3.3 Aditivos alimentarios y coadyuvantes Los productos objeto de esta norma pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de ser utilizados deben declararse con su nombre específico en la lista de ingredientes, aun cuando sean parte de un aditivo compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana. Esta obligación aplica también para los productos a granel. No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.

GRUMA	**5.3 Ingredientes**	Esta mejora en el inciso 5.3 y subincisos del mismo, se sugiere para hacer comprensible la norma señalando con más claridad cuáles son los ingredientes permitidos y opcionales. Además, se sugiere la reubicación del inciso sobre ingredientes en el Capítulo 7 que hace referencia a las especificaciones de los productos objeto de esta norma.	5.3 Ingredientes Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con los siguientes ingredientes permitidos u opcionales. Mover a Capítulo 7. Especificaciones	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.
GRUMA	**5.3.1 Ingredientes permitidos** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con los siguientes ingredientes permitidos u opcionales.**	Esta mejora en el inciso 5.3 y subincisos del mismo, se sugiere para hacer comprensible la norma señalando con más claridad cuáles son los ingredientes permitidos y opcionales. Además, se sugiere la reubicación del inciso sobre ingredientes en el Capítulo 7 que hace referencia a las especificaciones de los productos objeto de esta norma.	Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana podrán contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo definido en 3.1 y dentro de los límites establecidos en dicho documento. Los productos que hagan alusión a un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 70 % del grano de maíz del color al que hace referencia. Mover a Capítulo 7. Especificaciones	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.** **La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia.**	Se considera que un mínimo de 70% del color del grano de maíz en la masa de maíz nixtamalizado o harina de maíz nixtamalizado; producto derivado de masa, y masa para elaborar tortillas o tostadas es suficiente para poder ofrecer al consumidor un producto con las características que busca en el color del grano, ya que se requiere estabilizar con otros maíces para asegurar una misma calidad y homogeneidad en los productos terminados. El tipo de polinización cruzada del maíz no lleva a tener en una misma mazorca granos de distintos colores, además en el suministro comercial de los maíces nativos no hay homogeneidad el los colores.	5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa "La masa de maíz nixtamalizado o harina de maíz nixtamalizado; producto derivado de masa, y masa para elaborar tortillas o tostadas que hagan referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 70 % del grano de maíz del color al que hacen referencia."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que, que no existe evidencia que justifique dicho porcentaje que se propone, sin embargo, se traslada la información al Capítulo 8, para quedar de la siguiente manera: 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.** **La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia.**	Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones. Se solicita el cambio con el objeto de alinear los productos desde la masa a un porcentaje similar para que pueda cumplir con las funciones tecnológicas que se buscan en el producto final.	La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un ~~90~~ 80 % del grano de maíz del color al que hace referencia.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que, que no existe evidencia que justifique dicho porcentaje que se propone, sin embargo, se traslada la información al Capítulo 8, para quedar de la siguiente manera: 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**Nota 2: En caso que la masa se utilice para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.**	Debido a que en el numeral 5.3.1.1 ya se propone que ambos productos (tortilla y tostada) tengan un mínimo de 70% del color del grano de maíz que describen en su denominación comercial.	Se solicita eliminar esta Nota 2.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que, que no existe evidencia que justifique dicho porcentaje que se propone, sin embargo, se traslada la información al Capítulo 8, para quedar de la siguiente manera: 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.
EL PODER DEL CONSUMIDOR	**5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.** **La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia.**	Para este numeral y su correspondiente Nota 2, no hay justificación técnica que respalde la diferencia para el porcentaje de contenido de grano de maíz de color para productos derivados de masa y las tostadas. Por lo anterior, se propone eliminar la Nota 2 y homogeneizar dicho porcentaje para todos los productos derivados de maíz. Por otro lado, mantener una distinción para el porcentaje de contenido de grano de maíz de color si podría ser utilizado para engañar a los consumidores, puesto que los productos no estarían hechos completamente de grano de maíz de color.	5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa. La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. **En la lista de ingredientes deben indicarse los colores de los maíces utilizados con sus porcentajes.** ~~Nota 2: En caso que la masa se utilice para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que, que no existe evidencia que justifique dicho porcentaje que se propone, sin embargo, se traslada la información al Capítulo 8, para quedar de la siguiente manera: 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.

GRUMA	**5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.** **La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia.** **Nota 2: En caso que la masa se utilice para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.**	Esta mejora en el inciso 5.3 y subincisos del mismo, se sugiere para hacer comprensible la norma señalando con más claridad cuáles son los ingredientes permitidos y opcionales. Además, se sugiere la reubicación del inciso sobre ingredientes en el Capítulo 7 que hace referencia a las especificaciones de los productos objeto de esta norma.	Eliminar	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que, que no existe evidencia que justifique dicho porcentaje que se propone, sin embargo, se traslada la información al Capítulo 8, para quedar de la siguiente manera: 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Nota 2: En caso que la masa se utilice para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.**	Eliminar	~~Nota 2: En caso que la masa se utilice para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no existe evidencia técnica que justifique la eliminación. Sin embargo, se incluye la información de la nota en el numeral 8.1.6. inciso b: 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: **...** b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas**	Con la finalidad de armonizar el uso del término tortillas en plural en todo el documento.	Se solicita describir en plural Tortillas.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz
A) Universidad de Sonora **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO**	**5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas** **Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana.** **No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	El uso del blanqueador DIOXIDO DE TITANIO es muy comun en la industria principalmente por las harineras. Proponemos que se establezca de forma EXPLICITA en la norma que esta prohibicion de uso de colorantes o aditivos incluye tambien DIOXIDO DE TITANIO tanto en tortillas como en HARINAS para elaborar tortillas. ~~No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.~~	Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones. Eliminar el segundo párrafo pues: a) el párrafo anterior ya menciona lo referente al uso de los aditivos permitidos con su límite de aplicación de acuerdo con el Acuerdo de Aditivos, b) el uso de colorantes permitidos actualmente tiene el objeto de estabilizar el color de los productos elaborados con maíces que con frecuencia presentan variedad de color y se adicionan en los límites establecidos por el Acuerdo de Aditivos. Con el motivo de no engañar al consumidor podría sugerirse la declaración del uso de colorante en la denominación del producto, aun cuando ya se declara su uso en la lista de ingredientes y esto es ya informativo para el consumidor.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar como sigue: 7.2 Productos. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con lo siguiente: 7.2.1 No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un grano de maíz o de un ingrediente opcional, lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	Se debe diferenciar correctamente el color de un ingrediente opcional y el color de un grano de maíz empleado para la elaboración de tortillas y tostadas, ya que en el numeral 5.3.1.1 ya se establece una regulación en el porcentaje mínimo de uso de maíz de un color y el uso de aditivos únicamente se realiza para dar homogeneidad al producto terminado, por lo que una vez que se cumple con el porcentaje no se debe limitar el uso de aditivos permitidos. Desde el punto de vista toxicológico, los blanqueadores y colorantes permitidos para estas aplicaciones han pasado por un riguroso proceso de evaluación de riesgo que toma en cuenta la seguridad de cada compuesto y el nivel de exposición local teniendo en cuenta a las subpoblaciones de mayor riesgo por lo que las categorías aprobadas y los límites establecidos están determinados para proteger a la población mexicana en específico.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: “No se permite el uso de colorantes que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional. En el caso del color de un grano de maíz (ver Tabla 1), el uso de blanqueadores y colorantes está sujeto al cumplimiento del porcentaje mínimo establecido en el numeral 5.3.1.1.1, para evitar que se induzca al error o engaño del consumidor.”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.2.1 No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un grano de maíz o de un ingrediente opcional, lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.

EL PODER DEL CONSUMIDOR	**No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	Con el propósito de aclarar el propósito del numeral y, considerando que los colorantes y blanqueadores, por su naturaleza, sólo tienen la función de proveer características estéticas se propone el cambio al texto, se propone su prohibición, independientemente del objetivo que tenga su uso. Por lo que, se sugiere la siguiente redacción:	**[...]** No se permite el uso de colorantes o blanqueadores en las tortillas y tostadas a fin de evitar que se induzca a engaños a los consumidores.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.2.1 No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un grano de maíz o de un ingrediente opcional, lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.
5 MIL COMENTARIOS	**5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas** **Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana.** **No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	b) Comentario sobre información de aditivos y otras sustancias en la lista de ingredientes (norma del numeral 5.3.1.1.2). Considero importante que en las tortillas que se venden empaquetadas se agregue, en la lista de ingredientes, todos aquellos aditivos y coadyuvantes que se usan para elaborarlas. Esto permitirá a los consumidores de tortilla y otros productos tener conocimiento de la presencia de estas sustancias y realizar una decisión informada sobre si queremos comprarlos o no.	Por ello, apoyo la inclusión en la norma del numeral "5.3.1.1.2 Tortilla y tostadas".	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración, aún y cuando se decidió eliminar el numeral de referencia.
5 MIL COMENTARIOS	**5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas** **Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana.** **No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	d) Comentario sobre prohibición de colorantes y blanqueadores para simular el color de un maíz (numera 5.3.1.1.2). Como persona consumidora de tortilla y otros productos de maíz, apoyo que se prohíba el uso de colorantes o blanqueadores para imitar el color del maíz o de un ingrediente opcional, por ejemplo, el nopal o algunos chiles. Así se evitará que se nos engañe y se nos vendan tortillas y otros productos supuestamente de maíces de colores, sin serlo. Además, privándonos de los beneficios nutricionales de varios de estos maíces de color.	En ese sentido, apoyo la permanencia en la norma del numeral "5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración, aún y cuando se decidió eliminar el numeral de referencia.

GRUMA	**5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas** **Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana.** **No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	Esta mejora en el inciso 5.3 y subincisos del mismo, se sugiere para hacer comprensible la norma señalando con más claridad cuáles son los ingredientes permitidos y opcionales. Además, se sugiere la reubicación del inciso sobre ingredientes en el Capítulo 7 que hace referencia a las especificaciones de los productos objeto de esta norma.	Eliminar	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas** **Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana.** **No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	Se sugiere colocar la información referente a los ingredientes permitidos en los productos objeto de esta norma en el capítulo de Especificaciones, esta mejora se sugiere para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	7.2.5.1.1.2 ~~5.3.1.1.2~~ Tortilla y Tostadas Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que en el numeral 7.1.5 se indica el uso de aditivos permitidos para elaboración de los productos sujetos al cumplimiento de la norma.

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas** **Las tortillas y tostadas pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de usarse se deben de declarar en la lista de ingredientes, así también cuando sean parte de un ingrediente compuesto conforme a lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta norma oficial mexicana.** **No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.**	Eliminar este párrafo pues: a) el párrafo anterior ya menciona lo referente al uso de los aditivos permitidos con su límite de aplicación de acuerdo con el Acuerdo de Aditivos, b) el uso de colorantes permitidos actualmente tiene el objeto de estabilizar el color de los productos elaborados con maíces que con frecuencia presentan variedad de color. Con el motivo de no engañar al consumidor podría sugerirse la declaración del uso de colorante en la denominación del producto, aun cuando ya se declara su uso en la lista de ingredientes y esto es ya informativo para el consumidor.	~~No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional o el color de un grano de maíz (ver Tabla 1) y lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se conserva el texto omitiendo la tabla 1 y se traslada al capítulo 7 para quedar de la siguiente manera: 7.2.1 No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un grano de maíz o de un ingrediente opcional, lo cual pueda inducir al engaño del consumidor.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO** **C) GRUMA**	**5.3.2 Ingredientes opcionales** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales:** **Nopal** **Cualquier tipo de semilla comestible.** **Cualquier tipo de chile.** **Cualquier tipo de especia o hierba culinaria.** **Cualquier tipo de fruta o vegetal** **Cualquier tipo de chocolate o nueces.** **Otro.**	Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones. Esta mejora en el inciso 5.3 y sub incisos del mismo, se sugiere para hacer comprensible la norma señalando con más claridad cuáles son los ingredientes permitidos y opcionales. Además, se sugiere la reubicación del inciso sobre ingredientes en el Capítulo 7 que hace referencia a las especificaciones de los productos objeto de esta norma.	Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones. Se sugiere eliminar la redundancia, ya que las nueces son consideradas como semillas.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.

ASOCIACIÓN MEXICANA ALIMENTOS DE SOYA A.C	**5.3.2 Ingredientes opcionales** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales:** **Nopal** **Cualquier tipo de semilla comestible.** **Cualquier tipo de chile.** **Cualquier tipo de especia o hierba culinaria.** **Cualquier tipo de fruta o vegetal** **Cualquier tipo de chocolate o nueces.** **Otro.**	Para la elaboración de los productos que se encuentran como objeto de esta norma se pueden emplear las proteínas de soya en la elaboración de: • Masa y producto derivado de masa • Tortillas y tostadas • Harinas preparadas • Botanas • Cereales para desayuno • Pan • Pan dulce • Pastas De acuerdo a la Norma Codex Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los alimentos, CAC/GL 9-1987, se determinan los principios generales y fundamentales en el apartado 3 y 3.1 respectivamente donde señala que la adición de ingrediente puede contribuir a: "3. PRINCIPIOS GENERALES 3.1 Principios fundamentales 3.1.1 Podrán añadirse convenientemente nutrientes esenciales a los alimentos para contribuir a: • prevenir o reducir el riesgo de una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes esenciales en la población, o corregirlo • reducir el riesgo de un estado nutricional inadecuado o ingestas insuficientes de uno o más nutrientes esenciales en la población, o corregirlo; • cubrir las necesidades o las ingestas recomendadas de uno o más nutrientes esenciales; • mantener o mejorar la salud, y/o • mantener o mejorar la calidad nutricional de los alimentos." Las proteínas de soya se emplean la adición de la soya en la harina de maíz y trigo: I. Como ingrediente para la creación de nuevos productos en alimentos de alto consumo como la tortilla, harinas, botanas, cereales para desayuno, pan, pan dulce y pastas. II. Permite a los consumidores que buscan diversificar su dieta, con la ingesta de alimentos de distinto origen, el poder tener acceso a productos que incluyen esta leguminosa. III. Favorece la oferta e innovación de productos diferenciados. IV. Desde el punto de vista tecnológico contribuye en la retención de humedad, aumenta la vida de anaquel de los productos, contribuye con la textura, entre otros. V. la obtención de tortillas y productos regulados en el proyecto de norma. VI. Promueve la sinergia entre las proteínas, complementando los aminoácidos de los cereales (maíz y trigo) y leguminosas (soya).	Se hace la petición que pueda incluirse el inciso g, o en un inciso independiente, con el objetivo de especificar el uso de proteínas de soya dentro del listado de los ingredientes opcionales que están permitidos: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Cualquier tipo de chile. d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria e) Cualquier tipo de fruta o vegetal f) Cualquier tipo de chocolate o nueces. g) Otro **h) proteínas de soya, proteínas de origen vegetal o proteínas a partir de semillas**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.

		VII. Mejora la cantidad y calidad de nutrimentos, al complementarse el perfil de aminoácidos, así como de nutrimentos (proteínas, fibra, minerales y vitaminas). Se hace la petición que pueda incluirse el inciso g, o en un inciso independiente, con el objetivo de especificar el uso de proteínas de soya dentro del listado de los ingredientes opcionales que están permitidos: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Cualquier tipo de chile. d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria. e) Cualquier tipo de fruta o vegetal V. Presenta las características naturales del producto, sin sufrir alteraciones físicas. Puede presentar colores similares, mayor suavidad, flexibilidad de la tortilla y absorber mayor humedad de la masa. VI. Obtiene un mayor rendimiento, al incrementar la cantidad de masa para la obtención de tortillas y productos regulados en el proyecto de norma. VII. Promueve la sinergia entre las proteínas, complementando los aminoácidos de los cereales (maíz y trigo) y leguminosas (soya). VIII. Mejora la cantidad y calidad de nutrimentos, al complementarse el perfil de aminoácidos, así como de nutrimentos (proteínas, fibra, minerales y vitaminas).		
Universidad de Sonora	**6. Disposiciones sanitarias** **6.1 Disposiciones Generales** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana y los establecimientos donde se elaboren deben ajustarse a lo siguiente:** **6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta norma, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la Referencia normativa 2.8 que correspondan de acuerdo al tipo de establecimiento.**	La referencia normativa 2.8 es la NOM 251 la cual establece que esta norma NO APLICA A LAS TORTILLERIAS Y PANADERIAS DE VENTA A GRANEL. Esto va contra los derechos del consumidor de proteccion a su salud. La propuesta es que la NOM 187 debe de establecer de forma EXPLICITA que la NOM 251 SI APLICA A TODO TIPO DE TORTILLERIAS incluyendo las que venden producto a granel.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no es necesario establecer de forma explícita ya que La norma establece las Disposiciones generales para todo establecimiento donde se elaboran alimentos, y además disposiciones específicas para cada tipo de establecimiento, ya sea fábricas de alimentos o expendios, por lo que las tortillerías y panaderías que venden sus productos al por menor, deben aplicar tanto las disposiciones generales, como las específicas para los expendios.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta norma, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la Referencia normativa 2.8 que correspondan de acuerdo al tipo de establecimiento.**	Se sugiere hacer una mejora en la redacción de este numeral.	Se solicita modificar la redacción de este numeral para quedar como sigue: "6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta norma, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la Referencia normativa 2.8 que correspondan de acuerdo con el tipo de establecimiento."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no fue necesario debido a que el numeral tuvo otras adecuaciones para quedar: 6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.8), que correspondan de acuerdo al tipo de establecimiento, los establecimientos donde se elaboren los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana comercializados a granel para venta directa al consumidor final deben cumplir con el capítulo 5, todos los demás con los capítulos 5 y 6.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta norma, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la Referencia normativa 2.8 que correspondan de acuerdo al tipo de establecimiento.**	Se sugiere incluir mejor el número de norma de referencia en lugar de mandar al lector a buscarla. Esto de acuerdo Art. 8 de la Ley General de Mejora Regulatoria en su fracción XIII: "XIII. Facilitar el conocimiento y el entendimiento por parte de la sociedad, de la Regulación, mediante la accesibilidad y el uso de lenguaje claro;"	6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta norma, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 que correspondan de acuerdo con el tipo de establecimiento.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no fue necesario debido a que el numeral tuvo otras adecuaciones para quedar: 6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.8), que correspondan de acuerdo al tipo de establecimiento, los establecimientos donde se elaboren los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana comercializados a granel para venta directa al consumidor final deben cumplir con el capítulo 5, todos los demás con los capítulos 5 y 6.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.1.3 En los establecimientos donde se almacene maíz deben cumplir con las disposiciones correspondientes en la Referencia normativa 2.7**	Se sugiere incluir mejor el número de norma de referencia en lugar de mandar al lector a buscarla. Esto de acuerdo Art. 8 de la Ley General de Mejora Regulatoria en su fracción XIII: "XIII. Facilitar el conocimiento y el entendimiento por parte de la sociedad, de la Regulación, mediante la accesibilidad y el uso de lenguaje claro;"	6.1.3 En los establecimientos donde se almacene maíz deben cumplir con las disposiciones correspondientes en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.1.3 En los establecimientos donde se almacene maíz deben cumplir con las disposiciones correspondientes en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008 (ver 2.7 Referencia normativa).
SADER	**6.1.4 El proveedor de las materias primas y los establecimientos donde se procesen o comercialicen los productos objeto de esta Norma, cada uno en el ámbito de su responsabilidad sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud.**	Para entender mejor que organismo de la Secretaría de Salud es el directamente responsable, se sugiere adicionar la frase "a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)".	Dice: 6.1.4 El proveedor de las materias primas y los establecimientos donde se procesen o comercialicen los productos objeto de esta Norma, cada uno en el ámbito de su responsabilidad sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud. Debe decir: 6.1.4 El proveedor de las materias primas y los establecimientos donde se procesen o comercialicen los productos objeto de esta Norma, cada uno en el ámbito de su responsabilidad sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud **a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción a fin de dar certeza de las atribuciones que tiene la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios así como sus competencias de acuerdo con las facultades que le otorgan las disposiciones aplicables, para quedar de la siguiente manera: 6.1.4 El proveedor de las materias primas y los establecimientos donde se procesen o comercialicen los productos objeto de esta Norma, cada uno en el ámbito de su responsabilidad sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), de acuerdo con las disposiciones aplicables y de conformidad con sus respectivas competencias.

GRUMA	**6.1.5 En la elaboración de los productos objeto de esta norma en los que se permita el uso de aditivos, se pueden emplear los aditivos permitidos en el Acuerdo, bajo las especificaciones establecidas en el mismo y conforme a lo indicado en el inciso 5.3.1.1.2 de esta norma oficial mexicana.**	Se sugiere hacer referencia a los ingredientes permitidos, dentro del capítulo 7. Especificaciones	6.1.5 En la elaboración de los productos objeto de esta norma en los que se permita el uso de aditivos, se pueden emplear los aditivos permitidos en el Acuerdo, bajo las especificaciones establecidas en el mismo y conforme a lo indicado en el inciso xxx.x de esta norma oficial mexicana.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos en el capítulo 7, para quedar de la siguiente manera numeral: 7.1.5 Aditivos. En la elaboración de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana en los que se permita el uso de aditivos, se pueden emplear los aditivos permitidos en el Acuerdo, bajo las especificaciones establecidas en el mismo y conforme a lo indicado en el inciso 7.2.1 de esta Norma Oficial Mexicana.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.1.6 Los productos objeto de esta norma que hayan sido modificados en su composición, deben sujetarse a lo establecido en la Referencia normativa 2.2.**	Se sugiere incluir mejor el número de norma de referencia en lugar de mandar al lector a buscarla. Esto de acuerdo Art. 8 de la Ley General de Mejora Regulatoria en su fracción XIII: "XIII. Facilitar el conocimiento y el entendimiento por parte de la sociedad, de la Regulación, mediante la accesibilidad y el uso de lenguaje claro;"	6.1.6 Los productos objeto de esta norma que hayan sido modificados en su composición, deben sujetarse a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-2008.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.1.5 Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que hayan sido modificados en su composición, deben sujetarse a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 (ver 2.2).
GREMAB	**6.1.6 Los productos objeto de esta norma que hayan sido modificados en su composición, deben sujetarse a lo establecido en la Referencia normativa 2.2.**	Se solicita aclarar que las modificaciones realizadas corresponden a su composición nutrimental, en concordancia con la referencia 2.2 siendo la Norma Oficial Mexicana 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.	6.1.1 Los productos objeto de esta norma que hayan sido modificados en su composición **nutrimental,** deben sujetarse a lo establecido en la Referencia normativa 2.2.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.1.5 Los productos objeto de esta norma que hayan sido modificados en su composición, deben sujetarse a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-2008 (ver 2.2 Referencia normativa).

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2 Disposiciones Específicas** **Las tortillerías, molinos y demás establecimientos donde se elaboren productos derivados de masa comercializados a granel para venta directa al consumidor final, además de lo establecido en el capítulo 5 de la Referencia normativa 2.8, deben de cumplir con lo siguiente:**	Se sugiere incluir mejor el número de norma de referencia en lugar de mandar al lector a buscarla. Esto de acuerdo Art. 8 de la Ley General de Mejora Regulatoria en su fracción XIII: "XIII. Facilitar el conocimiento y el entendimiento por parte de la sociedad, de la Regulación, mediante la accesibilidad y el uso de lenguaje claro;"	6.2 Disposiciones Específicas Las tortillerías, molinos y demás establecimientos donde se elaboren productos derivados de masa comercializados a granel para venta directa al consumidor final, además de lo establecido en el capítulo 5 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, deben de cumplir con lo siguiente:	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2 Disposiciones Específicas. Las tortillerías, molinos y demás establecimientos donde se elaboren productos derivados de masa de maíz comercializados a granel para venta directa al consumidor final, además de lo establecido en el capítulo 5 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.8) deben de cumplir con lo siguiente:
GRUMA	**6.2 Disposiciones Específicas** **Las tortillerías, molinos y demás establecimientos donde se elaboren productos derivados de masa comercializados a granel para venta directa al consumidor final, además de lo establecido en el capítulo 5 de la Referencia normativa 2.8, deben de cumplir con lo siguiente:**	Se sugiere esta mejora para que la norma abarque TODO EL PROCESO, según lo definido en 3.35 y NO SÓLO A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS COMERCIALIZADOS A GRANEL, para no hacer exclusiones que dejen actividades del proceso descubiertas de regulación.	Las tortillerías, molinos y demás establecimientos DONDE SE LLEVA A CABO EL PROCESO, SEGÚN LO INDICADO EN 3.35, además de lo establecido en el capítulo 5 de la Referencia normativa 2.8, deben de cumplir con lo siguiente:	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2 Disposiciones Específicas. Las tortillerías, molinos y demás establecimientos donde se elaboren productos derivados de masa de maíz comercializados a granel para venta directa al consumidor final, además de lo establecido en el capítulo 5 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.8 Referencia normativa) deben de cumplir con lo siguiente:

SADER	**Información** **Maíz** **Características a revisar: color, ausencia de plaga temperatura, olor. Documentos: Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas***	En el primer párrafo de Maíz, hace falta la coma para entender mejor la oración.	Dice: **Maíz:** Características a revisar: color, ausencia de plaga temperatura, olor. Debe decir: **Maíz:** Características a revisar: color, ausencia de plaga, temperatura, olor	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos y adicionalmente, se incorporan nuevos elementos para mejorar la disposición, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** Registro de: Control materia prima y material de empaque y aditivos Información: **Todos:** Nombre de la materia prima, origen o marca, proveedor, cantidad, fecha de recepción. **Maíz:** **Características a revisar:** temperatura, color, olor, ausencia de plagas. * Determinación de aflatoxinas** **Evidencia documental:** Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas. Frecuencia: "Cada vez que se recibe" "Dos veces al año"
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Ver Tabla 3. Información mínima de las bitácoras o registros**	Es necesario que la masa como materia prima también especifique los aditivos que contiene y garantice su cumplimiento con el Acuerdo de Aditivos. Relativo a la obligación de divulgar aditivos, señalamos que el detalle en la formulación de los productos configura un secreto industrial que como tal debe ser protegido. Al respecto se señala el fundamento: Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial Art. 163.- (**...**) I.- Secreto industrial, a toda información de aplicación industrial o comercial que guarde la persona que ejerce su control legal con carácter confidencial, que signifique la obtención o el mantenimiento de una ventaja competitiva o económica frente a terceros en la realización de actividades económicas y respecto de la cual haya adoptado los medios o sistemas suficientes para preservar su confidencialidad y el acceso restringido a la misma. (**...**) (*Cuando se recibe y actualización anual) y certificado de calidad (**En la producción de cada lote) La ficha técnica debe incluir la dosis recomendada de aplicación en producto final que asegure el cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo. Material de empaque: integridad del envase (***Cuando se recibe y se sugiere al usar el aditivo) Ingredientes y cantidades (*Diario) Aditivos utilizados y cantidad (*Diario) Manejo de producto que no se vendió (*Diario) Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas (**Al menos una vez al año) Registro de la determinación de cloro residual (*Semanal) Resultado de análisis de coliformes fecales (**Al menos una vez al año) En proceso. Ingredientes y cantidades (*Diario) Aditivos utilizados y cantidad (*Diario) Manejo de producto que no se vendió (*Diario) Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas (**Al menos una vez al año) Registro de la determinación de cloro residual (*Semanal)	Se solicita hacer las siguientes modificaciones en la Tabla: Masa: Características sensoriales: color, olor, textura. Aditivos adicionados (nombre específico y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos). Documentos: informe de resultados para la determinación de aflatoxinas** (ver capítulo 10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad). Harina: integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos). Documentos: informe de resultados para la determinación de aflatoxinas** (ver capítulo 10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad). Aditivos: nombre del aditivo, en los aditivos combinados indicar el nombre específico de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla, marca y datos del proveedor. Documentos: ficha técnica. Artículo 169.- En cualquier procedimiento judicial o administrativo relacionado con un secreto industrial o en donde se requiera que alguno de los interesados divulgue un secreto industrial, la autoridad que conozca deberá adoptar las medidas necesarias, a petición de parte o de oficio, para impedir su divulgación no autorizada a terceros ajenos a la controversia y garantizar su confidencialidad. Ningún interesado podrá divulgar o usar el secreto industrial.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** Registro de: Control materia prima y material de empaque y aditivos Información: **Todos:** Nombre de la materia prima, origen o marca, proveedor, cantidad, fecha de recepción. **Maíz:** **Características a revisar:** temperatura, color, olor, ausencia de plagas. * Determinación de aflatoxinas** **Evidencia documental:** Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas. **Masa:** **Características sensoriales:** color, olor, textura. Aditivos adicionados (nombre específico) * Determinación de aflatoxinas** **Evidencia documental:** • Ficha técnica que incluya la leyenda "Se garantiza el cumplimiento de que los aditivos en el producto se encuentran en los niveles permitidos en el Acuerdo", en caso de contener aditivos. • Resultados de la determinación de aflatoxinas. **Harina de maíz nixtamalizado:** Integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico). Determinación de aflatoxinas** **Evidencia documental:** • Ficha técnica que incluya la leyenda "Se garantiza el cumplimiento de que los aditivos en el producto se encuentran en los niveles permitidos en el Acuerdo". • Resultados de la determinación de aflatoxinas. **Aditivos:** nombre del aditivo, en los aditivos combinados indicar el nombre específico de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla, marca y datos del proveedor. * **Evidencia documental:** • Ficha técnica que debe incluir la dosis recomendada de aplicación en producto final que asegure el cumplimiento con los niveles de aditivos permitidos en el Acuerdo de Aditivos. **Material de empaque:** Integridad del envase* Frecuencia: "Cada vez que se recibe" "Dos veces al año" ***Al menos una vez al año Limpieza: Áreas focos inicuidad sanitaria. Rasgos. Existencia de insumos de higiene y limpieza. Diario Proceso: Ingredientes y cantidades. Aditivos utilizados y cantidad. Manejo de producto que no se vendió. Análisis microbiológicos y de aflatoxinas*. **Evidencia documental:** • Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas para cada producto terminado. Diario. **Al menos una vez al año Registro de: Personal Información: Limpieza en masa y cabeza. Uso de indumentaria de trabajo. Capacitación en prácticas de higiene*. **Evidencia documental:** Certificados o constancias de la capacitación recibida. Frecuencia: Diario. **Al menos una vez al año Registro de: Control de plagas Información: Monitoreo de plagas. Medidas preventivas. Medidas correctivas. **Evidencia documental:** Constancia de servicio que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, nombre de marca, productos utilizados, y técnica de aplicación. o. Registro que incluya medidas correctivas, área donde se aplicaron, fecha y hora, productos utilizados. Frecuencia: De acuerdo a las características del establecimiento Aguas potable: Determinación de cloro residual. Análisis de coliformes fecales*. **Evidencia documental:** • Resultado de análisis de coliformes fecales. Frecuencia: Semanal. **Al menos una vez al año Nota: Para la elaboración de la ficha técnica de masa se puede considerar lo señalado en el numeral A.2 del Apéndice A (informativo).

		Resultado de análisis de coliformes fecales (**Al menos una vez al año)	(**...**) Se recomienda emitir una carta de cumplimiento con el Acuerdo de Aditivos. Se realiza corrección de redacción para dejar claro que el informe de resultados es el documento para solicitar. Es necesario establecer la frecuencia de la determinación de aflatoxinas en la harina, por otro lado ¿es necesario realizar la determinación de aflatoxinas en masa y harina, aún cuando los maíces que se utilizaron para la elaboración de éstas ya tienen informes de resultados de la determinación de aflatoxinas? Se sugiere la inclusión de la dosis recomendada en el uso de aditivos para cumplir con el Acuerdo de Aditivos con el objeto de asegurar que la aplicación del aditivo se realice de manera adecuada. También se requiere establecer la frecuencia de la revisión y solicitud de documentos y la revisión del material del empaque. Establecer la frecuencia para cada actividad.	
A) TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Ver Tabla 3. Información mínima de las bitácoras o registros**	Es necesario que en la tabla 3 del numeral 6.2.1.1 se especifiquen los aditivos que contiene y su cumplimiento con el Acuerdo, tal como se menciona en el numeral 6.2.6.3 de este Proyecto de modificación. Relativo a la obligación de divulgar aditivos, señalamos que el detalle en la formulación de los productos configura un secreto industrial que como tal debe ser protegido. Al respecto se señala el fundamento: Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial Art. 163.- (**...**) I.- Secreto industrial, a toda información de aplicación industrial o comercial que guarde la persona que ejerce su control legal con carácter confidencial, que signifique la obtención o el mantenimiento de una ventaja competitiva o económica frente a terceros en la realización de actividades económicas y respecto de la cual haya adoptado los medios o sistemas suficientes para preservar su confidencialidad y el acceso restringido a la misma. (**...**) Artículo 169.- En cualquier procedimiento judicial o administrativo relacionado con un secreto industrial o en donde se requiera que alguno de los interesados divulgue un secreto industrial, la autoridad que conozca deberá adoptar las medidas necesarias, a petición de parte o de oficio, para impedir su divulgación no autorizada a terceros ajenos a la controversia y garantizar su confidencialidad. Ningún interesado podrá divulgar o usar el secreto industrial. (**...**) Se recomienda emitir una carta de cumplimiento con el Acuerdo de Aditivos. Se realiza corrección de redacción para dejar claro que el certificado de calidad es el documento para solicitar.	Masa: Características sensoriales: color, olor, textura. **Aditivos adicionados (nombre específico y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos).** Documentos: ~~Resultados de~~ **Informe de resultados para** la determinación de aflatoxinas** Harina: integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico **y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos). ~~cantidad adicionada,~~ Documentos: Informe de resultados para la determinación de aflatoxinas**)** Aditivos: nombre del aditivo, en los aditivos combinados indicar el nombre específico de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla, marca y datos del proveedor. Documentos: ficha técnica **que debe incluir la dosis recomendada de aplicación en producto final que asegure el cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos (*Cuando se recibe y actualización anual).** Material de empaque: integridad del envase **(***Cuando se recibe y se sugiere al usar el aditivo)**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** [illegible]

		Es necesario establecer la frecuencia de la determinación de aflatoxinas en la harina, por otro lado ¿es necesario realizar la determinación de aflatoxinas en masa y harina, aún cuando los maíces que se utilizaron para la elaboración de éstas ya tienen certificados de la determinación de aflatoxinas? Se sugiere la inclusión de la dosis recomendada en el uso de aditivos para cumplir con el Acuerdo de Aditivos con el objeto de asegurar que la aplicación del aditivo se realice de manera adecuada. También se requiere establecer la frecuencia de la revisión y solicitud de documentos y la revisión del material del empaque. Establecer la frecuencia para cada actividad.	Ingredientes y cantidades **(*Diario)** Aditivos utilizados y cantidad **(*Diario)** Manejo de producto que no se vendió **(*Diario)** Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas **(**Al menos una vez al año)** Registro de la determinación de cloro residual **(*Semanal)** Resultado de análisis de coliformes fecales **(**Al menos una vez al año)**	
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2.1.1 - Tabla 3** **Control materia prima y material de empaque y aditivos** **Maíz: Características a revisar: color, ausencia de plaga temperatura, olor.** **Documentos: Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas*** **Masa: Características sensoriales: color, olor, textura.** **Resultados de la determinación de aflatoxinas**** **Harina: integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico y cantidad adicionada, certificados de calidad que incluya aflatoxinas)** **Aditivos: nombre del aditivo, en los aditivos combinados indicar el nombre específico de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla, marca y datos del proveedor. Documentos: ficha técnica.** **Material de empaque: integridad del envase**	Se cuenta con una norma mexicana que define la calidad comercial del maíz y que acaba de ser revisada y está próxima a publicarse. Consideramos conveniente que se incluya como una referencia facultativa en esta norma. Proponemos la modificación de los criterios a revisar para que tengan coherencia con la NMX-034 y que este esfuerzo normativo tenga mayores beneficios para los transformadores y consumidores de maíz. Sugerimos homologar las redacciones y agregar los documentos que se piden para cada materia prima.	Maíz: Características a revisar en el grano: color, olor, porcentaje de humedad, ausencia de impurezas, hongos y plagas, porcentaje de grano quebrado o dañado. Nivel de aflatoxinas* Documento comprobatorio: Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas* Nota: Puede utilizarse como referencia de apoyo la NMX-FF-034/1-SCFI-2020 Masa: Características sensoriales: color, olor, textura. Documento comprobatorio: Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas** Harina: Integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico y cantidad adicionada, certificados de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas) Documento comprobatorio: Certificado de calidad otorgado por el proveedor de harina que incluya la determinación de aflatoxinas.* Aditivos: Integridad del envase, marca, nombre específico del aditivo, en los aditivos combinados revisar que se mencionen los nombres específicos de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla y datos del proveedor. Documento comprobatorio: Ficha técnica emitida por el proveedor.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera:

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2.1.1 - Tabla 3** **Proceso** **Ingredientes y cantidades Aditivos utilizados y cantidad Manejo de producto que no se vendió Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas**	Es necesario aclarar en que productos se está pidiendo el análisis microbiológico y de aflatoxinas. Es por ello que agregamos este apartado de inocuidad en la tortilla y tostada de conformidad con el apartado 6.2.6.7	Ingredientes y cantidades Aditivos utilizados y cantidad Manejo de producto que no se vendió Inocuidad de la tortilla o tostada** Documento comprobatorio: Resultados de análisis microbiológicos y de determinación de los niveles de aflatoxinas	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** Proceso: Ingredientes y cantidades; Aditivos utilizados y cantidad; Manejo de producto que no se vendió; Análisis microbiológicos y de aflatoxinas* Evidencia documental: • Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas para cada producto terminado Diario: *Al menos una vez al año
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2.1.1 - Tabla 3** **Personal** **Limpieza en ropa y calzado Uso de indumentaria de trabajo Documentos: Comprobante de la capacitación recibida**	Sería bueno definir y ampliar un poco el tipo de capacitaciones que se busca tener en la industria y mencionarlas. Por su parte la Secretaría del Trabajo deberá inspeccionar el cumplimiento de las capacitaciones establecidas en la Ley Federal del Trabajo. Pero como parte de la SE y COFEPRIS se pudieran recomendar algunas capacitaciones.	Limpieza en ropa y calzado Uso de indumentaria de trabajo Registro de capacitaciones recibidas Documentos comprobatorios: Certificados o constancias de la capacitación recibida Nota: Algunos de los temas sugeridos de capacitación son: manejo higiénico de los alimentos, seguridad en el trabajo, información al consumidor, atención al cliente, primeros auxilios, calidad del maíz, entre otros.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** Personal: Limpieza en ropa y calzado; Uso de indumentaria de trabajo; Capacitación en prácticas de higiene* Evidencia documental: Certificados o constancias de la capacitación recibida Diario: *Al menos una vez al año
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2.1.1 - Tabla 3** **Control de plagas** **Constancia de servicio que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados, y técnica de aplicación.** **Área donde se aplicó, fecha y hora, productos utilizados**	Es necesario homologar la redacción y las obligaciones para que sigan un orden lógico con el resto de las especificaciones en la tabla. En concordancia con lo establecido en el apartado 6.2.9 Como estamos hablando de bitácoras o registros, se debe promover que existan medidas preventivas y correctivas antes de requerir la contratación de un servicio especializado de exterminación. La frecuencia no se debiera medir en función de las características del establecimiento, sino más bien en función de la presencia o ausencia de plagas.	Control de plagas Monitoreo de plagas Medidas preventivas Medidas correctivas Servicios de exterminación contratados Documentos comprobatorios: Constancia del servicio contratado que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados, y técnica de aplicación. Área donde se aplicó, fecha y hora.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** Control de plagas: Monitoreo de plagas; Medidas preventivas; Medidas correctivas Evidencia documental: Constancia de servicio que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados, y técnica de aplicación o Registro que incluya medidas correctivas, área donde se aplicaron, fecha y hora, productos utilizados Diario: De acuerdo a las características del establecimiento

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2.1.1 - Tabla 3** **Agua potable** **Registro de la determinación de cloro residual** **Resultado de análisis de coliformes fecales**	No es necesario usar la palabra registro, ya que estamos en la tabla de registro y para ninguno de los criterios anteriores fue utilizada. Homologar criterios de formato con el uso del doble asterisco para determinar frecuencias anuales.	Determinación semanal de cloro residual Análisis de coliformes fecales** Documento comprobatorio: Resultado del análisis de coliformes fecales**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** Agua potable | Determinación de cloro residual Análisis de coliformes fecales* Evidencia documental: Resultado de análisis de coliformes fecales | Semanal *Al menos una vez al año
GRUMA	**6.2.1.1 - Tabla 3** **Información** **Masa** **Harina**	Se sugiere esta mejora para abarcar todos los productos objeto de esta norma, para que no queden espacios abiertos de incumplimiento. Debido a la importancia que tiene el control de las aflatoxinas para la salud pública, se recomienda un certificado por mes en el caso de la masa de maíz nixtamalizado y un certificado por lote en el caso de la harina de maíz nixtamalizado.	Masa: Características sensoriales: color, olor, textura, integridad del envase, aditivos adicionados y certificado de cumplimiento con el Acuerdo de aditivos. Resultados de la determinación de aflatoxinas** Frecuencia: ** Una vez al mes. Harina: Integridad del envase, aditivos adicionados y certificado de cumplimiento con el Acuerdo de aditivos, certificados de calidad que incluya aflatoxinas.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** Registro de: | Información | Frecuencia Control materia prima y material de empaque y aditivos | Todos: Nombre de la materia prima; origen o marca; proveedor; cantidad; fecha de recepción.* Masa: Características a revisar: temperatura, color, olor, ausencia de plagas. * Determinación de aflatoxinas** Evidencia documental: Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas Masa: Características sensoriales: color, olor, textura Aditivos adicionados (nombre específico) * Determinación de aflatoxinas** Evidencia documental: • Ficha técnica que incluya la leyenda "Se garantiza el cumplimiento de que los aditivos en el producto se encuentran en los niveles permitidos en el Acuerdo" en caso de contener aditivos • Resultados de la determinación de aflatoxinas Harina de maíz nixtamalizado: Integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico)* Determinación de aflatoxinas** Evidencia documental: • Ficha técnica que incluya la leyenda "Se garantiza el cumplimiento de que los aditivos en el producto se encuentran en los niveles permitidos en el Acuerdo" • Resultados de la determinación de aflatoxinas | *Cada vez que se reciba **Dos veces al año ***Al menos una vez al año
CANIMOLT	**6.2.1 Documentación y registros** **6.2.1.1 Llevar registros documentales, ya sea físicos o electrónicos, de las actividades que permitan constatar la aplicación de las buenas prácticas de higiene que se indican en la Tabla 3, los cuales deben cumplir con lo siguiente: Conservar las bitácoras o registros de elaboración durante un periodo de 15 días después de**	En el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 dice: 6.2.1.1 Llevar registros documentales, ya sea físicos o electrónicos, de las actividades que permitan constatar la aplicación de las buenas prácticas de higiene que se indican en la Tabla 3, los cuales deben cumplir con lo siguiente: a) Conservar las bitácoras o registros de elaboración durante un periodo de 15 días después de la fecha de elaboración del producto. En tanto que la NOM-251-SSA1-2009 señala: 6.6 Documentación y registros 6.6.1 La fábrica debe contar con los registros e información que se indica en la tabla No. 2. El formato y diseño queda bajo		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración.

	la fecha de elaboración del producto. El diseño del formato queda bajo la responsabilidad del fabricante, pudiendo tomar como ejemplo los formatos incluidos en el Apéndice A (informativo). Estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera. En caso de registros electrónicos, contar con respaldos o sistemas que aseguren la veracidad y medidas para la prevención de acceso y correcciones no controladas.	la responsabilidad del fabricante y deberán cumplir con lo siguiente: a) Estar escritos en idioma español; b) Conservarse por lo menos por un tiempo equivalente a una y media veces la vida de anaquel del producto; Este es otro ejemplo de la contradicción que hay entre dos normas aplicables a un mismo producto y es necesario armonizarlas o establecer un criterio de prioridad que dé certeza al fabricante. En nuestra opinión dado que la NOM-247 se apega a lo dispuesto en la NOM- 251 debe prevalecer este criterio.		
CANIMOLT	**6.2.2.1 El personal debe presentarse aseado al área de trabajo y con ropa y calzado limpios. Durante el tiempo que duren sus labores debe usar uniforme, bata o mandil, limpios y una protección que cubra totalmente el cabello. El personal que está en contacto directo con el producto, que lo manipule o que tenga barba o bigote debe usar cubreboca.**	Debido a que el uso de cubre bocas no es suficiente para cubrir la totalidad de bello facial, la NOM -251 establece: 7.6.2 El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas debe presentarse aseado al área de trabajo, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios. El personal que elabore los alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada. Sin embargo en el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 se indica: 6.2.2.1 El personal debe presentarse aseado al área de trabajo y con ropa y calzado limpios. Durante el tiempo que duren sus labores debe usar uniforme, bata o mandil, limpios y una protección que cubra totalmente el cabello. El personal que está en contacto directo con el producto, que lo manipule o que tenga barba o bigote debe usar cubreboca.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración.
CANIMOLT	**Tabla 3. Información mínima de las bitácoras o registros** **Registro de:** **Personal** **Información:** **Limpieza en ropa y calzado** **Uso de indumentaria de trabajo** **Documentos: Comprobante de la capacitación recibida** **Frecuencia:** **Diario**	El PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 dice: **Registro de:** Personal **Información:** Limpieza en ropa y calzado Uso de indumentaria de trabajo Documentos: Comprobante de la capacitación recibida **Frecuencia:** Diario Para CANIMOLT es importante armonizar claramente la actividad y la frecuencia, ya que se puede prestar a que todos los días se da capacitación de buenas prácticas de manufactura al personal (Cuando solo se revisan todos los días la aplicación de las BPM) tal como lo indica la NOM-251 ya referida.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.** [illegible]

Universidad de Sonora	**6.2.2.7 El personal debe estar capacitado y cumplir con las prácticas de higiene.**	En esta seccion se debe de indicar que el personal que esta en contacto con el producto debe de ser CAPACITADO en buenas practicas de fabricacion al menos cada año y que el industrial debe de tener evidencia de esa capacitacion.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.2.7 El personal que está en contacto con el producto debe estar capacitado y cumplir con las prácticas de higiene. Sin embargo, la periodicidad y la documentación requerida, están señalados en la Tabla 2. Información mínima de las bitácoras o registros.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2.3.3 No debe permitirse la presencia de animales de ningún tipo.** **Los establecimientos que expendan además otros alimentos, deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.**	Separar los artículos	6.2.3.3 No debe permitirse la presencia de animales de ningún tipo. 6.2.3.4 Los establecimientos que expendan además otros alimentos, deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 6.2.3.3 No debe permitirse la presencia de animales de ningún tipo. 6.2.3.4 Los establecimientos que expendan además otros alimentos, deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.
Universidad de Sonora	**6.2.5 Equipo** **6.2.5.1 Las tinas, básculas, máquinas tortilladoras, molinos, sus accesorios y demás equipo, deben lavarse antes y después de cada jornada de trabajo, o en caso necesario, después de cada uso.**	Se debe de indicar que los equipos se deben de LAVAR Y SANITIZAR despues se cada jornada se trabajo. Incluir tambien que el industrial debe de contar con evidencia fisica de este procedimiento por medio de una BITACORA.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.5.1 Las tinas, básculas, máquinas tortilladoras, molinos, sus accesorios y demás equipo, deben lavarse y sanitizarse antes y después de cada jornada de trabajo, o en caso necesario, después de cada uso.

GRUMA	**6.2.6.2 La masa debe estar limpia, fresca y haber sido elaborada en el transcurso del día, no debe presentar sabores o aromas agrios.**	Se recomienda hacer más comprensible que las masas de maíz, ya sean de maíz o harina de maíz, deben cumplir con las normas de sanidad, nutricionales y ambientales, para que ningún producto quede exento de regulación.	6.2.6.2 La masa de maíz o de harina de maíz nixtamalizado debe estar limpia, fresca y haber sido elaborada en el transcurso del día, debe cumplir con las referencias normativas indicadas en el punto 2 y no debe presentar sabores o aromas agrios.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación, por lo que la redacción queda de la siguiente manera: 6.2.6.2 La masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado o mezcla de éstas debe estar limpia, fresca y haber sido elaborada en el transcurso del día, no debe presentar sabores o aromas agrios.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) JORGE CARLOS BAÑUELOS** **E) Cecilia Martinez Olivares** **F) Catarino Cervantes Zermeño** **G) CRISTIAN ISRAEL CERVANTES MEDINA** **H) MA. ESTHER MEDINA MEDINA** **I) Ma. Guadalupe González Saucedo** **J) ALBERTO RUIZ ESPINOZA**	**6.2.6.7 Realizar al menos una vez al año, análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados, por lo mínimo un año.**	La frecuencia de la realización de análisis microbiológico y determinación de materia prima ya ha sido especificada en la Tabla 3. Asimismo, la determinación de aflatoxinas en la materia prima (granos de maíz) otorga una mayor confiabilidad que la determinación en producto terminado, por lo que se debe fomentar que la determinación se haga desde la materia prima y ya no exigir al responsable del producto una nueva determinación para el producto terminado. En las mesas de trabajo se llegó al acuerdo que esta responsabilidad era del proveedor, ya que es él el que debe de tener la certeza de que el grano que vende es un grano sano y el proceso mediante el cual el grano puede contaminarse es durante el proceso de producción y almacenamiento, de tal manera que el proveedor tiene la responsabilidad de entregar al comprador un análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados durante el año respectivo.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: "6.2.6.7 En caso que el responsable del producto haya realizado la determinación de aflatoxinas conforme al capítulo 10 de esta Norma Oficial Mexicana en la materia prima (granos de maíz) no es necesario volver a determinar el nivel de aflatoxinas en el producto terminado. Los informes de resultados de determinación de aflatoxinas y análisis microbiológico deben mantenerse en archivo por lo menos un año. o 6.2.6.7.- Es obligación del industrial pedir a sus proveedores de maíz el análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados durante el año respectivo.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación, por lo que la redacción queda de la siguiente manera: 6.2.6.7 Los resultados de los análisis microbiológicos y la determinación de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado deberán ser guardados, por lo mínimo un año.

K) LEONARDO RUIZ L) CARIT M) JUAN SOTELO MARES N) LUIS NAVA O) MARIVEL GUERRERO CASTAÑÓN P) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ Q) SILVIA SANCHEZ R) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA S) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE T) CECILIA MARTINEZ OLIVARES U) ANDREA DE ANDA V) Irasema Ruiz W) ALONDRA RUIZ X) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES Y) ISABEL MARTÍNEZ Z) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ A1) FÁTIMA ÁVILA B1) KATIA ÁVILA RAMOS C1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA D1) ALEJANDRA DE LA TORRE E1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA				

MISSION FOODS MÉXICO	**6.2.6.7 Realizar al menos una vez al año, análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados, por lo mínimo un año.**	La frecuencia de la realización de análisis microbiológico y determinación de materia prima ya ha sido especificada en la tabla 3.	6.2.6.7 ~~Realizar al menos una vez al año, análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos~~ Los resultados de los análisis microbiológicos y la determinación de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado ~~estudios~~ deberán ser guardados~~,~~ por lo mínimo un año.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 6.2.6.7 Los resultados de los análisis microbiológicos y la determinación de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado deberán ser guardados, por lo mínimo un año.
GRUMA	**6.2.6.7 Realizar al menos una vez al año, análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados, por lo mínimo un año.**	Esta mejora se sugiere por causa de salud pública.	6.2.6.7 Realizar al menos una vez al mes, análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado en el caso de masa de maíz nixtamalizado, y por lote en el caso de la harina de maíz nixtamalizado, para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados, por lo mínimo un año.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se debe de asegurar tanto en materia prima como en producto terminado la ausencia de aflatoxinas. Sin embargo, se modificó la redacción para quedar de la siguiente manera: 6.2.6.7 Los resultados de los análisis microbiológicos y la determinación de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado deberán ser guardados, por lo mínimo un año.
Universidad de Sonora	**6.2.7 Punto de venta.** **6.2.7.1 En los establecimientos dedicados a la venta de tortillas a granel y demás productos derivados de la masa, se debe cumplir con lo siguiente:** **6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto debe cumplir con lo señalado en el capítulo 8 de esta norma oficial mexicana.** **6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante carteles, la lista de ingredientes y aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un**	El punto 6.2.7.1.2 debe de indicar que se debe de informar al consumidor la caracteristicas de la tortilla A GRANEL en terminos de lo establecido en la NOM 187 es decir se debe de INFORMAR al consumidor por medio de carteles VISIBLES CLARAMENTE DESDE EL MOSTRADOR las caracteristicas se la tortilla a granel como se establece en el punto 8.1.1.2 8.1.1.2 Tortillas 8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con_____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional). 8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante un cartel, la denominación del producto conforme a lo señalado en el apartado 8.1 de esta Norma Oficial Mexicana, la lista de ingredientes y los aditivos

	alérgeno conocido como trigo o soya. Dicho cartel deberá ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados.	Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz)_____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional). 8.1.1.2.3 Para el caso de tortillas con una combinación de masa de maíz con masa de harina de maíz, la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma: Tortilla de maíz con _____ (uno o dos dígitos) % de harina de maíz nixtamalizado.		específicos, así como los componentes de los ingredientes compuestos contenidos en un mínimo del 5 %, en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya, entre otros. Dicho cartel debe ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados. Para su elaboración se puede tomar de base el ejemplo que se incluye en el numeral A.3 del Apéndice A.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**6.2.7.1 En los establecimientos dedicados a la venta de tortillas a granel y demás productos derivados de la masa, se debe cumplir con lo siguiente:**	Retomar lo previsto en la definición para productos a granel establecida en el Proyecto, ya que este es el mejor lugar para describirlo y no en la definición.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: "6.2.7.1 Los establecimientos donde se procesan la masa, tortillas y tostadas son los que pueden comercializar al consumidor final producto a granel. Estos establecimientos deben cumplir con lo siguiente:	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que las tostadas se encuentran dentro de los productos derivados de masa. Sin embargo, se modifica la redacción para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1 En los establecimientos dedicados a la venta a granel de tortillas y demás productos derivados de masa, se debe cumplir con lo siguiente:
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto debe cumplir con lo señalado en el capítulo 8 de esta norma oficial mexicana.** **6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante carteles, la lista de ingredientes y aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya. Dicho cartel deberá ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados.** **6.2.7.1.3 En las tortillerías, colocar un cartel visible al consumidor, con información que promueva un consumo seguro de los productos, tales como: "se**	Se propone reordenar este apartado en función del campo de la norma, la cual tiene como objeto principal el regular la tortilla a granel y por ende debe anteceder a las recomendaciones para tortilla preenvasada. Se presenta una propuesta de redacción más clara y especifica	6.2.7.1.1 Informar al consumidor mediante carteles visibles en los molinos y tortillerías, la lista de ingredientes y aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan. La información del cartel debe actualizarse cada vez que exista alguna modificación en los ingredientes o aditivos utilizados en cualquiera de sus productos. En caso de que la formulación de alguno de los productos tuviera la presencia de algún alergeno conocido como trigo o soya, se debe incluir un mensaje de advertencia en el cartel de información al consumidor 6.2.7.1.2 En las tortillerías, colocar un cartel visible al consumidor, con información que promueva un consumo seguro de los productos, tales como: "se recomienda conservar las tortillas en	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto proporcionado por el establecimiento, debe ser papel de grado alimenticio e inocuo de tal forma que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas o sensoriales; o el que el propio consumidor lleve al punto de venta. En ambos casos se debe cuidar que el producto quede completamente cubierto.

	recomienda conservar las tortillas en refrigeración", "antes de refrigerar las tortillas, sepárelas para permitir que se enfríen. Posteriormente, consérvelas en una bolsa de plástico limpia o recipiente hermético dentro del refrigerador", "recalentar bien las tortillas antes de consumirlas", "no consumir si tiene mal olor o presentan coloraciones extrañas" o leyendas similares. En caso de que se vendan productos derivados de masa, adoptar frases acordes al producto que se comercialice.		refrigeración", "antes de refrigerar las tortillas, sepárelas para permitir que se enfríen. Posteriormente, consérvelas en una bolsa de plástico limpia o recipiente hermético dentro del refrigerador", "recalentar bien las tortillas antes de consumirlas", "no consumir si tiene mal olor o presentan coloraciones extrañas" o leyendas similares. En caso de que se vendan productos derivados de masa, adoptar frases acordes al producto que se comercialice.	6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante un cartel, la denominación del producto conforme a lo señalado en el apartado 8.1 de esta Norma Oficial Mexicana, la lista de ingredientes y los aditivos específicos, así como los componentes de los ingredientes compuestos contenidos en un mínimo del 5 %, en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya, entre otros. Dicho cartel debe ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados. Para su elaboración se puede tomar de base el ejemplo que se incluye en el numeral A.3 del Apéndice A.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Sin correlativo**	Es muy importante brindar atención a la necesidad de frenar la venta de tortilla caliente en las calles, una petición que reiteradamente han solicitado los industriales y la cual apoyamos plenamente.	Se propone adición de un nuevo apartado: 6.2.7.1.3 La tortilla de maíz caliente o templada a granel únicamente puede ser comercializada en las tortillerías o tiendas de autoservicio en las cuales se elabora. Otro tipo de establecimientos, podrán vender únicamente tortilla preenvasada, las cuales deben cumplir con las especificaciones de etiquetado establecidas en la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. Por motivos sanitarios se prohíbe la exhibición y venta de tortilla de maíz conservadas en hieleras u otros recipientes que tengan como objeto mantener caliente el producto.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo en virtud de que la comercialización de la tortilla a granel fuera de las tortillerías, excede el campo de aplicación de la Norma Oficial Mexicana.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Sin correlativo**	Se reordena la ubicación de este texto En el apartado 8 no se habla nunca de materiales. Lo que en realidad se busca referenciar es la información comercial al consumidor, tanto para quien compra a granel, como para quien compra producto preenvasado.	**6.2.7.1.4** La denominación de los productos y la información al consumidor presentada en los carteles de molinos y tortillerías que venden producto a granel, así como en las etiquetas de los productos preenvasados deberán cumplir con lo señalado en el capítulo 8 de esta norma oficial mexicana.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el capítulo 8 de denominación de productos aplica únicamente a productos preenvasados.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Sin correlativo**	Consideramos de vital importancia el conocer el origen de las tortillas que se venden a domicilio por todo el país, ello con el fin de que los consumidores tengan información de quien las elabora y que las autoridades sanitarias puedan rastrear su origen en caso de ser necesario.	**6.2.8.3** Los equipos de transporte empleados para el reparto o venta de los productos objeto de esta norma deberán estar rotulados con la siguiente información: Marca comercial, razón social, dirección y teléfono de contacto.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo en virtud de que la comercialización de la tortilla a granel fuera de las tortillerías, excede el campo de aplicación de la Norma Oficial Mexicana.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO** **E) GRUMA**	**6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto debe cumplir con lo señalado en el capítulo 8 de esta norma oficial mexicana.**	Corrección de acuerdo a la numeración del Proyecto el Capítulo 9 se reviere a Envase y Embalaje.	Se solicita corregir el capitulo al que se hace referencia: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto debe cumplir con lo señalado en el capítulo 9 de esta norma oficial mexicana.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto proporcionado por el establecimiento, debe ser papel de grado alimenticio e inocuo de tal forma que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas o sensoriales; o el que el propio consumidor lleve al punto de venta. En ambos casos se debe cuidar que el producto quede completamente cubierto.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante carteles, la lista de ingredientes y aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya. Dicho cartel deberá ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados.**	Es necesario que los establecimientos que comercialicen productos a granel informen al consumidor final sobre las denominaciones comerciales de los productos que comercializan con la finalidad de no inducir al error o engaño de los consumidores al igual que se propone lo hagan los productos preenvasados.	Se solicita modificar la redaccion del numeral de la siguiente forma: "6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante carteles, la lista de ingredientes, aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan y la denominación comercial de los productos que comercialice al consumidor final conforme al capítulo 8 de esta Norma Oficial Mexicana. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya. Dicho cartel debe ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes, aditivos utilizados o denominaciones comerciales.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante un cartel, la denominación del producto conforme a lo señalado en el apartado 8.1 de esta Norma Oficial Mexicana, la lista de ingredientes y los aditivos específicos, así como los componentes de los ingredientes compuestos contenidos en un mínimo del 5 %, en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya, entre otros. Dicho cartel debe ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados. Para su elaboración se puede tomar de base el ejemplo que se incluye en el numeral A.3 del Apéndice A.
ASOCIACIÓN MEXICANA ALIMENTOS DE SOYA A.C	**6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante carteles, la lista de ingredientes y aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya. Dicho cartel deberá ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados.**	En concordancia con el apartado 4.2.2.2.3 la NOM 051 "4.2.2.2.3 Se deben declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que pueden causar hipersensibilidad, intolerancia o alergia. a) Los siguientes alimentos e ingredientes pueden causar hipersensibilidad y deben declararse siempre: • Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada. • Huevos, sus productos y sus derivados. • Crustáceos y sus productos. • Pescado y sus productos. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides. • Moluscos y sus productos. • Cacahuate y sus productos. • Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural,	Se sugiere la siguiente modificación a la redacción: 6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante carteles, la lista de ingredientes y aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan. **Resaltar la presencia de los ingredientes o aditivos que pueden causar hipersensibilidad, intolerancia o alergia.** Dicho cartel deberá ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante un cartel, la denominación del producto conforme a lo señalado en el apartado 8.1 de esta Norma Oficial Mexicana, la lista de ingredientes y los aditivos específicos, así como los componentes de los ingredientes compuestos contenidos en un mínimo del 5 %, en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o

		a) y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitoesteroles y b) c) d) e) f) g) h) i) j) k) l) m) n) o) p) q) r) s) t) u) v) w) x) y) z) aa) ésteres de fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soya; ésteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de soya. • Leche, productos de la leche y derivados lácteos (lactosa incluida). Se exceptúa el lactitol. • Nueces de árboles y sus productos derivados, tales como las almendras (Prunus amygdalus) y nueces (especies del género Juglans), pero se aplica de modo general a todas las nueces producidas por árboles, incluidas las avellanas (Corylus spp.), pecanas (Carya illinoensis), nuez del Brasil (Bertholletia excelsa), nuez de la india (Anacardium occidentale), castañas (Castanae spp.), nuez de macadamia (Macadamia spp.). • Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.“ • Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.“		soya, entre otros. Dicho cartel debe ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados. Para su elaboración se puede tomar de base el ejemplo que se incluye en el numeral A.3 del Apéndice A.

GRUMA	**6.2.7.1.3 En las tortillerías, colocar un cartel visible al consumidor, con información que promueva un consumo seguro de los productos, tales como: "se recomienda conservar las tortillas en refrigeración", "antes de refrigerar las tortillas, sepárelas para permitir que se enfríen. Posteriormente, consérvelas en una bolsa de plástico limpia o recipiente hermético dentro del refrigerador", "recalentar bien las tortillas antes de consumirlas", "no consumir si tiene mal olor o presentan coloraciones extrañas" o leyendas similares. En caso de que se vendan productos derivados de masa, adoptar frases acordes al producto que se comercialice.**	Se sugiere eliminar este inciso porque contiene mucha ambigüedad y subjetividad y no es el objeto de la norma.	Eliminar	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se debe salvaguardar el objetivo legítimo de interés público de la protección al derecho a la información. La redacción se mantiene de la siguiente forma: 6.2.7.1.3 En las tortillerías, colocar un cartel visible al consumidor, con información que promueva un consumo seguro de los productos, tales como: "se recomienda conservar las tortillas en refrigeración", "antes de refrigerar las tortillas, sepárelas para permitir que se enfríen. Posteriormente, consérvelas en una bolsa de plástico limpia o recipiente hermético dentro del refrigerador", "recalentar bien las tortillas antes de consumirlas", "no consumir si tiene mal olor o presentan coloraciones extrañas" o leyendas similares. En caso de que se vendan productos derivados de masa, adoptar frases acordes al producto que se comercialice.
A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) LUCIO MARQUEZ BARRAZA**	**6.2.6.7 Realizar al menos una vez al año, análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados, por lo mínimo un año.**	En las mesas de trabajo se llegó al acuerdo que esta responsabilidad era del proveedor, ya que es él el que debe de tener la certeza de que el grano que vende es un grano sano y el proceso mediante el cual el grano puede contaminarse es durante el proceso de producción y almacenamiento, de tal manera que el proveedor tiene la responsabilidad de entregar al comprador un análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados durante el año respectivo.	6.2.6.7.- Es obligación del industrial pedir a sus proveedores de maíz el análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados durante el año respectivo.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 6.2.6.7 Los resultados de los análisis microbiológicos y la determinación de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado deberán ser guardados, por lo mínimo un año.

5 MIL COMENTARIOS	**6.2.7.1.2 Informar al consumidor mediante carteles, la lista de ingredientes y aditivos específicos contenidos en los productos que comercializan. Resaltar la presencia de un alérgeno conocido como trigo o soya. Dicho cartel deberá ser actualizado cada vez que cambien los ingredientes o aditivos utilizados.**	c) Comentario sobre letrero en tortillerías (norma del numeral 6.2.7.1.2.). Como persona consumidora, es importante que en la NOM-187 se obligue a las tortillerías que nos den información sobre los aditivos y coadyuvantes que utilizan para elaborar sus productos. Esto nos permite tener conocimiento de la presencia de estas sustancias y realizar una decisión informada sobre si queremos comprarlos o no.	Por ello, apoyo la inclusión en la norma del numeral “6.2.7.1.2.”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración.
GRUMA	**6.2.8 Transporte** **6.2.8.1 La masa y sus derivados que se comercializan a granel, deberán ser transportados en materiales de empaques limpios y desinfectados, tales como recipientes, lienzos, etc., que eviten su contaminación.**	Se sugiere esta mejora porque, por definición, los productos que se comercializan o distribuyen a un lugar diferente a donde fueron procesados, deben ser preenvasados y cumplir la normatividad aplicable. De otra manera, las maletas o bolas de masa quedarían exentas de regulación, afectando la salud de la población.	6.2.8.1 Todos los productos preenvasados objeto de esta norma deberán ser transportados en envases inocuos y cerrados para evitar su contaminación, y con el etiquetado correspondiente, cumpliendo las referencias normativas 2.1, 2.2 y 2.8.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo en virtud de que la comercialización de la tortilla a granel fuera de las tortillerías, excede el campo de aplicación de la Norma Oficial Mexicana.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**9.1 Envase para productos a granel** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.** **9.2 Embalaje** **Se debe usar material resistente, que ofrezca la protección adecuada a los productos para impedir su deterioro, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.**	Se propone incorporar el texto del actual capítulo 9, como un apartado al interior de las disposiciones sanitarias establecidas en el apartado 6. Esto debido a que su contenido hace referencia a disposiciones de dicha naturaleza. No se efectúan cambios en la redacción. Únicamente se reordenan.	6.2.10 Envase y embalaje 6.2.10.1 Envase para productos a granel Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales. **6.2.10.2 Preenvasado de tortilla de maíz La tortilla de maíz debe ser preenvasada a una temperatura máxima de 22° C con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y garantizar las propiedades organolépticas del producto.** 6.2.10.2 Embalaje Se debe usar material resistente, que ofrezca la protección adecuada a los productos para impedir su deterioro, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que establecer una temperatura de empacado, de acuerdo con la evidencia técnica y científica presentada por la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios, la Universidad Nacional Autónoma de México y el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, se concluyó que la temperatura de empacado no es un factor determinante de la contaminación o desarrollo de microorganismos patógenos (que afecten la salud de los consumidores), asimismo, se señala que la fuente de contaminación puede originarse de malas prácticas de manufactura durante la elaboración de la tortilla, no obstante, se considera que esto se atiende con el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana “NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**7. Especificaciones** **7.1 Materia prima** **7.1.1 Todas las materias primas que sean empleadas en la elaboración de los productos, deben cumplir con los ordenamientos aplicables.** **7.1.2 No deben emplearse materias primas que no sean aptas para el consumo humano, presenten plagas o se encuentren en mal estado (rancias, sucias, etc.).**	La estructura propuesta tiene la finalidad de diferenciar correctamente las especificaciones que deben cumplir todos los elementos que participan en la elaboración de un producto terminado, desde la materia prima, aceites y grasas empleados, procesos de nixtamalización para el caso del maíz, entre otros. Asimismo, se toman como referencia los límites máximos de aflatoxinas que se encuentran establecidos en la NMX-FF-034-SCFI-2020 y se vinculan para el uso de la propuesta de leyenda sanitaria "bajo en aflatoxinas" con la finalidad de fomentar el conocimiento de las aflatoxinas en el consumidor final.	Se solicita modificar la redacción y estructura de este capítulo de la siguiente forma: 7. Especificaciones 7.1 Materia prima 7.1.1 Maíz 7.1.1.1 Los productos del maíz que indiquen la leyenda sanitaria "bajo en aflatoxinas", deben ser elaborados con granos de maíz que cumplan con los límites máximos de aflatoxinas para los granos I, II y III establecidos en la Referencia normativa 2.9 (NMX-FF-034-SCFI 2020) (ver capítulo 10). 7.1.1.2 Los granos de maíz pueden cumplir con las demás especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.9 para los grados I, II y III. 7.1.2 Trigo Solicitar a la CANIMOLT que especificaciones debe cumplir el trigo como materia prima. 7.1.3 Aceites o grasas Los aceites o grasas utilizados durante el freído de los productos, deben eliminarse cuando presenten cualquiera de las siguientes características**...**" 7.2 Productos del maíz 7.2.1 Nixtamalizacion 7.2.2 Materia extraña 7.2.3 Microbiológicos 7.2.4 Contaminantes (Aflatoxinas) Tabla 8**...**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que los productos de trigo, harina y derivados se van a considerar en otra regulación (NOM-247). Sin embargo, se modifica la redacción con la finalidad de garantizar la calidad e inocuidad alimentaria de la materia prima que se utiliza en la elaboración de los productos en el campo de aplicación de la norma, así como atender los instrumentos legales aplicables en la materia para quedar de la siguiente manera: 7.1 Materia prima. 7.1.1 Todas las materias primas que sean empleadas en la elaboración de los productos, deben cumplir con los ordenamientos aplicables. El maíz y harina de maíz nixtamalizado deben cumplir con las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008 (ver 2.7) y en su caso con las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana que correspondan. En la elaboración de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, debe abstenerse el uso de maíz genéticamente modificado como materia prima. Adicionalmente y con la finalidad de dar certeza y claridad en la interpretación del tipo de maíz a que refiere el párrafo adicionado, se incluye el término y definición de maíz genéticamente modificado en el capítulo 3. Términos y definiciones, para quedar como sigue: 3.20 maíz genéticamente modificado el maíz que ha adquirido una combinación genética novedosa, generada a través del uso específico de técnicas de la biotecnología que se define en la normativa nacional e internacional aplicable. [Fuente: Decreto por el que se establecen diversas acciones en materia de glifosato y maíz genéticamente modificado, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de febrero de 2023.]

GRUMA	**7.1 Materia prima**	7.1 De las materias primas	7.1 De las materias primas	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la NMX-Z-013-SCFI-2015, es la guía para la redacción y estructuración de normas e indica los títulos a los numerales que van a ser desarrollados.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Se sugiere incluir la leyenda “baja en aflatoxinas” de acuerdo con la intención del proyecto de reducir los niveles de aflatoxinas.	Los productos del maíz que indiquen la leyenda sanitaria “bajo en aflatoxinas”, deben ser elaboradas con granos de maíz que cumplan con los límites máximos de aflatoxinas para los granos I, II y III establecidos en la Referencia normativa 2.9 (NMX-FF-034-SCFI-2020)	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que dicha declaración puede provocar desconfianza en los consumidores.
CARIT	**Sin correlativo**	Debido a la falta de conocimiento técnico, la gran mayoría coloca su materia prima en el suelo Lo cual provoca una muy grave contaminación de esta por lo cual sugerimos se integre el siguiente punto	7.1.1 Las materias primas deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación. 7.1.2 La colocación de materias primas se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire. 7.1.3 La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas. 7.1.4 Las materias primas deben almacenarse e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la Norma NOM-251-SSA1-2009, establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, la cual está considerada en el capítulo de referencias normativas para su cumplimiento.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA**	**7.1.3 Para la nixtamalización del maíz se debe utilizar hidróxido de calcio u óxido de calcio (cal), que cumpla con las siguientes especificaciones:**	Conforme a la justificación y referencias descritas para la definición de nixtamalizacion.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma (7.2.1 en caso de aceptar la propuesta anterior): “7.1.3 Para la nixtamalización del maíz se debe utilizar hidróxido de calcio u óxido de calcio (cal) u otro material alcalino, que cumpla con las siguientes especificaciones:” ó 7.1.3 Para la nixtamalización del maíz se debe utilizar óxido de calcio (cal viva), hidróxido de calcio (cal apagada), u otro material alcalino, que cumpla con las siguientes especificaciones:	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no existe evidencia técnica para utilizar otras sales minerales de calcio.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Sin correlativo**	Consideramos importante agregar estas recomendaciones y advertencias debido al abuso en la cantidad de cal empleada, lo cual puede desencadenar cálculos biliares. También es importante evitar el uso de cales de construcción en la elaboración de masa y tortilla, las cuales no cumplen con las especificaciones sanitarias.	Agregar debajo de la tabla el siguiente texto: La cantidad de cal (hidróxido de calcio) en cualquier producto de maíz nixtamalizado no debe superar el 2% de la formulación. La cal (hidróxido de calcio) debe incorporarse durante el proceso de cocción y no mezclarse cruda a la masa o a las tortillas. Se debe considerar que las cales para construcción no cumplen con las especificaciones sanitarias para ser empleadas en la elaboración de alimentos. Es por ello que debe confirmarse en la ficha técnica del proveedor, que la cal empleada en el proceso cumpla con las especificaciones de la presente norma.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el uso del hidróxido de calcio se debe ajustar conforme a lo establecido en el acuerdo de aditivos.
GRUMA	**7.1.3 Para la nixtamalización del maíz se debe utilizar hidróxido de calcio u óxido de calcio (cal), que cumpla con las siguientes especificaciones:**	Se sugiere esta mejora para no dejar fuera de regulación a otros agentes básicos, ni la posibilidad de innovación. Optimizan proceso de nixtamalización en pro de la absorción de nutrientes – Gaceta Digital Comunidad (unam.mx)	7.1.3 Para la nixtamalización del maíz con hidróxido de calcio u óxido de calcio (cal), se debe cumplir con las siguientes especificaciones. Nota: en caso de utilizar cualquier otro agente alcalinizante, éste debe ser grado alimenticio.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no existe evidencia técnica que justifique la utilización de toras sales minerales de calcio.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA**	**Tabla 4. Especificaciones fisicoquímicas** **Especificación Límite máximo** **Hidróxido de calcio u Óxido de calcio 90% Mínimo** **Hidróxido de magnesio 5%** **Plomo 8 mg/kg** **Flúor 40 mg/kg** **Arsénico 3 mg/kg**	Se debe buscar mejorar la pureza de la cal u otros materiales alcalinos empleados en la elaboración de los productos objeto de esta NOM, con el objeto de salvaguardar la salud del consumidor final. Solicitamos se corrijan los valores de la Tabla 2 conforme a la referencia del Food Chemical Codex para los parámetros fisicoquímicos del hidróxido de calcio (cal) grado alimenticio.	Especificación Límite Hidróxido de calcio u Óxido de calcio 95% mínimo Hidróxido de magnesio 5% máximo Plomo 2 mg/kg máximo Flúor 40 mg/kg máximo Arsénico 3 mg/kg máximo	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se existe evidencia técnica que justifique la modificación del límite máximo.
NESTLÉ	**7.2 Productos** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con lo siguiente:**	Especificar a qué productos hacen referencias las tablas mencionadas, no es clara la redacción.	Los productos objeto de esta norma oficial mexicana enlistados en la Tabla 6, 7 y 8 deben cumplir con lo siguiente:	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la NMX-Z-013-SCFI-2015, es la guía para la redacción y estructuración de normas.

GRUMA	**7.2 Productos** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con lo siguiente:**	Facilitar la comprensión	7.2 De los productos	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la NMX-Z-013-SCFI-2015, es la guía para la redacción y estructuración de normas.
Universidad de Sonora	**7.2.3.1 Aflatoxinas** **Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas**	En terminos de AFLATOXINAS se plantea que tanto las tortillas, tostadas y harina de maiz tengan un limite maximo de 10 ppb. Esto no considera la DESTRUCCION de la aflatoxina con la NIXTAMALIZACION ni el efecto de DILUCION que se tiene cuando se hace tortilla a partir de harina. Si el limite de aflatoxina en MAIZ es del 12 ppb, se sabe que hay una destruccion de al menos un 50% por lo que en maiz nxtamalizado seria 6 ppb. Por lo tanto el limite en harina de maiz nixtamalizado debe de ser 6 ppb. Una tortilla es aproximadamente 50% AGUA, entonces el maximo que puede tener una TORTILLA DE MAIZ elaborada con harina es de 3 ppb por simple balance de materia. Se propone se cambie el limite maximo de aflatoxina para tortilla de maiz a 3 ppb y en 4 años a 1 ppb y que se establezca para harina de maiz nixtamalizado un limite de 6 ppb y en 4 años a 2 ppb.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique los cambios en los valores establecidos. Sin embargo, se modificó la tabla para quedar de la siguiente manera: Tabla 7. Especificaciones de Aflatoxinas. Producto: Masa de maíz y otros productos derivados de masa; Tortillas a base de maíz; Tostadas a base de maíz; Harinas de maíz nixtamalizado. Harinas preparadas de maíz nixtamalizado Límite máximo: µg/kg* — A la entrada en vigor: 12; Dos años después de la entrada en vigor: 10; Cuatro años después de la entrada en vigor: 8 * en base seca
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**7.2.3.1 Aflatoxinas** **Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas**	Por error se debió omitir esta especificación, la cual debe Debe revisarse con los expertos si es correcto que se especifiquen valores mayores para trigo que para maíz. Suponemos que el riesgo sanitario debe ser el mismo. Considerar si no sería conveniente incluir un apartado de límites máximos de fumonisinas.	Se debe incluir una columna con los limites actuales que son de 12 para maíz y 20 para trigo.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique los cambios en los valores establecidos. Sin embargo, se modificó la tabla para quedar de la siguiente manera: Tabla 7. Especificaciones de Aflatoxinas. Producto: Masa de maíz y otros productos derivados de masa; Tortillas a base de maíz; Tostadas a base de maíz; Harinas de maíz nixtamalizado. Harinas preparadas de maíz nixtamalizado Límite máximo: µg/kg* — A la entrada en vigor: 12; Dos años después de la entrada en vigor: 10; Cuatro años después de la entrada en vigor: 8 * en base seca

Universidad de Sonora	**Sin correlativo**	No se considera en la seccion de contaminantes para productos de maiz la relevante micotoxina FUMONISINA. Varios estudios demuestran que es una problematica y la FDA establecio limites para fumonisina en productos de maíz. PROPUESTA: Incluir tambien fumonisina en productos de maiz y el limite establecido por la FDA.		De conformidad con el artículo 47, De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique los cambios solicitados. Sin embargo, se modificó la tabla para quedar de la siguiente manera: Tabla 7. Especificaciones de Aflatoxinas. Producto: Maíz de maíz y otros productos derivados de maíz; Tortillas a base de maíz; Tostadas a base de maíz; Harinas de maíz nixtamalizado. Harinas preparadas de maíz nixtamalizado Límite máximo (µg/kg)*: A la entrada en vigor: 12; Dos años después de la entrada en vigor: 10; Cuatro años después de la entrada en vigor: 8 * en base seca
Universidad de Sonora	**7.2.3.1 Aflatoxinas** **Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas**	Es erroneo considerar AFLATOXINAS en harina de trigo y sus productos. NO tiene sustento cientifico. PROPUESTA: Se debe de establecer limites para otras MICOTOXINA; al menos se debe de considerar VOMITOXINA y el valor establecido por CODEX.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se cuenta con un método de prueba que pueda establecerse para dicha toxina, no es factible su inclusión. Asimismo, falta información técnica que sustente el establecimiento de una especificación sobre dicha toxina. Sin embargo, se modificó la tabla para quedar de la siguiente manera: Tabla 7. Especificaciones de Aflatoxinas. Producto: Maíz de maíz y otros productos derivados de maíz; Tortillas a base de maíz; Tostadas a base de maíz; Harinas de maíz nixtamalizado. Harinas preparadas de maíz nixtamalizado Límite máximo (µg/kg)*: A la entrada en vigor: 12; Dos años después de la entrada en vigor: 10; Cuatro años después de la entrada en vigor: 8 * en base seca

Universidad de Sonora	**Sin correlativo**	En ningun lugar del proyecto de norma se considera el tema de MAIZ TRANSGENICO, el cual, de acuerdo con una directriz del gobierno federal sera prohibido en el 2024. Asimismo se permite el termino NATURAL sin considerar si el maiz es transgénico. PROPUESTA 1: Establecer que si se usa el termino NATURAL en la etiqueta se debe de contar con evidencia tecnica basada en analisis correspondiente que el producto NO CONTIENE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. PROPUESTA 2: Establecer que si el producto se declara libre de transgenicos u orgánico se deba de contar con analisis que lo avalen.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo. Sin embargo, del análisis del mismo, se modifica la redacción del numeral 7.1.1 y se incorpora la definición 3.20 para quedar de la siguiente manera: 7.1 Materia prima. 7.1.1 Todas las materias primas que sean empleadas en la elaboración de los productos, deben cumplir con los ordenamientos aplicables. El maíz y harina de maíz nixtamalizado deben cumplir con las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008 (ver 2.7) y en su caso con las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana que correspondan. En la elaboración de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, debe abstenerse el uso de maíz genéticamente modificado como materia prima. Adicionalmente y con la finalidad de dar certeza y claridad en la interpretación del tipo de maíz a que refiere el párrafo adicionado, se incluye el término y definición de maíz genéticamente modificado en el capítulo 3. Términos y definiciones, para quedar como sigue: 3.20 maíz genéticamente modificado el maíz que ha adquirido una combinación genética novedosa, generada a través del uso específico de técnicas de la biotecnología que se define en la normativa nacional e internacional aplicable. [Fuente: Decreto por el que se establecen diversas acciones en materia de glifosato y maíz genéticamente modificado, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de febrero de 2023.]

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas**	Actualmente las referencias internacionales establecen valores máximos de 20 ppb de aflatoxinas tanto en maíz como en trigo. Se deberá considerar que para llegar a estos niveles se tendrán que implementar acciones diversas durante la cosecha, almacenamiento, transporte y procesamiento en un entorno particularmente complicado para asegurar el abasto de estos insumos. Es importante reconsiderar los plazos señalados y los niveles establecidos. Por lo anterior, se recomienda utilizar los parámetros establecidos para los granos I, II y III en la NMX-FF-034-SCFI-2020, con la finalidad de asegurar el involucramiento de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural en la disminución de los niveles de aflatoxinas, ya que es algo que no depende de los compradores, ni de las autoridades de la Secretaría de Salud o la Secretaría de Economía. Por otro lado, la diversidad de métodos de producción y la complejidad de los cambios en el contenido de aflatoxinas en el producto final, la potencial presencia de subproductos de aflatoxina con diferente potencial toxigénico y la potencial reversión de una proporción de la aflatoxina en el estómago, sugieren que el análisis del producto final no refleja las condiciones de inocuidad reales del alimento. Para evitar esta variabilidad y garantizar la inocuidad del producto final, se considera que el punto ideal de vigilancia es el maíz a la entrada del proceso siguiendo disposiciones de muestreo adecuadas y límites establecidos para maíz en grano. La determinación de aflatoxinas en trigo no tiene la misma relevancia que en maíz, por lo cual se solicita eliminarlo y en su lugar monitorear en trigo la determinación de vomitoxina.	Se solicita eliminar la segunda columna de esta Tabla 8 referente a la disminución en los niveles de aflatoxinas cuatro años después de la entrada en vigor de esta NOM.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la NMX-FF-034-SCFI-2020 no fue considerada como referencia normativa; por su parte, no existe un debido sustento técnico sobre los valores de aflatoxinas establecidos en esa norma mexicana y tampoco fueron presentados ante este GT, por lo cual no es posible hacer los cambios propuestos.
BIMBO	**Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas**	Actualmente las referencias internacionales establecen valores máximos de 20 ppb de aflatoxinas tanto en maíz como en trigo. Se deberá considerar que para llegar a estos niveles se tendrán que implementar acciones diversas durante la cosecha, almacenamiento, transporte y procesamiento en un entorno particularmente complicado para asegurar el abasto de estos insumos. Es importante reconsiderar los plazos señalados y los niveles establecidos.	Mantener niveles actuales o bien hacer un análisis adecuado y real de tiempo en el cual podamos alcanzar estos valores.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez la NMX-FF-034-SCFI-2020 no fue considerada como referencia normativa; por su parte, no existe un debido sustento técnico sobre los valores de aflatoxinas establecidos en esa norma mexicana y tampoco fueron presentados ante este GT, por lo cual no es posible hacer los cambios propuestos.

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas**	La diversidad de métodos de producción y la complejidad de los cambios en el contenido de aflatoxinas en el producto final, la potencial presencia de subproductos de aflatoxina con diferente potencial toxigénico y la potencial reversión de una proporción de la aflatoxina en el estómago, sugieren que el análisis del producto final no refleja las condiciones de inocuidad reales del alimento. Para evitar esta variabilidad y garantizar la inocuidad del producto final, se considera que el punto ideal de vigilancia es el maíz a la entrada del proceso siguiendo disposiciones de muestreo adecuadas y límites establecidos para maíz en grano. La determinación de aflatoxinas en trigo no tiene la misma relevancia que en maíz, por lo cual se sugiere eliminarlo y en su lugar monitorear en trigo la determinación de vomitoxina.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación, toda vez que los productos de trigo se eliminaron del campo de aplicación de la presente norma; en el caso de la determinación de aflatoxinas en productos finales objeto de esta norma, deben permanecer debido a que es responsabilidad del productor la inocuidad de sus productos, y que el hongo que genera a las aflatoxinas puede proliferar en condiciones de almacenamiento, para quedar de la siguiente manera: Tabla 7. Especificaciones de Aflatoxinas. Producto: Masa de maíz y otros productos derivados de masa; Tortillas a base de maíz; Tostadas a base de maíz; Harinas de maíz nixtamalizado; Harinas preparadas de maíz nixtamalizado Límite máximo (µg/kg)*: A la entrada en vigor: 12; Dos años después de la entrada en vigor: 10; Cuatro años después de la entrada en vigor: 8 * en base seca
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Establecer límites máximos por base seca por categoría de producto, pues la humedad de cada uno varía por ejemplo si se dejaran los valores como se proponen actualmente el límite de 10 µg/kg establecido para los productos de maíz en base seca sería 21 µg/kg para masa y tortilla y 11.1 µg/kg para harina.	Se solicita adicionar el siguiente numeral: “7.2.3.1.1 Los límites máximos establecidos en la Tabla 8 deben determinarse en base seca del producto, según corresponda.”	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: Tabla 7. Especificaciones de Aflatoxinas. Producto: Masa de maíz y otros productos derivados de masa; Tortillas a base de maíz; Tostadas a base de maíz; Harinas de maíz nixtamalizado; Harinas preparadas de maíz nixtamalizado Límite máximo (µg/kg)*: A la entrada en vigor: 12; Dos años después de la entrada en vigor: 10; Cuatro años después de la entrada en vigor: 8 * en base seca
BIMBO	**7.2.4 Los demás productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con las especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.7.**	Alineación con campo de aplicación original.	Eliminar	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos. Se elimina el numeral 7.2.4.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**7.2.4 Los demás productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con las especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.7.**	Se sugiere incluir mejor el número de norma de referencia en lugar de mandar al lector a buscarla. Esto de acuerdo Art. 8 de la Ley General de Mejora Regulatoria en su fracción XIII: "XIII. Facilitar el conocimiento y el entendimiento por parte de la sociedad, de la Regulación, mediante la accesibilidad y el uso de lenguaje claro;"	7.2.4 Los demás productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminó el numeral.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**7.2.4 Los demás productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con las especificaciones establecidas en la Referencia normativa 2.7.**	Acorde a los comentarios anteriormente descritos de solo considerar a los productos objeto de la NOM vigente que son: masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas, incluyendo a la harina de maíz y harina de maíz nixtamalizada.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos. Se elimina el numeral 7.2.4.
SADER	**No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50g de productos.**	En el penúltimo renglón, hace falta separar la cifra de la abreviatura de gramos.	Dice: .....que represente un riesgo a la salud, en 50g de productos. Debe decir: .....que represente un riesgo a la salud, en **50 g** de **producto.**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: **Tabla 5. Especificaciones de materia extraña.** **Producto** / **Límite máximo** Masa, tortillas, tostadas, y otros productos derivados de masa. / No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de productos.
SADER	**Harinas integrales para preparar tortillas** **500**	En la última celda, hace falta centrar el número 500 para homologar con el resto de las celdas.	Dice: *500* Debe decir: **500**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo. Sin embargo, esta observación va a estar considerada para los productos de harinas integrales que se van a regular en la NOM-247.

CANIMOLT	**Tabla 7. Especificaciones microbiológicas** **(...)** **Límite máximo de Coliformes totales** **(UFC/g)**	En la NOM-247–SSA1-2008 no se requiere análisis de coliformes en la harina de trigo, mientras que en el Proyecto de Nom-187 se establecen límites.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
SADER	**Tortilla de trigo Tortillas integrales**	En el primer párrafo de la segunda celda, hace falta separar “Tortillas de trigo” de “Tortillas integrales”.	Dice: *Tortillas de trigo Tortillas integrales* Debe decir: **Tortillas de trigo** **Tortillas integrales**	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que esta observación va a estar considerada para los productos de harinas integrales que se van a regular en la NOM-247.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Se sugiere colocar la información referente a los ingredientes permitidos en los productos objeto de esta norma en el capítulo de Especificaciones, esta mejora se sugiere para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	7.2.5 Ingredientes 7.2.5.1 Ingredientes permitidos Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con los siguientes ingredientes permitidos u opcionales. 7.2.5.1.1 Productos derivados del maíz 7.2.5.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no se pueden limitar los ingredientes que se utilicen en la elaboración de los productos.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Se solicita el cambio con el objeto de alinear todos los productos (tortilla, tostada, etc.) desde la masa a un porcentaje similar para que pueda cumplir con las funciones tecnológicas que se buscan en el producto final.	La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que haga referencia en su denominación del producto que tiene un color de grano de maíz conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un ~~90~~ **80 %** del grano de maíz del color al que hace referencia.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo toda vez que no se cuenta con evidencia técnica que justifique el porcentaje de 80 para la masa de maíz, harina de maíz y productos derivados de masa.

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Se sugiere colocar la información referente a los ingredientes permitidos en los productos objeto de esta norma en el capítulo de Especificaciones, esta mejora se sugiere para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	7.2.5.2 ~~5.3.2~~ Ingredientes opcionales Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Cualquier tipo de chile. d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria. e) Cualquier tipo de fruta o vegetal f) Cualquier tipo de chocolate o nueces. g) Otro.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 7.1.6 Ingredientes opcionales. En los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se permite el uso de los siguientes ingredientes opcionales: a) Nopal. b) Cualquier tipo de semilla comestible. c) Harinas de cereales o de leguminosas. d) Cualquier tipo de chile. e) Cualquier tipo de especia, condimentos o hierba culinaria. f) Cualquier tipo de fruta o vegetal. g) Cualquier tipo de chocolate o nueces. h) Otros ingredientes comestibles.
QLSTANDARD, SC.	**8. Denominaciones, información comercial y sanitaria** **Las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1 deben cumplir con lo siguiente.**	Considerando el cambio propuesto en el comentario 1 de este documento, el etiquetado debe cumplir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994, NOM-030-SCFI 2006 y NOM 008-SCFI-2002.	**8. Denominaciones, información comercial y sanitaria** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4, deben cumplir con lo siguiente.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8. Denominaciones, información sanitaria y comercial. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben incluir ya sea en la etiqueta de los productos preenvasados, o en la información que mediante un cartel se exhiba al consumidor en los establecimientos para venta a granel directa al consumidor, la siguiente información.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**8. Denominaciones, información comercial y sanitaria** **Las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1 deben cumplir con lo siguiente.**	Se debe especificar que la regulación a la que se refiere la referencia normativa 2.1 es para productos preenvasados e indicar que los productos a granel también deben informar sobre las denominaciones para dar información a los consumidores finales y no exista una diferencia entre productos preenvasados y productos a granel en cuanto a la descripción de la denominación comercial. Establecer que se refiere a las etiquetas de productos preenvasados pues la referencia normativa 2.1 se refiere a la NOM051 la cual tiene como campo de aplicación productos preenvasados.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: "Las etiquetas de los productos **preenvasados** objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1 deben cumplir con lo siguiente. **En el caso de los productos a granel, deben indicar de igual manera las siguientes denominaciones."**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8. Denominaciones, información sanitaria y comercial. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben incluir ya sea en la etiqueta de los productos preenvasados, o en la información que mediante un cartel se exhiba al consumidor en los establecimientos para venta a granel directa al consumidor, la siguiente información.
ASOCIACIÓN MEXICANA ALIMENTOS DE SOYA A.C	**8. Denominaciones, información comercial y sanitaria** **Las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1 deben cumplir con lo siguiente.** **(...)** **8.1 Denominaciones de producto** **8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa.** **8.1.1.2 Tortillas** **8.1.1.5.1 Harinas preparadas** **8.1.1.6 Botanas** **8.1.2.7 Pan** **8.1.2.8 Pan dulce** **8.1.2.9 Galletas** **8.1.2.10 Pastas**	Se hace la petición que pueda incluirse en el apartado 8. Denominaciones, información comercial y sanitaria, 8.1 Denominaciones de producto, una nota para poder declarar los ingredientes que se encuentren en mayor proporción, para fines de simplificar y aclarar de qué manera se debe de colocar la denominación y etiquetado de los productos que se regulan en este proyecto de norma:	(**...**) 8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa. 8.1.1.2 Tortillas 8.1.1.5.1 Harinas preparadas 8.1.1.6 Botanas 8.1.2.7 Pan 8.1.2.8 Pan dulce 8.1.2.9 Galletas 8.1.2.10 Pastas (**...**) Propuestas de redacción: Nota: en el caso de mezclas de ingredientes opcionales, colocar el nombre común o usual del ingrediente contenido en mayor porcentaje en los productos objeto de esta norma. Nota: en el caso de mezclas de ingredientes opcionales se debe declarar aquél ingrediente cuyo contenido sea mayor al 51% con respecto al resto de los ingredientes, o a la composición de los productos objeto de esta norma.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8. Denominaciones, información sanitaria y comercial. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben incluir ya sea en la etiqueta de los productos preenvasados, o en la información que mediante un cartel se exhiba al consumidor en los establecimientos para venta a granel directa al consumidor, la siguiente información. 8.1 Denominaciones de productos. La denominación de los productos debe corresponder a las establecidas a continuación, no podrá usarse alguna otra.

				8.1.1 Masa de maíz. La masa debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Masa de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Masa de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. c) Masa combinada de (especificar porcentaje) _____maíz nixtamalizado y (especificar porcentaje) _____ de masa de harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

				8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado. La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

				8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado. 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8. Denominaciones, información comercial y sanitaria** **Las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.1 deben cumplir con lo siguiente.**	Es importante agregar que esta disposición de denominaciones también contempla a los carteles de las tortillerías que venden tortilla a granel. Se agrega el nombre de la Norma	8. Denominaciones, información comercial y sanitaria La información al consumidor en carteles y las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM247-SSA1-2008 y deben cumplir con lo siguiente.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8. Denominaciones, información sanitaria y comercial. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben incluir ya sea en la etiqueta de los productos preenvasados, o en la información que mediante un cartel se exhiba al consumidor en los establecimientos para venta a granel directa al consumidor, la siguiente información.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa.** **La masa y producto derivado de masa deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Masa de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso).** **Para el producto derivado de masa:** **_____ (Nombre común del producto) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso).** **Nota 3: En caso de describir el color del grano de maíz se debe cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.1.1.1 de esta norma oficial mexicana.**	La descripción del porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final se puede describir en la lista de ingredientes o describirse en otra parte de la etiqueta para que el consumidor final tenga la información completa y no saturar tanta información en la denominación comercial.	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta. Para el caso del proceso “nixtamalizado” puede quedar obligatorio para darle información importante al consumidor final.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8. Denominaciones, información sanitaria y comercial. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben incluir ya sea en la etiqueta de los productos preenvasados, o en la información que mediante un cartel se exhiba al consumidor en los establecimientos para venta a granel directa al consumidor, la siguiente información. 8.1 Denominaciones de productos. La denominación de los productos debe corresponder a las establecidas a continuación, no podrá usarse alguna otra. 8.1.1 Masa de maíz. La masa debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Masa de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Masa de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. c) Masa combinada de (especificar porcentaje) _____maíz nixtamalizado y (especificar porcentaje) _____ de masa de harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación:

				a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __

				(porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado. La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado. 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.

EL PODER DEL CONSUMIDOR	**8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa.** **La masa y producto derivado de masa deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Masa de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso).** **Para el producto derivado de masa:** **_____ (Nombre común del producto) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso).** **Nota 3: En caso de describir el color del grano de maíz se debe cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.1.1.1 de esta norma oficial mexicana.**	Con el propósito de proveer la información de manera completa sobre los productos a las personas consumidoras y que éstas puedan elegir el producto que desea adquirir e ingerir, se propone que la declaración del color del grano de maíz utilizado y del porcentaje de los ingredientes opcionales sea obligatoria en las denominaciones. Además, para el caso del numeral 8.1.1.2.3, se propone la eliminación de la denominación "harina de maíz nixtamalizado", con la finalidad de homogeneizar con el resto de las denominaciones y se use únicamente el término de "harina de maíz" para todos los productos que no estén hechos a partir de la masa de maíz nixtamalizada. La palabra nixtamalizada induce a los consumidores a creer que el producto cuenta con las propiedades de la nixtamalización, las cuales solo pueden ser obtenidas si se trata de masa de maíz. Por lo cual, el uso de la palabra "nixtamalizada" en productos que utilizan harinas y que no adquieren las mismas propiedades, implica un engaño para los consumidores.	8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa. La masa y producto derivado de masa deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Masa de _____ (maíz o harina de maíz) _____ **(color del grano de maíz)** _____ (proceso). Para el producto derivado de masa: _____ (Nombre común del producto) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ **(color/colores del grano de maíz)** _____ (proceso). Nota 3: **Para describir el color del grano de maíz se debe cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.1.1.1 de esta norma oficial mexicana.**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8. Denominaciones, información sanitaria y comercial. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben incluir ya sea en la etiqueta de los productos preenvasados, o en la información que mediante un cartel se exhiba al consumidor en los establecimientos para venta a granel directa al consumidor, la siguiente información. 8.1 Denominaciones de productos. La denominación de los productos debe corresponder a las establecidas a continuación, no podrá usarse alguna otra. 8.1.1 Masa de maíz. La masa debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Masa de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Masa de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. c) Masa combinada de (especificar porcentaje) _____maíz nixtamalizado y (especificar porcentaje) _____ de masa de harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación:

				a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente

				opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado. La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado. 8.1.6 En caso de describir el color del grano de maíz en la denominación del producto se debe cumplir con: a) Para la masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa debe usar como mínimo un 90 % del grano de maíz del color al que hace referencia. b) Para elaborar tostadas, el contenido del grano de maíz del color al que se hace referencia debe ser de un mínimo de 80 %.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa**	Nos parece importante agregar algunos ejemplos que contribuyan a la comprensión y aplicación de la presente tabla. Debe eliminarse esta nota, al igual que el punto 5.3.1.1.1 completo, ya que puede resolverse en el listado de ingredientes.	Agregar: Ejemplo de denominación: Masa de maíz azul nixtamalizado Tlacoyo de harina de maíz nixtamalizada Eliminar la Nota 3	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se contemplan en los productos derivados de la masa. La redacción es la siguiente: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.
GRUMA	**8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa**	Se sugiere sólo Masa, ya que los productos derivados de masa están en los siguientes sub-incisos.	8.1.1.1 Masa.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.1 Masa de maíz. La masa debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Masa de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Masa de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. c) Masa combinada de (especificar porcentaje) _____maíz nixtamalizado y (especificar porcentaje) _____ de masa de harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.

GRUMA	**La masa y producto derivado de masa deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Masa de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso).**	Se sugiere sólo “Masa”, ya que los productos derivados de masa están en los siguientes sub-incisos. Es importante que la masa de maíz nixtamalizado se adicione y restituya con vitaminas y minerales de acuerdo a la referencia normativa 2.8.	La masa debe incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Masa de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.1 Masa de maíz. La masa debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Masa de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Masa de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. c) Masa combinada de (especificar porcentaje) _____maíz nixtamalizado y (especificar porcentaje) _____ de masa de harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. **...** 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto. a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.
GRUMA	**Para el producto derivado de masa: _____ (Nombre común del producto) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso).**	Se sugiere eliminar, ya que los productos derivados de masa están en los siguientes sub-incisos.	Eliminar	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

GRUMA	**Nota 3: En caso de describir el color del grano de maíz se debe cumplir con lo establecido en el inciso 5.3.1.1.1 de esta norma oficial mexicana.**	Es redundante	Eliminar	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, toda vez que se determinó que el color es opcional.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.1.1.2 Tortillas**	Debe especificarse que se refiere a las elaboradas a base de maíz. Mismo caso.	8.1.1.2 Tortillas a base de maíz Agregar: Ejemplo de denominación: Tortilla de maíz nixtamalizado Tortilla de maíz rosa nixtamalizado Tortilla de harina de maíz azul Tortilla de maíz nixtamalizado con 40% de nopal	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

5 MIL COMENTARIOS	**8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).** **8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).** **8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).** **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.** **8.1.2.2 Tortilla** **Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 2 en su denominación de producto:** **Tortilla de harina de trigo _____ (proceso) _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).**	a) Comentario para que en las etiquetas se diga que usan harina de maíz y no masa nixtamalizada (numerales 8.1.1.2.1, 8.1.1.2.2, 8.1.1.6, 8.1.2.2 y 8.1.2.6). Como persona consumidora, es importante que se nos informe sobre la verdadera naturaleza de las tortillas y otros productos de maíz que consumimos. Por lo cual, considero que si un producto NO está elaborado con masa de maíz nixtamalizado debe de decirlo, sobre todo, si en su lugar se utilizan masa de harina o una mezcla de harina y maíz, lo cual le resta calidad nutrimental al producto. Mencionar estas distinciones favorecerá a que los productos que tengan una mejor calidad. Por otro lado, en aquellas tortillas y productos de maíz que se utilizan otros ingredientes para su elaboración, como nopal y chile, considero que deben de mencionar en sus etiquetas el porcentaje que contienen de estos ingredientes complementario. Muchas veces dicen ser a base de “nopal” o “chiles”, pero solo tienen un porcentaje mínimo de estos sin que los consumidores realmente conozcamos su cantidad.	Así, apoyo en forma general las denominaciones propuestas en el numeral 8 “Denominaciones, información comercial y sanitaria”, ya que nos proveen de datos importantes para hacer una decisión de compra informada y sugiero la modificación de los numerales “8.1.1.2.1, 8.1.1.2.2, 8.1.1.6, 8.1.2.2 y 8.1.2.6” para que en todos los productos se indique el porcentaje de ingrediente opcional que contienen y no sea optativa su declaración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo. Sin embargo, se modifica la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional)_____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). Sin embargo, todo lo relacionado con los productos de trigo, harina y sus derivados se van a considerar en otra regulación (NOM-247).

	Nota 8: En caso de describir la parte del grano se debe de cumplir con las definiciones establecidas en los incisos 3.19 y 3.20 de esta NOM. **8.1.2.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).**			
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).**	La descripción del porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final se puede describir en la lista de ingredientes o describirse en otra parte de la etiqueta para que el consumidor final tenga la información completa y no saturar tanta información en la denominación comercial.	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta. Para el caso del proceso “nixtamalizado” puede quedar obligatorio para darle información importante al consumidor final.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

BIMBO	**8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).**	Dejar como opcional el proceso que se puede usar para elaborar la tortilla cuando este sea diferente al que tradicionalmente se usa (cocción) El poder colocar el % de ingredientes opcionales en alguna otra parte del empaque permitirá flexibilidad por temas de espacio que pueda haber en el empaque.	Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ **(proceso-opcional)** con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional). **Adicional, tener la opción de incluir el % de ingredientes opcionales en otra parte del envase tal cual como lo establece el apartado de declaración cuantitativa de ingredientes de la NOM-051.**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

GRUMA	**8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).**	Es importante que la masa y la harina de maíz nixtamalizado se adicione y restituya con vitaminas y minerales de acuerdo a la referencia normativa	Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maízopcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

EL PODER DEL CONSUMIDOR	**8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).** **8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).** **8.1.1.2.3 Para el caso de tortillas con una combinación de masa de maíz con masa de harina de maíz, la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla de maíz con _____ (uno o dos dígitos) % de harina** **de maíz nixtamalizado**	Con el propósito de proveer la información de manera completa sobre los productos a las personas consumidoras y que éstas puedan elegir el producto que desea adquirir e ingerir, se propone que la declaración del color del grano de maíz utilizado y del porcentaje de los ingredientes opcionales sea obligatoria en las denominaciones. Además, para el caso del numeral 8.1.1.2.3, se propone la eliminación de la denominación "harina de maíz nixtamalizado", con la finalidad de homogeneizar con el resto de las denominaciones y se use únicamente el término de "harina de maíz" para todos los productos que no estén hechos a partir de la masa de maíz nixtamalizada. La palabra nixtamalizada induce a los consumidores a creer que el producto cuenta con las propiedades de la nixtamalización, las cuales solo pueden ser obtenidas si se trata de masa de maíz. Por lo cual, el uso de la palabra "nixtamalizada" en productos que utilizan harinas y que no adquieren las mismas propiedades, implica un engaño para los consumidores.	8.1.1.2 Tortillas 8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Tortilla de ____ (maíz o harina de maíz) _____ **(color del grano de maíz)** ____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales). 8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma: Tortilla con ____ (uno o dos dígitos) % de ___ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) ___(proceso) con __ % **(ingredientes opcionales).** 8.1.1.2.3 Para el caso de tortillas con una combinación de masa de maíz con masa de harina de maíz, la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma: **Tortilla de maíz con _____ (uno o dos dígitos) % de harina de maíz**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).**	La descripción del porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final se puede describir en la lista de ingredientes o describirse en otra parte de la etiqueta para que el consumidor final tenga la información completa y no saturar tanta información en la denominación comercial.	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta. Para el caso del proceso “nixtamalizado” puede quedar obligatorio para darle información importante al consumidor final.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

BIMBO	**8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).**	Mismo racional que punto 8.1.1.2.1	Mismo comentario que punto 8.1.1.2.1	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).**	No es necesario contar con esta categoría, ya que es una práctica poco común el combinar maíces de dos colores y podría resolverse con la declaración de colores en la lista de ingredientes.	Se debe eliminar el apartado completo	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

GRUMA	**8.1.1.2.2 Para el caso de tortillas con una combinación de colores de granos del maíz la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).**	No es comprensible	Eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

GREENPEACE MÉXICO, NANCY VIRIDIANA LÁZARO LEMBRINO		Greenpeace México como organización preocupada por la transparencia, la alimentación inocua, sustentable, culturalmente adecuada y de calidad, consideramos importante informar sobre la verdadera naturaleza de las tortillas y otros productos de maíz que se consumen. Por lo cual, si un producto NO está elaborado con masa de maíz nixtamalizado debe de decirlo en las etiquetas, sobre todo, si en su lugar se utilizan masa de harina o una mezcla de harina y maíz, lo cual le resta calidad nutrimental al producto. Mencionar estas distinciones favorecerá que los productos tengan una mejor calidad y las personas consumidoras mayor información para tomar mejores decisiones. Por lo tanto apoyamos que se mencione en las etiquetas que se usa harina de maíz y no masa nixtamalizada en este numeral.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración.
A) FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA **B) GRUMA**	**8.1.1.2.3 Para el caso de tortillas con una combinación de masa de maíz con masa de harina de maíz, la denominación del producto se debe describir de la siguiente forma:** **Tortilla de maíz con _____ (uno o dos dígitos) % de harina de maíz nixtamalizado.**	Se debe mencionar en las etiquetas el porcentaje de ingredientes complementarios que se añaden a los productos de maíz y tortillas, muchas veces dicen ser a base de “nopal” o “chiles”, pero sólo tienen un porcentaje mínimo de estos sin que las y los consumidores realmente conozcan su cantidad.	Tortilla de maíz con _____ (uno o dos dígitos) % de harina de maíz nixtamalizado adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. O bien, Tortilla de harina de maíz nixtamalizado con _____ (uno o dos dígitos) % de masa de maíz nixtamalizado adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.1.3 Tostada** **Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:** **Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).**	Así apoyamos en forma general las denominaciones propuestas en el numeral 8 “Denominaciones, información comercial y sanitaria”, ya que brindan datos importantes para hacer una decisión de compra informada y sugerimos la modificación de este numeral para que en todos los productos se indique el porcentaje de ingrediente opcional que contienen y no sea optativa su declaración.	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta. Para el caso del proceso “nixtamalizado” puede quedar obligatorio para darle información importante al consumidor final.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.1.3 Tostada** **Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:** **Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).**	Alinear con lo establecido previamente	Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % ~~de~~ _____ (ingredientes opcionales-**opcional)** _____ (cocción).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

BIMBO	**8.1.1.3 Tostada** **Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:** **Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).**	Dejar como opcional el proceso que se puede usar para deshidratar la tostada. Normalmente el consumidor asocia el producto con un proceso de freído resultando en muchas ocasiones como una ventaja competitiva el usar otras tecnologías (como horneado, extruido, entre otros), es en estas ocasiones donde puede ser relevante comunicar al consumidor que se usó un proceso diferente al que convencionalmente se usa. Por lo anterior se considera que esta información debe ser opcional. El poder colocar el % de ingredientes opcionales en alguna otra parte del empaque permitirá flexibilidad por temas de espacio que pueda haber en el empaque	Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional). Adicional, tener la opción de incluir el % de ingredientes opcionales en otra parte del envase tal cual como lo establece el apartado de declaración cuantitativa de ingredientes de la NOM-051.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.1.1.3 Tostada** **Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:** **Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).**	Debe especificarse en el título que se refiere a las elaboradas a base de maíz. Se propone cambiar el orden de los conceptos, ya que usualmente nos referimos primero al tipo de cocción antes que a la materia prima. Ejemplo: Tostada horneada de maíz blanco nixtamalizado Tostada de maíz blanco nixtamalizado horneada	8.1.1.3 Tostadas a base de maíz Tostada _____ (cocción) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz - opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) Agregar: Ejemplo de denominación: Tostada horneada de maíz nixtamalizado Tostada frita de maíz nixtamalizado con 20% de chile guajillo	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

EL PODER DEL CONSUMIDOR	**8.1.1.3 Tostada** **Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:** **Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).** **8.1.1.4 Cereales para el desayuno.** **Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz – opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).** **Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.** **Nota 5. En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.**	Con el propósito de proveer la información de manera completa sobre los productos a las personas consumidoras y que éstas puedan elegir el producto que desea adquirir e ingerir, se propone que la declaración del color del grano de maíz utilizado y del porcentaje de los ingredientes opcionales sea obligatoria en las denominaciones. Además, para el caso del numeral 8.1.1.2.3, se propone la eliminación de la denominación “harina de maíz nixtamalizado”, con la finalidad de homogeneizar con el resto de las denominaciones y se use únicamente el término de “harina de maíz” para todos los productos que no estén hechos a partir de la masa de maíz nixtamalizada. La palabra nixtamalizada induce a los consumidores a creer que el producto cuenta con las propiedades de la nixtamalización, las cuales solo pueden ser obtenidas si se trata de masa de maíz. Por lo cual, el uso de la palabra “nixtamalizada” en productos que utilizan harinas y que no adquieren las mismas propiedades, implica un engaño para los consumidores.	8.1.1.3 Tostada Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto: Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ **(color del grano de maíz)** _____ (proceso) con____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción). 8.1.1.4 Cereales para el desayuno. Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: _____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ **(color del grano de maíz)** con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales). Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros. Nota 5. En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). Sin embargo todo lo relacionado con productos de trigo, harina y sus derivados, serán considerados en otra regulación (NOM-247).

GRUMA	**8.1.1.3 Tostada** **Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:** **Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).** **8.1.1.4 Cereales para el desayuno.** **Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz – opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).** **Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.** **Nota 5. En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.**	Es importante que la masa y la harina de maíz nixtamalizado se adicione y restituya con vitaminas y minerales de acuerdo a la referencia normativa.	Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maízopcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.. (...) _____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.1.1.4 Cereales para el desayuno.** **Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).** **Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.** **Nota 5. En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.** **8.1.1.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.** **8.1.1.5.1 Harinas preparadas** **Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales).** **8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).** **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.**	Deben eliminarse estos apartados por las Razones antes mencionadas	Deben eliminarse estos apartados por las Razones antes mencionadas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B_1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). Sin embargo todo lo relacionado con productos de trigo, harina y sus derivados, serán considerados en otra regulación (NOM-247).

COPARMEX	**8.1.1.4 Cereales para el desayuno.** **Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).** **Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.** **Nota 5. En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.** **8.1.1.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.** **8.1.1.5.1 Harinas preparadas** **Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales).** **8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:**	JUSTIFICACIÓN: El alcance propuesto para la modificación de la norma descrita, se circunscribe claramente, a la mera actualización de las denominaciones comerciales de las nuevas presentaciones de producto que en el mercado, son comercializados bajo el género de la siguiente descripción: Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y a la necesidad de, como indica el propio Programa Nacional de Normalización, de revisar la información sanitaria y el uso de aditivos permitidos para dichos productos objeto de la NOM a ser modificada. Sin embargo, se decidió modificar el campo de aplicación y alcance la NOM citada, para incluir en la misma a los siguientes productos (mismos que, como resulta evidente, en nada guardan relación con el tema de dicha NOM correlativo a la Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración: 3.7 Botanas de maíz y trigo A los productos derivados del maíz y trigo o sus harinas y productos nixtamalizados que pueden estar fritos, horneados, explotados, Eliminar cubiertos, extruidos o tostados; adicionados o no con sal y otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. i. Cereales para desayuno ii. Harina de maíz o harina de trigo /nixtamalizado iii. Pan de harina de trigo iv. Pan dulce v. Galletas vi. Pastas vii. Botanas De acuerdo con lo previsto por el Artículo 61-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) que, de acuerdo con el artículo Cuarto Transitorio de la Ley de Infraestructura de la Calidad, rige en el procedimiento de modificación de la NOM-194 que ocupa: “ARTÍCULO 61-A. El Programa Nacional de Normalización se integra por el listado de temas a normalizar durante el año que corresponda para normas oficiales mexicanas, normas mexicanas o las normas a que se refiere el artículo 67, incluirá el calendario de trabajo para cada tema y se publicará en el Diario Oficial de la Federación. Cuando a juicio de la Comisión Nacional de Normalización dicho Programa requiera de un suplemento, deberá seguirse el mismo 8.1.1 Productos derivados de maíz Cereales para el desayuno Botanas Eliminar las categorías de cereales para el desayuno y botanas 8.1.2 Productos derivados del trigo Cereales para el desayuno Botanas Pan Pan dulce Galletas Pastas procedimiento que para su integración y publicación. La Comisión Nacional de Normalización establecerá las bases para la integración del Programa. Las dependencias competentes no podrán expedir normas oficiales mexicanas sobre temas no incluidos en el Programa del año de que se trate o en su suplemento, salvo los casos previstos en el artículo 48” Por lo anterior, es claro que la citada prohibición también resulta aplicable a temas o subtemas (siguiendo la premisa consistente en que todo aquello que es accesorio sigue la suerte de la materia principal) específicos que no estén expresamente contemplados en el título, objetivo y	DEBE DECIR: Eliminar las categorías de cereales para desayuno y botanas.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos y se elimina todo lo relacionado con productos de trigo, harina y sus derivados, serán considerados en otra regulación (NOM-247).

	Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción). **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.**	justificación de la modificación a una NOM de la forma como fue prevista en el propio Programa Nacional de Normalización del año en que se trate, ya que al no contemplarse que la NOM va a incluir un tema en particular no se cumple el objetivo de informar a los sujetos regulados sobre el contenido preciso de una NOM o modificación a ser expedida, restando seguridad jurídica en el proceso de su formación. Es en este sentido que se pronuncia el Reglamento de la Ley aplicable al disponer de forma expresa los criterios para establecer los límites y alcance de los temas a ser discutidos: "Sección I De las Normas Oficiales Mexicanas ARTÍCULO 28. Para los efectos de los artículos 41 y 48 de la Ley, el contenido de las normas oficiales mexicanas, incluidas las que se expidan en caso de emergencia, se ajustará a lo siguiente: I. La denominación de la norma deberá indicar específicamente el tema de la misma, para lo cual deberá componerse de frases separadas, cada una de ellas tan corta como sea posible, partiendo de lo general a lo particular" Por lo cual, en el caso de que se hubiera pretendido incluir en la mencionada NOM a otros productos, distintos de los derivados de las nuevas presentaciones de la gama de Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración, e incluir disposiciones para productos alternos que en nada tienen que ver con la denominación de la norma, el Programa Nacional de Normalización 2020, debió haber adecuado la denominación del tema desde la denominación misma de la NOM, lo cual no ocurrió, ya que fue publicado de la siguiente manera: "**...**Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI2002, Productos y servicios. masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. especificaciones sanitarias. información comercial. métodos de prueba. Objetivo y Justificación: Debido a la comercialización de nuevos productos en el mercado, es necesario actualizar las denominaciones e información comercial de los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana**...**" Como resulta evidente, la actualización de las denominaciones comerciales de los nuevos productos que se encuentran en el espectro del género de la masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración, no justifica la incorporación de la creación (que no actualización) de nuevas denominaciones comerciales sobre otros productos que en nada tienen que ver con el género antes descrito (tales como "pan dulce", "galletas", "pastas", "pan de harina de trigo", "cereales para el desayuno" que evidentemente tienen características distintas y por tanto precisan de enfoques regulatorios y normas específicas para los mismos, en vez de "mezclarse" en una misma NOM con productos de naturaleza diversa) lo cual se apartaría del criterio de delimitación del tema previsto en el artículo 28, ya citado, del Reglamento aplicable y – en consecuencia- del		

		artículo 61 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, también aplicable a este proceso de modificación a la NOM que se aborda. No obstante, para atender la preocupación de la autoridad se propone trabajar en una propuesta que se considera es el instrumento adecuado para poder transitar hacia Normas Oficiales coherentes, que facilite su cumplimiento, proteja los sectores más vulnerables y permita una adecuada evaluación de la conformidad y haga que todos los actores involucrados, cumplan con ella. Por tanto, se propone hacer conjunta (SSA y SE) la NOM-247- SSA1/SCFI-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y comerciales nutrimentales. Métodos de prueba. Que en su Campo de Aplicación se incluya especificaciones comerciales además de las sanitarias y en el apartado de definiciones se actualicen las definiciones de productos a base de cereales y panificación, botanas y harinas preparadas. Además, incluir denominaciones comerciales de los siguientes productos: 8.1.1.4 Cereales para el desayuno. 8.1.1.6 Botanas 8.1.2.7 Pan 8.1.2.8 Pan dulce 8.1.2.9 Galletas 8.1.2.10 Pastas 8.1.2.11 Harinas preparadas		
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) NESTLÉ** **C) CNA** **D) BIMBO E) COPARMEX**	**8.1.1.4 Cereales para el desayuno.** **Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).** **Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.** **Nota 5. En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos y se elimina todo lo relacionado con productos de trigo, harina y sus derivados, serán considerados en otra regulación (NOM-247).

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.1.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.**	Se debe considerar la información sanitaria establecida en las Normas Oficiales Mexicanas descritas en el apartado de Referencias normativas con la finalidad de armonizar la información comercial y sanitaria obligatoria.	Se solicita modificar la denominación comercial de la siguiente forma: Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) _____ (adicionar la información sanitaria obligatoria establecida en las Referencias normativas).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B_1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.1.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.**	Alinear con la denominación establecida en el inciso ii) numeral 8.1.1.1 de la NOM247	Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico **(vitamina B9)*, hierro y zinc** y restituida con Vitamina B1 **(mononitrato de tiamina)***, Vitamina B2 **(riboflavina)*, Vitamina B3 (niacina)*.** *** Los términos entre paréntesis serán opcionales.**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B_1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

NESTLÉ	**8.1.1.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.**	NO creemos que sea necesario indicar si la harina es preparada o no, ya que no es relevante para el consumidor. Se debe considerar las referencias normativas con la finalidad de armonizar la información comercial y sanitaria obligatoria.	Se solicita eliminar: ~~8.1.1.5 Harinas~~ ~~Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:~~ Se solicita modificar de la siguiente forma: Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (adicionar la información sanitaria obligatoria establecida en las referencias normativas)	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B_1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).
EL PODER DEL CONSUMIDOR	**8.1.1.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:** **Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.** **8.1.1.5.1 Harinas preparadas** **Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales).**	Con el propósito de proveer la información de manera completa sobre los productos a las personas consumidoras y que éstas puedan elegir el producto que desea adquirir e ingerir, se propone que la declaración del color del grano de maíz utilizado y del porcentaje de los ingredientes opcionales sea obligatoria en las denominaciones. Además, para el caso del numeral 8.1.1.2.3, se propone la eliminación de la denominación “harina de maíz nixtamalizado”, con la finalidad de homogeneizar con el resto de las denominaciones y se use únicamente el término de “harina de maíz” para todos los productos que no estén hechos a partir de la masa de maíz nixtamalizada. La palabra nixtamalizada induce a los consumidores a creer que el producto cuenta con las propiedades de la nixtamalización, las cuales solo pueden ser obtenidas si se trata de masa de maíz. Por lo cual, el uso de la palabra “nixtamalizada” en productos que utilizan harinas y que no adquieren las mismas propiedades, implica un engaño para los consumidores.	8.1.1.5 Harinas Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación: Harina de maíz _____ **(color del grano de maíz)** _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina. 8.1.1.5.1 Harinas preparadas Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación: Harina preparada de maíz _____ **(color del grano de maíz)** _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos)% de ____ (ingredientes opcionales).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B_1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

GRUMA	**8.1.1.5.1 Harinas preparadas** **Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales).**	Es importante que la masa y la harina de maíz nixtamalizado se adicione y restituya con vitaminas y minerales de acuerdo a la referencia normativa.	Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B_1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **D) NESTLÉ** **E) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.1.5.1 Harinas preparadas** **Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales).**	La descripción del porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final se puede describir en la lista de ingredientes o describirse en otra parte de la etiqueta para que el consumidor final tenga la información completa y no saturar tanta información en la denominación comercial. NO creemos que sea necesario indicar el proceso ya que sería repetitivo y no es relevante para el consumidor, ejemplo: Harina preparada de maíz preparada con 5 % de chía	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta y hacer la siguiente modificación en la denominación considerando el comentario previo de incluir “harina de maíz preparada” en insumo de la Tabla 1: Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales - **opcional).**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.4 Harinas de maíz nixtamalizado La harina de maíz nixtamalizado debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Harina de maíz nixtamalizado, adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B_1, B2 y niacina. b) Harina preparada de maíz nixtamalizado para elaborar _____ (masa, tortillas o tostadas), con el ____ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).** **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.**	Debe ser opcional la descripción del proceso y el porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final. El proceso o ingredientes opcionales, se pueden describir la lista de ingredientes para que el consumidor final tenga la información completa, clara y veraz, y no saturar con tanta información la denominación comercial	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales y el proceso sean opcionales en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).** **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.**	Es confusa la redacción y no entendemos la forma de declaración en cuanto a lo referente a sabor e ingredientes opcionales.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.

NESTLÉ	**8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).** **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.
EL PODER DEL CONSUMIDOR	**8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).** **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.**	Con el propósito de proveer la información de manera completa sobre los productos a las personas consumidoras y que éstas puedan elegir el producto que desea adquirir e ingerir, se propone que la declaración del color del grano de maíz utilizado y del porcentaje de los ingredientes opcionales sea obligatoria en las denominaciones. Además, para el caso del numeral 8.1.1.2.3, se propone la eliminación de la denominación “harina de maíz nixtamalizado”, con la finalidad de homogeneizar con el resto de las denominaciones y se use únicamente el término de “harina de maíz” para todos los productos que no estén hechos a partir de la masa de maíz nixtamalizada. La palabra nixtamalizada induce a los consumidores a creer que el producto cuenta con las propiedades de la nixtamalización, las cuales solo pueden ser obtenidas si se trata de masa de maíz. Por lo cual, el uso de la palabra “nixtamalizada” en productos que utilizan harinas y que no adquieren las mismas propiedades, implica un engaño para los consumidores.	8.1.1.6 Botanas Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación: Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ **(color del grano de maíz)** _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ **(ingredientes opcionales)** _____ (cocción). Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica “palomitas”, en lugar del término “Botana” y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.

GRUMA	**8.1.1.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:** **Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).** **Nota 6: En el caso de los productos de granos de maíz explotados pueden hacer uso de la denominación genérica "palomitas", en lugar del término "Botana" y cumplir con los demás elementos anteriormente descritos.**	Es importante que la masa y la harina de maíz nixtamalizado se adicionen y restituyan con vitaminas y minerales de acuerdo a la referencia normativa.	Botana de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maízopcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que ya se encuentra regulado en la NOM-247. Sin embargo, se modificó la redacción para quedar como sigue: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.1.2 Productos derivados del trigo**	En todos los casos que se menciona parte del grano, se debe sustituir por tipo de harina.	Harina integral o harina refinada no son partes del grano, sino tipos de harina.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que todos los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.1.4.4** **(...)** **8.1.2.10**	Deben eliminarse estos apartados por las Razones antes mencionadas	Deben eliminarse estos apartados por las Razones antes mencionadas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.2.2 Tortilla** **Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 2 en su denominación de producto:** **Tortilla de harina de trigo _____ (proceso) _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).** **Nota 8: En caso de describir la parte del grano se debe de cumplir con las definiciones establecidas en los incisos 3.19 y 3.20 de esta NOM.**	La descripción del porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final y su proceso se pueden describir en la lista de ingredientes o describirse en otra parte de la etiqueta para que el consumidor final tenga la información completa y no saturar tanta información en la denominación comercial.	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta, así como el proceso.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

BIMBO	**8.1.2.2 Tortilla** **Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 2 en su denominación de producto:** **Tortilla de harina de trigo _____ (proceso) _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).** **Nota 8: En caso de describir la parte del grano se debe de cumplir con las definiciones establecidas en los incisos 3.19 y 3.20 de esta NOM.**	Dejar como opcional el proceso que se puede usar para elaborar la tortilla cuando este sea diferente al que tradicionalmente se usa (cocción) El poder colocar el % de ingredientes opcionales en alguna otra parte del empaque permitirá flexibilidad por temas de espacio que pueda haber en el empaque.	Tortilla de harina de trigo _____ (proceso-opcional) _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional). Adicional, tener la opción de incluir el % de ingredientes opcionales en otra parte del envase tal cual como lo establece el apartado de declaración cuantitativa de ingredientes de la NOM-051.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea con la Tabla 1 de clasificación que establece que todos los productos derivados son nixtamalizados. La redacción es la siguiente: 8.1.2 Tortillas a base de maíz. La tortilla a base de maíz debe incluir los siguientes elementos en su denominación: a) Tortilla de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tortilla de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) _____ nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. d) Tortilla de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). e) Tortilla de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional). f) Tortilla combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional (nombre del ingrediente opcional).

GREENPEACE MÉXICO, NANCY VIRIDIANA LÁZARO LEMBRINO		Greenpeace México como organización preocupada por la transparencia, la alimentación inocua, sustentable, culturalmente adecuada y de calidad, consideramos importante informar sobre la verdadera naturaleza de las tortillas y otros productos de maíz que se consumen. Por lo cual, si un producto NO está elaborado con masa de maíz nixtamalizado debe de decirlo en las etiquetas, sobre todo, si en su lugar se utilizan masa de harina o una mezcla de harina y maíz, lo cual le resta calidad nutrimental al producto. Mencionar estas distinciones favorecerá que los productos tengan una mejor calidad y las personas consumidoras mayor información para tomar mejores decisiones. Por lo tanto apoyamos que se mencione en las etiquetas que se usa harina de maíz y no masa nixtamalizada en este numeral. Se debe mencionar en las etiquetas el porcentaje de ingredientes complementarios que se añaden a los productos de maíz y tortillas, muchas veces dicen ser a base de "nopal" o "chiles", pero sólo tienen un porcentaje mínimo de estos sin que las y los consumidores realmente conozcan su cantidad. Así apoyamos en forma general las denominaciones propuestas en el numeral 8 "Denominaciones, información comercial y sanitaria", ya que brindan datos importantes para hacer una decisión de compra informada y sugerimos la modificación de este numeral para que en todos los productos se indique el porcentaje de ingrediente opcional que contienen y no sea optativa su declaración.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.1.2.3 Tostada** **Tostada de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).**	La descripción del porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final y su proceso se pueden describir en la lista de ingredientes o describirse en otra parte de la etiqueta para que el consumidor final tenga la información completa y no saturar tanta información en la denominación comercial.	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta, así como el proceso.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado.

				c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.2.3 Tostada** **Tostada de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).**	Alinear con lo establecido previamente	Tostada de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales-**opcional)** _____ (cocción).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado.

				d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).
BIMBO	**8.1.2.3 Tostada** **Tostada de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).**	No se entiende a que se refiere con parte del grano, así como el colocar al final cocción, se solicita clarificar o eliminar. Para la parte del proceso se solicita dejar como opcional a aquellos procesos que no son los normalmente usados para elaborar tostadas de trigo. El poder colocar el % de ingredientes opcionales en alguna otra parte del empaque permitirá flexibilidad por temas de espacio que pueda haber en el empaque	Tostada de harina de trigo _____ _____ (proceso-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional) Adicional, tener la opción de incluir el % de ingredientes opcionales en otra parte del envase tal cual como lo establece el apartado de declaración cuantitativa de ingredientes de la NOM-051.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.3 Tostada a base de maíz. Las tostadas a base de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Tostada _____ (proceso) de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. b) Tostada _____ (proceso) de harina de maíz (color opcional) _____ nixtamalizado. c) Tostada _____ (proceso) combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado. d) Tostada de maíz nixtamalizado con el __ (porcentaje %) y el ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).

				e) Tostada de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional). f) Tostada combinada de __ (porcentaje %) maíz (color opcional) nixtamalizado y __ (porcentaje %) de harina de maíz (color opcional) nixtamalizado y con el __ (porcentaje %) de ingrediente opcional _____ (nombre del ingrediente opcional).
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) NESTLÉ** **C) CNA** **D) BIMBO**	**8.1.2.4 Cereales para el desayuno** **Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **_____ (forma de presentación) de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).** **Nota 9: La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.** **Nota 10: En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.	Se solicita eliminar este numeral, y Notas 9 y 10.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, toda vez que los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V	**8.1.2.4 Cereales para el desayuno** **Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **_____ (forma de presentación) de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).** **Nota 9: La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.** **Nota 10: En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe maíz o harina de maíz.**	Corrección ya que se está denominando productos de trigo.	Nota 10: En caso de combinación con otros cereales distintos al maíz y trigo debe indicar el nombre del cereal en el mismo espacio en que se describe ~~maíz~~ trigo o harina de ~~maíz.~~ trigo.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, toda vez que los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) NESTLÉ** **C) CNA** **D) BIMBO**	**8.1.2.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con Vitaminas B1, B2 y niacina.**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, toda vez que los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.2.5 Harinas** **Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con Vitaminas B1, B2 y niacina.**	Alinear con la denominación establecida en el inciso i) numeral 8.1.1.1 de la NOM247	Harina de trigo ~~____ (clase-opcional) _____ (proceso)~~ adicionada con ácido fólico **(vitamina B9)*,** zinc y hierro, restituida con Vitamina B1 **(mononitrato de tiamina)*,** Vitamina B2 **(riboflavina)*** y **Vitamina B3 (niacina)*.** *** Los términos entre paréntesis serán opcionales.**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) NESTLÉ** **C) CNA**	**8.1.2.5.1 Harinas preparadas** **Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (Ingredientes opcionales).**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, toda vez que los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.2.5.1 Harinas preparadas** **Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (Ingredientes opcionales).**	Alinear con lo establecido previamente	Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de ____ (Ingredientes opcionales-**opcionales).**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**8.1.2.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).**	Debe ser opcional la descripción del proceso y el porcentaje de ingredientes opcionales empleados en la elaboración del producto final. El proceso o ingredientes opcionales, se pueden describir la lista de ingredientes para que el consumidor final tenga la información completa, clara y veraz, y no saturar con tanta información la denominación comercial.	Se solicita que la descripción del porcentaje de uso de ingredientes opcionales y el proceso sean opcionales en la denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.1.2.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).**	Es confusa la redacción y no entendemos la forma de declaración en cuanto a lo referente a sabor e ingredientes opcionales.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.1.5 Otros productos derivados de masa de maíz. Los productos derivados de masa de maíz deben incluir los siguientes elementos en su denominación de producto: a) Nombre común del producto_____ de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color opcional) nixtamalizado.

A) NESTLÉ **B) CNA**	**8.1.2.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).**	Con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad, ya que este producto se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, la cual está en proceso de revisión, se solicita que se considere que los elementos de denominación comercial se regulen dentro de la NOM-247-SSA1-2008, y esta sea conjunta con la Secretaría de Economía.	Eliminar todo el apartado	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
BIMBO	**8.1.2.6 Botanas** **Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).**	Dejar como opcional el proceso que se puede usar para elaborar la botana. El poder colocar el % de ingredientes opcionales en alguna otra parte del empaque permitirá flexibilidad por temas de espacio que pueda haber en el empaque.	Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso-opcional) con ____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO**	**8.1.2.7 Pan** **El pan debe incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Pan de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % _____ (ingredientes opcionales).**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO**	**8.1.2.8 Pan dulce** **El pan dulce debe incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Pan dulce de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % _____ (ingredientes opcionales).**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) NESTLÉ** **C) CNA** **D) BIMBO**	**8.1.2.9 Galletas** **Las galletas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Galleta de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % _____ (ingredientes opcionales).**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO**	**8.1.2.10 Pastas** **Las pastas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:** **Pasta de harina de trigo _____ (clase-opcional) con ____ (uno o dos dígitos) % _____ (ingredientes opcionales).**	Este producto ya se encuentra regulado en la NOM-247-SSA1-2008, por lo que se solicita que se considere en su proceso de modificación los elementos de denominación comercial y sea conjunta con la Secretaría de Economía con la finalidad de cumplir con los pilares de Planeación, Certidumbre y Eficiencia establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.	Se solicita eliminar este numeral	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**8.2 Disposiciones de información en la etiqueta**	Se debe especificar que estas disposiciones aplican únicamente a los productos preenvasados.	Se solicita modificar el título de la siguiente forma: "8.2 Disposiciones de información en la etiqueta de productos preenvasados"	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS y el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que sólo los productos preenvasados llevan etiqueta.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**8.2 Disposiciones de información en la etiqueta**	Se requiere especificar que también contempla a los carteles	8.2 Disposiciones de información en los carteles o en la etiqueta	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS y el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que este numeral establece lo concerniente a la información que deberá contener la etiqueta de los productos preenvasados.

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**Sin correlativo**	Se agrega esta definición en concordancia con lo establecido en la NOM-051 en relación con los ingredientes compuestos y con el fin de garantizar la declaración de sus ingredientes en los productos a granel	8.2.7 La harina de maíz nixtamalizado es un ingrediente compuesto y por lo tanto debe declararse una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m), incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas. 8.2.8 La cal o hidróxido de calcio debe declararse en la lista de ingredientes de los productos objeto de esta norma, siempre y cuando lo contengan.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS y el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que al inicio de este capítulo, se establece que las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la referencia normativa 2.1, es decir la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la cual establece claramente la forma en cómo se deberá declarar en la etiqueta de un productos preenvasado los ingredientes que contenga.
MISSION FOODS MÉXICO	**Sin correlativo**	Este numeral tiene la finalidad de fomentar el conocimiento de las aflatoxinas en los consumidores finales e incentivar al sector industrial a determinar las aflatoxinas en la materia prima (granos de maíz).	8.2.x Los productos de maíz objeto de esta Norma Oficial Mexicana pueden indicar la leyenda sanitaria “bajo en aflatoxinas” en su etiqueta cumpliendo con lo establecido en el capítulo 10.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que dicha declaración puede provocar desconfianza en los consumidores.
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como "natural", "100% maíz" "100% trigo" o similares en su etiqueta.**	Apegarse a la NOM 051		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 8.2.1 Exclusivamente aquellos productos elaborados de masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado y que no incluyan ingredientes opcionales ni usen aditivos, excepto hidróxido de calcio como coadyuvante durante la etapa de nixtamalización, pueden usar la leyenda de información comercial “100 % maíz” en su etiqueta o en el cartel.

5 MIL COMENTARIOS	**8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como "natural", "100% maíz" "100% trigo" o similares en su etiqueta.**	a) Comentario sobre la leyenda 100% maíz (numeral 8.2.1). Como persona consumidora de tortilla y otros productos de maíz, me parece adecuado que, a aquellos productos que no tengan aditivos ni coadyuvantes se distingan con la leyenda “100% maíz”. Sin embargo, debe incentivarse el proceso que da origen a las tortillas de mayor calidad, es decir, la nixtamalización, por lo que, aquellos productos que no son elaborados bajo el proceso de nixtamalización tradicional no deberían poder usar esta leyenda. Así, el uso de la leyenda debe ser exclusivo de productos que estén hechos con masa de maíz nixtamalizado y no con harinas o mezclas de harina y masa. Lo anterior, pues la evidencia muestra que tanto las harinas de maíz como aquellos productos que la utilizan para su elaboración, utilizan maíces transgénicos, aditivos e ingredientes que demeritan su calidad.	Por ello, sugiero la modificación del numeral 8.2.1, para que diga: “Exclusivamente aquellos productos que estén elaborados con masa de maíz nixtamalizado y no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como “natural”, “100% maíz” o similares en su etiqueta. En el caso de productos de trigo, se permitirá el uso de la leyenda “100% trigo”, “natural” o similares a aquellos que no usen aditivos en su elaboración.”	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 8.2.1 Exclusivamente aquellos productos elaborados de masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado y que no incluyan ingredientes opcionales ni usen aditivos, excepto hidróxido de calcio como coadyuvante durante la etapa de nixtamalización, pueden usar la leyenda de información comercial “100 % maíz” en su etiqueta o en el cartel.
GREENPEACE MÉXICO, NANCY VIRIDIANA LÁZARO LEMBRINO	**8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como "natural", "100% maíz" "100% trigo" o similares en su etiqueta.**	Es importante incentivar la producción y es consumo de tortillas de mayor calidad que utilizan el proceso de nixtamalización tradicinal y distinguir estos productos mediante la leyenda “100% maíz”. Así, el uso de la leyenda debe ser exclusivo de productos que estén hechos con masa de maíz nixtamalizado y no con harinas o mezclas de harina y masa. La evidencia muestra que tanto las harinas de maíz como aquellos productos que la utilizan para su elaboración, pueden utilizar maíces transgénicos, aditivos e ingredientes que demeritan su calidad.	“Exclusivamente aquellos productos que estén elaborados con masa de maíz nixtamalizado y no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio), maíz cultivado con agroquímicos o transgénicos en sus ingredientes, pueden usar leyendas de información comercial como “natural”, “100% maíz” o similares en su etiqueta. En el caso de productos de trigo, se permitirá el uso de la leyenda “100% trigo”, “natural” o similares a aquellos que no usen aditivos o agroquímicos en el cultivo del trigo utilizado para elaborar los productos.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 8.2.1 Exclusivamente aquellos productos elaborados de masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado y que no incluyan ingredientes opcionales ni usen aditivos, excepto hidróxido de calcio como coadyuvante durante la etapa de nixtamalización, pueden usar la leyenda de información comercial “100 % maíz” en su etiqueta o en el cartel.

Dr. Guillermo E. Arteaga		En ningun lugar del proyecto de norma se considera el tema de MAIZ TRANSGENICO, el cual, de acuerdo con una directriz del gobierno federal sera prohibido en el 2024. Asimismo se permite el termino NATURAL sin considerar si el maiz es transgénico.	PROPUESTA 1: Establecer que si se usa el termino NATURAL en la etiqueta se debe de contar con evidencia tecnica basada en analisis correspondiente que el producto NO CONTIENE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. **PROPUESTA 2:** Establecer que si el producto se declara libre de transgenicos u orgánico se deba de contar con analisis que lo avalen	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo. Sin embargo, del análisis del mismo, se modifica la redacción del numeral 7.1.1 y se incorpora la definición 3.20 para quedar de la siguiente manera: 7.1 Materia prima. 7.1.1 Todas las materias primas que sean empleadas en la elaboración de los productos, deben cumplir con los ordenamientos aplicables. El maíz y harina de maíz nixtamalizado deben cumplir con las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008 (ver 2.7) y en su caso con las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana que correspondan. En la elaboración de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, debe abstenerse el uso de maíz genéticamente modificado como materia prima. Adicionalmente y con la finalidad de dar certeza y claridad en la interpretación del tipo de maíz a que refiere el párrafo adicionado, se incluye el término y definición de maíz genéticamente modificado en el capítulo 3. Términos y definiciones, para quedar como sigue: 3.20 maíz genéticamente modificado el maíz que ha adquirido una combinación genética novedosa, generada a través del uso específico de técnicas de la biotecnología que se define en la normativa nacional e internacional aplicable. [Fuente: Decreto por el que se establecen diversas acciones en materia de glifosato y maíz genéticamente modificado, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de febrero de 2023.]

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **D) BIMBO**	**8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como "natural", "100% maíz" "100% trigo" o similares en su etiqueta.**	Es necesario diferenciar correctamente los supuestos en los cuales se pueden indicar las leyendas “100% maíz” y “natural”, ya que el primero obedece a un uso exclusivo de maíz (sin ingredientes opcionales) y el segundo al no uso de aditivos para poder emplear el término “ natural”. 1. El maíz producido con semilla mejorada en México representa el 72.6% de la producción nacional. En 2018 se produjeron 27.16 millones de toneladas, de las cuales el 86.9% correspondió a maíz blanco y el 13.10% a maíz amarillo. 2. El maíz blanco se destina principalmente al consumo humano y se estima que aproximadamente 10 millones de toneladas se destinan a la elaboración de la tortilla, por lo que la producción de maíces criollos, que se estima en aproximadamente 7 millones de toneladas, sería insuficiente para cubrir esta demanda. 3. Respecto a las características de las tortillas, ligadas a su calidad dependiendo del maíz utilizado como materia prima, es muy complicado poder generalizar, ya que existen una gran variedad de maíces criollos e híbridos que por sus características son más adecuados para usarse en la elaboración de tortillas. 4. De acuerdo con la iniciativa de Decreto por el que se declara el 24 de noviembre como el día nacional de la tortilla; presentado por el Senador de Morena Casimiro Méndez, el 18 de septiembre de 2019; se hace referencia a dos insumos, la nixtamalización (masa) y harina de maíz, destacando que el primero es un método artesanal que consiste en cocer el grano de maíz en agua con cal para luego desprender el hollejo del grano y molerlo, lo que da la creación de la masa y, el segundo se trata de la harina de maíz nixtamalizado que se produce en plantas industriales y entre sus ventajas están el ahorro de agua, energía y gas. (Fuente: Senado de la República) 5. Vázquez-Carrillo et al. (2011) evaluaron variedades locales e híbridos de maíz en cuanto a la calidad del grano y sus propiedades para elaborar tortillas. Utilizaron 11 variedades locales de los Valles Altos de México, 32 híbridos blancos y 6 híbridos amarillos. Se encontró que las variedades locales fueron muy heterogéneas en términos de tamaño de grano, dureza y color. Además, tuvieron granos con suavidad intermedia con un índice de flotación promedio de 61%. En contraste, los granos de los híbridos fueron homogéneos en tamaño y color, y más duros que las variedades locales, con un índice de flotación de 38%. El contenido de proteína, azúcares libres, aceite y fenoles fue más alto en variedades locales que en híbridos. En términos generales, tres variedades locales fueron apropiadas para la industria de la masa y la tortilla, mientras que, de los 38 híbridos evaluados, todos cumplieron con los requerimientos industriales. 6. Aragón-Cuevas et al. (2012) evaluaron la calidad industrial de granos de diferentes razas de maíz nativo de la sierra sur	Se solicita modificar la redacción para quedar como sigue: “8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen ingredientes opcionales pueden usar leyendas de información comercial como “100% maíz”. Asimismo, aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio u otro material alcalino) pueden usar leyendas de información comercial como "natural” O 8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto óxido de calcio, hidróxido de calcio, u otro material alcalino) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como “natural”, “100% maíz” “100% trigo” o similares en su etiqueta. O Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como “natural”, “100% maíz” “100% trigo” o similares en su etiqueta, siempre y cuando sea la única fuente de cereal usado en la elaboración del producto.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 8.2.1 Exclusivamente aquellos productos elaborados de masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado y que no incluyan ingredientes opcionales ni usen aditivos, excepto hidróxido de calcio como coadyuvante durante la etapa de nixtamalización, pueden usar la leyenda de información comercial “100 % maíz” en su etiqueta o en el cartel.

		de Oaxaca, encontrándose alta variabilidad en las características físicas del grano: dimensión, dureza, color y textura. Se presentó un alto porcentaje de mezcla de colores lo cual indica un alto entrecruzamiento entre diferentes variedades sembradas por el mismo productor o por productores vecinos, lo cual es limitante para la norma industrial de harinas y tortillas. Se detectó alta variación en los rendimientos de masa (de 1.98 a 2.69 kg de masa por kg de harina) y tortilla (1.0 a 1.95 kg de tortilla por kg de harina), así como en la calidad de estas. Estos investigadores recomiendan profundizar los estudios e implementar esquemas de mejoramiento genético para aprovechar la riqueza genética disponible en la Sierra Sur de Oaxaca, y de esta manera poder cumplir con lo que la industria demanda. 7. El estudio elaborado por Salinas-Moreno et al. (2012), denominado “Esquema de selección de maíces con calidad para elaborar masa-tortilla y harinas nixtamalizadas: Caso Estado de México”, concluye que los maíces criollos evaluados no son aptos para la elaboración de harinas nixtamalizadas, mientras que el 8% de los maíces híbridos evaluados si fueron aptos. En cuanto al uso para masa-tortilla solo el 10% de los maíces criollos evaluados resultó apto, contra un 60% de los maíces híbridos. En este estudio, la mayoría de las variedades nativas evaluadas no reunió las características de calidad que demanda la industria de la masa y la tortilla, posiblemente debido a que derivan de razas de grano harinoso. Mencionan que los investigadores de los programas de mejoramiento genético de maíz en México deben conocer las necesidades específicas de los industriales, en cuanto a calidad. Así, podrán dirigir parte de sus esfuerzos a obtener nuevos híbridos y variedades que satisfagan la demanda de los consumidores. 8. Vázquez-Carrillo et al. (2003) determinaron las propiedades físicas y químicas del grano de 40 maíces criollos y 70 retrocruzas mejoradas (las retrocruzas fueron hechas a partir de los criollos originales e híbridos comerciales), así como la calidad del nixtamal, masa y tortillas de diez de los maíces más usados en México para esos procesos. El mejoramiento genético por retrocruza limitada se puede modificar las características físicas del grano y la calidad de las tortillas. A partir de maíces criollos originales se pueden obtener maíces mejorados más rendidores que el criollo original, que cumplan con las especificaciones de calidad de la norma comercial para maíces destinados al proceso de nixtamalización, y que produzcan tortillas de buena calidad. En retrocruzas, el rendimiento de grano se incrementó en 30%, debido a un aumento en la dureza del grano y reducción en su tamaño. Las mejores tortillas se obtuvieron en una retrocruza hecha a partir de la raza Bolita. El mejoramiento genético modificó, para bien, las características físicas del grano y la calidad de las tortillas.		

		9. De acuerdo con Escalante-Aburto et al. (2013), los maíces nativos pigmentados poseen propiedades nutracéuticas por su alto contenido de antocianinas, las cuales poseen actividad antioxidante. La nixtamalización tradicional es un proceso agresivo para las antocianinas contenidas en los granos pigmentados, ya que provoca pérdidas de hasta 100% de los compuestos benéficos mencionados. 10. El Programa MasAgro (2015) señala que, en México, los agricultores cultivan maíz principalmente para consumo doméstico, para la industria de harina nixtamalizada y para la industria de la masa de tortilla. La calidad del uso final del producto está determinada en gran medida por la calidad del grano de maíz. Por lo tanto, para el mercado mexicano, así como para los procesadores y consumidores, la calidad del grano es crucial. Desde el comienzo de esta Programa, se ha puesto especial énfasis en monitorear la calidad de las variedades mejoradas de maíz para asegurar que satisfagan las necesidades de los procesos de nixtamalización tradicionales e industriales de México. Los continuos intercambios de científicos con molineros y empresarios de masa de tortilla han sido cruciales para desarrollar métodos analíticos robustos y rentables que los diferentes actores de la cadena de valor del maíz pueden usar para monitorear la calidad del grano. La dureza del grano, el color y el tamaño son tres parámetros básicos de calidad que la industria exige a los productores, sin embargo, normalmente se encuentran solo en granos producidos en regiones específicas de México (Sinaloa, Bajío y, a veces, Guerrero, Michoacán y Morelos). Aunque varios factores, incluidos los efectos ambientales, desempeñan un papel en la determinación de la calidad del grano, el factor genético es crucial. Las compañías de semillas que trabajan con MasAgro saben de la importancia de desarrollar y comercializar semillas mejoradas que satisfagan las demandas de los agricultores. Los agricultores, a su vez, deben cumplir con los requisitos de la industria. 11. Como ejemplo del continuo trabajo de mejoramiento genético, Gómez-Montiel et al. (2017) desarrollaron el híbrido H-568, de tres líneas, que presenta amplia adaptabilidad y se puede sembrar en áreas cálidas de diversos. Cumple con los parámetros comerciales e industriales para la elaboración de tortillas por el método tradicional, nixtamal-masa-tortilla y por las características de su grano también puede ser canalizado a la elaboración de harina nixtamalizada. Concluyeron que, por las características de su grano, en la elaboración de tortillas, este híbrido es una buena opción para su aprovechamiento y consumo como tortilla, siguiendo el proceso tradicional masa-tortilla, así como para la elaboración de harina nixtamalizada.		

		12. Jimenéz-Juárez et al. (2012) evaluaron las propiedades físicas de granos, fisicoquímicas de masa y de textura de tortillas de nueve genotipos de maíz tropical clasificados como: mejorados (híbrido HS-3G y variedad VS-536), premejorados (poblaciones 22, 23, 25, 32, 43 y 49 del CIMMYT) y criollo (Mejen) para conocer su potencial para ser utilizados en la producción de tortilla. En grano se determinó el largo, ancho, grosor, peso de 1000 granos, peso hectolítrico y dureza; en masa, adhesividad y cohesividad; en las tortillas, grado de inflado, rolabilidad, tensión y corte. El mayor tamaño de grano, peso de 1000 granos y dureza se presentaron en la población 22 (premejorado). El peso hectolítrico de todos los genotipos cumple con los requerimientos mínimos establecidos en la norma de calidad (74 kg/hL) para maíces destinados a nixtamalización. En textura de tortilla, la población 43 y el criollo Mejen fueron los que presentaron los menores valores de tensión y corte, y los que produjeron la mejor tortilla elaborada. Al agrupar los genotipos se encontró que el mayor peso de grano lo tuvieron los maíces premejorados, mientras que la mayor dureza, cohesión, tensión y los menores valores de tensión y corte en tortilla los tuvo el criollo.		
EL PODER DEL CONSUMIDOR	**8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como "natural", "100% maíz" "100% trigo" o similares en su etiqueta.**	Si se desea incentivar la mejora de los productos de maíz objeto de esta norma, principalmente las tortillas, debe promoverse el proceso que da origen a las tortillas de mayor calidad, es decir, la nixtamalización. Por lo que, aquellos productos que no son elaborados bajo el proceso de nixtamalización, lo cual implica el uso de masa de maíz y no harina de maíz, no deberían poder hacer uso de la leyenda 100% maíz. Así, el uso de la leyenda debe ser exclusivo de productos que estén hechos con masa de maíz nixtamalizado y, no con harinas o mezclas de harina y masa. Lo anterior, los productos elaborados a partir de harinas, si bien utilizan como materia prima el maíz, no contienen todos los micronutrientes que las tortillas y productos de maíz que integran el proceso de nixtamalización, como el calcio y el hierro.1 Permitirles a aquellos productos hechos con harinas o mezclas de harina y masa, el uso de la leyenda “natural”, “100% maíz”, al igual que aquellos hechos con masa de maíz nixtamalizada, es equiparar como iguales dos productos de distinta naturaleza y con calidades distintas, sin mencionar que poseen propiedades nutrimentales distintas. Permitir que dos productos con calidades diferentes y cualidades nutrimentales diversas, sean equiparados como iguales, implica un engaño a los consumidores. Por ello, se sugiere la siguiente modificación:	8.2.1 Exclusivamente aquellos productos **que provengan de masa de maíz nixtamalizado y no usen aditivos** (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como “natural”, “100% maíz” o similares en su etiqueta. **Para el caso de productos de trigo, aquellos que no usen aditivos en sus ingredientes, pueden usar leyendas de información como “natural”, “100% trigo” o similares en su etiqueta.**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 8.2.1 Exclusivamente aquellos productos elaborados de masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado y que no incluyan ingredientes opcionales ni usen aditivos, excepto hidróxido de calcio como coadyuvante durante la etapa de nixtamalización, pueden usar la leyenda de información comercial “100 % maíz” en su etiqueta o en el cartel.

GRUMA	**8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como "natural", "100% maíz" "100% trigo" o similares en su etiqueta.**	Se sugiere aclarar que el hidróxido de calcio en la nixtamalización se usa para alcalinizar el medio acuoso. Si se usa con un fin distinto, como el de conservador, entonces debe considerarse como aditivo.	8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio como coadyuvante, no como aditivo) en sus ingredientes pueden usar leyendas de información comercial como “natural”, “100% maíz” “100% trigo” o similares en su etiqueta.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos, para quedar de la siguiente manera: 8.2.1 Exclusivamente aquellos productos elaborados de masa de maíz nixtamalizado o de harina de maíz nixtamalizado y que no incluyan ingredientes opcionales ni usen aditivos, excepto hidróxido de calcio como coadyuvante durante la etapa de nixtamalización, pueden usar la leyenda de información comercial “100 % maíz” en su etiqueta o en el cartel.
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**8.2.2 La masa, tortilla y tostada deben colocar la siguiente leyenda de conservación "Consérvese en un lugar fresco y seco" o similar.**	Apegarse a la NOM 051		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS y el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que al inicio de este capítulo, se establece que las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana además de cumplir con lo establecido en la referencia normativa 2.1, es decir la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, deben cumplir con lo señalado en las disposiciones subsecuentes. Adicionalmente, la NOM-051 no establece el uso de leyendas de conservación.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.2.2 La masa, tortilla y tostada deben colocar la siguiente leyenda de conservación "Consérvese en un lugar fresco y seco" o similar**	Se propone la redacción para incluir a todos los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: "8.2.2 La masa, harina de maíz, harinas preparadas, tortillas, tostadas y botanas deben colocar la siguiente leyenda de conservación "Consérvese en un lugar fresco y seco" o similar en sus etiquetas" O 8.2.2 La masa, tortillas, tostadas, **otros productos derivados de masa y harinas para su elaboración** deben colocar la siguiente leyenda de conservación "Consérvese en un lugar fresco y seco" o similar.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.2.2 Los productos objeto de la presente Norma deben incluir la siguiente leyenda de conservación "Consérvese en un lugar fresco y seco" o similar.
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**8.2.3 Las tortillas deben incluir la leyenda "Una vez abierto el paquete, se recomienda mantener en refrigeración" o similar.**	Apegarse a la NOM 051		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS y el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, no establece el uso de leyendas de conservación.
GRUMA	**8.2.3 Las tortillas deben incluir la leyenda "Una vez abierto el paquete, se recomienda mantener en refrigeración" o similar.**	El punto 8.2.2 es razonable. Éste no. Se sugiere eliminar porque es subjetivo en términos de hábitos y preferencias de los consumidores. El paquete puede ser abierto en casa, o fuera de casa como en el lugar de trabajo, oficina, obra, durante un trayecto o viaje, en el campo, escuela, etc. Para muchos es preferible consumir todo una vez abierto el paquete. Otros, simplemente no tienen refrigerador en casa.	Eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es una recomendación para el consumidor y se debe proteger su derecho a la información.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V**	**Sin correlativo**	Este numeral tiene la finalidad de fomentar el conocimiento de las aflatoxinas en los consumidores finales e incentivar al sector industrial a determinar las aflatoxinas en la materia prima (granos de maíz)	Se propone incluir el siguiente numeral: "8.2.x Los productos de maíz objeto de esta Norma Oficial Mexicana pueden indicar la leyenda sanitaria "bajo en aflatoxinas" en su etiqueta cumpliendo con lo establecido en el capítulo 10."	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que dicha declaración puede provocar desconfianza en los consumidores.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) BIMBO**	**8.2.4 El uso de imágenes en las etiquetas de los productos referentes a su contenido, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales según la declaración cuantitativa de ingredientes.**	Es necesario diferenciar correctamente el uso de ingredientes opcionales, ya que algunos ingredientes opcionales como lo son: semillas comestibles, chiles, especias o hierbas culinarias no es posible que se encuentren presentes de una forma entera en el producto final, por lo que no se puede mantener la proporcionalidad en la imagen.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: "8.2.4 El uso de imágenes en las etiquetas de los productos referentes a su contenido, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales según la declaración cuantitativa de ingredientes. **Por sus características, en el caso de los ingredientes opcionales descritos en los incisos b), c) y d) del numeral 5.3.2 no es necesario mantener la proporcionalidad en la imagen."** O 8.2.4 El uso de imágenes en las etiquetas de los productos referentes a su contenido, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales según la declaración cuantitativa de ingredientes. **Es posible agrandar las imágenes de los productos para mostrar detalle de los mismos siempre y cuando se incluya cerca de la imagen una leyenda que lo aclare como "agrandado para mostrar textura" o similar.**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.2.4 El uso de imágenes relativas al producto en las etiquetas, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales dentro del producto, conforme a lo establecido en el numeral 4.2.2.3 de la NOM-051 (ver 2.1).
CANIMOLT	**8.2.4 El uso de imágenes en las etiquetas de los productos referentes a su contenido, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales según la declaración cuantitativa de ingredientes.**	Es conveniente alinear y dar congruencia al proyectos de Nom-187, con lo que estable la NOM-051-SCFI-SSA1-2010, en lo que concierne a productos preenvasados, específicamente el numeral 8.2. 4, que dice: 8.2.4 El uso de imágenes en las etiquetas de los productos referentes a su contenido, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales según la declaración cuantitativa de ingredientes.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 8.2.4 El uso de imágenes relativas al producto en las etiquetas, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales dentro del producto, conforme a lo establecido en el numeral 4.2.2.3 de la NOM-051 (ver 2.1).

NESTLÉ	**8.2.4 El uso de imágenes en las etiquetas de los productos referentes a su contenido, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales según la declaración cuantitativa de ingredientes.**	Si este punto se mantiene, creemos que no es necesario incorporar el % en las denominaciones de los productos, eso ya está reflejado en la lista de ingredientes, siguiendo las mejores prácticas normativas internacionales.	Propuesta inicial eliminar el apartado	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se debe salvaguardar el objetivo legítimo de interés público de la protección al derecho de la información. La redacción es la siguiente: 8.2.4 El uso de imágenes relativas al producto en las etiquetas, se debe hacer de forma veraz, sin inducir al engaño del consumidor y deben ser realmente conforme al contenido y proporcionalidad de ingredientes opcionales dentro del producto, conforme a lo establecido en el numeral 4.2.2.3 de la NOM-051 (ver 2.1).
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA	**8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes, las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño inferior al 10% de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda "imagen relativa al sabor" con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto.**	Se solicita que se pueda emplear cualquier tipo de leyenda para informar correctamente al consumidor sobre el uso de saborizantes en el producto terminado.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: “8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes. Las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño inferior al 10% de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda **“naturalmente saborizado” o “artificialmente saborizado”**, o “imagen relativa al sabor”, **o una leyenda equivalente** cerca de la imagen relativa al sabor con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto."	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptar el comentario toda vez que un tamaño mayor puede generar error al consumidor al considerar que la tortilla está hecha a base del ingrediente con el cual se saboriza y que puede ser útil para el consumidor en la toma de decisión, además de que se contraviene el objetivo que la norma prevé en beneficio de los consumidores. Adicionalmente, se busca contar con una leyenda que permita homogeneizar la identificación por parte de los consumidores respecto de que el producto contiene saborizantes o, en su caso, el sabor que este ofrece.

				Por lo anterior, se acordó mantener la siguiente redacción: 8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes, las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño no mayor al 5 % de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda “imagen relativa al saborizante”, con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto, en este caso, la imagen no puede ser una imagen real de ingrediente opcional.
BIMBO	**8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes, las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño inferior al 10% de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda "imagen relativa al sabor" con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto.**	Se solicita una justificación para definir el tamaño del 10%, se considera que un tamaño ligeramente mayor puede cumplir el mismo objetivo de enfatizar el sabor y al mismo tiempo no inducir a error al consumidor.	8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes, las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño inferior al **15%** de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda “imagen relativa al sabor” con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptar el comentario toda vez que un tamaño mayor puede generar error al consumidor al considerar que la tortilla está hecha a base del ingrediente con el cual se soboriza por lo que se generaría error o confusión al consumidor en la toma de decisión contraviniendo a los objetivos que la norma prevé en beneficio de los consumidores. Adicionalmente, se busca contar con una leyenda que permita homogeneizar la identificación por parte de los consumidores respecto de que el producto contiene saborizantes y el sabor que este tiene. Por lo anterior, se acordó mantener la siguiente redacción: 8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes, las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño no mayor al 5 % de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda “imagen relativa al saborizante”, con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto, en este caso, la imagen no puede ser una imagen real de ingrediente opcional.

EL PODER DEL CONSUMIDOR	**8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes, las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño inferior al 10% de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda "imagen relativa al sabor" con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto.**	A fin de que el consumidor pueda diferenciar entre los productos saborizados y los que efectivamente contienen otros alimentos o especias, se propone restringir el uso de imágenes alusivas en caso de hacer uso de saborizantes.	En caso de hacer uso de saborizantes, no podrá hacerse uso de imágenes relativas al ingrediente que pretenden imitar.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptar el comentario toda vez que eliminar la imagen quita elementos que pueden ser útiles para el consumidor en la toma de decisión contraviniendo a los objetivos que la norma prevé en beneficio de los consumidores. Adicionalmente, se busca contar con una leyenda que permita homogeneizar la identificación por parte de los consumidores respecto de que el producto contiene saborizantes y el sabor que este tiene. Por lo anterior, se acordó mantener la siguiente redacción: 8.2.5 En caso de hacer uso de saborizantes, las imágenes relativas al sabor deben ser de un tamaño no mayor al 5 % de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y adicionar la leyenda “imagen relativa al saborizante”, con un tamaño mínimo al que tenga la denominación del producto, en este caso, la imagen no puede ser una imagen real de ingrediente opcional.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**8.2.6 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a las siguientes fórmulas.** **a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25** **b) Para productos derivados del trigo: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 5.7**	El cálculo de proteínas obedece más a una disposición de especificaciones que de información en la etiqueta de los productos.	Se solicita cambiar esta información hacia el capítulo 7. Especificaciones.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no hay evidencia técnica que justifique el cambio de numeral. La redacción es la siguiente: 8.3 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a la siguiente fórmula. a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**8.2.6 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a las siguientes fórmulas.** **a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25** **b) Para productos derivados del trigo: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 5.7**	Eliminar esta información pues no es objeto de esta norma determinar el cálculo de proteína, además ya se encuentra determinado en el numeral 5.1.2 de la NOM-051, y en el primer párrafo del capítulo 8 se menciona que las etiquetas ya deben cumplir con esta norma.	~~8.2.6 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a las siguientes fórmulas.~~ ~~a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25~~ ~~b) Para productos derivados del trigo: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 5.7~~	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no hay evidencia técnica que justifique el cambio de numeral. La redacción es la siguiente: 8.3 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a la siguiente fórmula. a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25
ASOCIACIÓN MEXICANA ALIMENTOS DE SOYA A.C	**8.2.6 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a las siguientes fórmulas.** **a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25** **b) Para productos derivados del trigo:** **Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 5.7**	Para la determinación de proteínas en productos mezclados con ingredientes opcionales como las proteínas de soya, se hace la petición que pueda incluirse dentro del proyecto de norma el siguiente inciso:	c) Para productos derivados del maíz o trigo, en mezclas con proteína de soya: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que, en esos productos, la soya es un ingrediente, más no la base del producto.
GRUMA	**8.2.6 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a las siguientes fórmulas.** **a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25** **b) Para productos derivados del trigo:** **Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 5.7**	Esta mejora se sugiere para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.	Pasar el cálculo de proteínas al capítulo 7. Especificaciones.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no hay evidencia técnica que justifique el cambio de numeral. La redacción es la siguiente: 8.3 El cálculo de proteínas se debe realizar conforme a la siguiente fórmula. a) Para productos derivados del maíz y mezcla de cereales: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Se solicita incluir el siguiente numeral para atender a los productos preenvasados no destinados al consumidor final Incluir información necesaria para los productos preenvasados no destinados al consumidor final como se realiza en la NOM-247-SSA1- 2008 (Sacos de harina que se venden a productores de alimentos, es decir no al consumidor final)	Se solicita incluir el siguiente numeral para atender a los productos preenvasados no destinados al consumidor final: 8.2.x Los productos preenvasados no destinados al consumidor final deben incluir en sus etiquetas la siguiente información: 8.3.2 Los ingredientes deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente (m/m). 8.3.3 Los productos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en..."; "Producto de..."; "Fabricado en...", u otras análogas, seguida del país de origen del producto. 8.3.4 Deben declarar fecha de caducidad o de consumo preferente, la cual debe cumplir con lo siguiente: i) El fabricante debe declararla en el envase o etiqueta, y debe consistir por lo menos de: - El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses; - El mes y el año para productos de duración superior a tres meses. ii) La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique que dicha fecha se refiere a la fecha de caducidad o al consumo preferente. - Para el caso de fecha de caducidad, ésta debe indicarse anteponiendo alguna de las siguientes leyendas, sus abreviaturas o leyendas análogas: "Fecha de caducidad ___", "Caducidad ____", "Fech Cad ____". - Para el caso de consumo preferente, ésta debe indicarse anteponiendo alguna de las siguientes leyendas, sus abreviaturas o leyendas análogas: "Consumir preferentemente antes del____", "Cons. Pref. antes del ___". iii) Las palabras prescritas en el apartado ii) deberán ir acompañadas de la fecha misma. 8.3.5 Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permita su rastreabilidad. 8.3.6 La identificación del lote que incorpore el fabricante en el producto debe marcase en forma indeleble y permanente. 8.3.7 La clave del lote debe ser precedida por cualesquiera de las siguientes indicaciones: "LOTE", "Lot", "L", "Lote", "lote", "lot".	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que la misma definición de producto preenvasado establece que va al consumidor final.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Sin correlativo**	El uso de maíz nativo como materia prima en la elaboración de los productos objeto de esta NOM es a pequeña escala y su correcta regulación es en beneficio de los pequeños productores. Por lo anterior, es indispensable que el fomento y apoyo a estos pequeños productores sea a través del esquema de "marcas colectivas" que ya considera la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y fomente el cooperativismo entre pequeños productores. Asimismo, se propone que las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan promover estas marcas colectivas con la finalidad de crear políticas públicas y apoyos a este sector de productores y sus productos.	Se solicita incluir el siguiente numeral: 8.x.x Los productos elaborados con maíz nativo como materia prima deben cumplir con lo establecido para marcas colectivas en el capítulo II de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. 8.x.x Las dependencias o entidades del Gobierno federal pueden emplear el mecanismo anterior para apoyar a los pequeños productores y diferenciar a los productos elaborados con maíz nativo y promover su consumo en consumidores finales.	De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, en virtud de que se eliminó todo lo relacionado con el maíz nativo o criollo, toda vez que por el momento solo existe el registro genético y se va a validar a través de laboratorio de mapa molecular para autentificar que sea maíz nativo.
A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) LUCIO MARQUEZ BARRAZA** **D) JORGE CARLOS BAÑUELOS** **E) Cecilia Martinez Olivares** **F) Catarino Cervantes Zermeño** **G) CRISTIAN ISRAEL CERVANTES MEDINA** **H) MA. ESTHER MEDINA MEDINA** **I) Ma. Guadalupe González Saucedo** **I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA** **J) LEONARDO RUIZ** **K) CARIT** **L) JUAN SOTELO MARES** **M) LUIS NAVA** **N) MARIVEL GUERRERO CASTAÑÓN** **O) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **P) SILVIA SANCHEZ** **Q) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA**	**9.1 Envase para productos a granel** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.**	La Cámara considera que debe eliminarse la palabra envoltura, ya que en los definiciones 3.36 Producto a granel y 3.38 Producto preenvasado se indica que el producto respectivo se colocara en envases de tipo sanitario y dejar la palabra envoltura se presentaría el mismo problema de interpretación por la autoridad, como ya lo indicamos anteriormente.	9.1. Envase para productos a granel Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben empacar cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, y pasarlo al capítulo 6 para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto proporcionado por el establecimiento, debe ser papel de grado alimenticio e inocuo de tal forma que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas o sensoriales; o el que el propio consumidor lleve al punto de venta. En ambos casos se debe cuidar que el producto quede completamente cubierto.

R) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE **S) CECILIA MARTINEZ OLIVARES** **T) ANDREA DE ANDA** **U) Irasema Ruiz** **V) ALONDRA RUIZ** **W) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **X) ISABEL MARTÍNEZ** **Y) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ** **Z) FÁTIMA ÁVILA** **A1) KATIA ÁVILA RAMOS** **B1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA** **C1) ALEJANDRA DE LA TORRE** **D1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA**				
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**9.1 Envase para productos a granel** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.**	Su venta será exclusivamente en las tortillerías.	Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta y/o en las tortillerías, en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, y pasarlo al capítulo 6 para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto proporcionado por el establecimiento, debe ser papel de grado alimenticio e inocuo de tal forma que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas o sensoriales; o el que el propio consumidor lleve al punto de venta. En ambos casos se debe cuidar que el producto quede completamente cubierto.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA** **C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V**	**9.1 Envase para productos a granel** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.**	Las características que debe cumplir el envase en productos preenvasados y producto a granel debe establecerse en este capítulo y no en las definiciones. Ya que no se menciona nada del envase de productos preenvasados se sugiere la siguiente mejora a la redacción.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: "9.1 Envase Los productos preenvasados y productos a granel deben ser envasados en un envase sanitario o incocuo." En el caso de productos a granel, el consumidor final puede llevar al punto de venta o establecimiento donde se procesa el producto su propio envase o el fabricante debe proporcionar un material de tipo sanitario, inocuo y resistente que evite sean alteradas sus caracteristicas físicas, químicas o sensoriales en el producto final.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, y pasarlo al capítulo 6 para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto proporcionado por el establecimiento, debe ser papel de grado alimenticio e inocuo de tal forma que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas o sensoriales; o el que el propio consumidor lleve al punto de venta. En ambos casos se debe cuidar que el producto quede completamente cubierto.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**9.1 Envase para productos a granel** **Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.**	Agregar los siguientes párrafos: El papel para envolver las tortillas debe ser resistente a la humedad, elaborado con material virgen y no reciclado. Se recomienda el uso de papel cebolla blanco. El plástico empleado para envolver tortilla debe ser polietileno de alta densidad de calibre delgado.	Se considera importante incorporar especificaciones en cuanto al tipo de papel y plástico.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, y pasarlo al capítulo 6 para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto proporcionado por el establecimiento, debe ser papel de grado alimenticio e inocuo de tal forma que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas o sensoriales; o el que el propio consumidor lleve al punto de venta. En ambos casos se debe cuidar que el producto quede completamente cubierto.

A) CNIPMT **B) CIAJ** **C) LUCIO MARQUEZ BARRAZA** **D) JORGE CARLOS BAÑUELOS** **E) Cecilia Martinez Olivares** **F) Catarino Cervantes Zermeño** **E) CRISTIAN ISRAEL CERVANTES MEDINA** **F) MA. ESTHER MEDINA MEDINA** **G) Ma. Guadalupe González Saucedo** **H) ALBERTO RUIZ ESPINOZA** **I) LEONARDO RUIZ** **J) CARIT** **K) JUAN SOTELO MARES** **L) LUIS NAVA** **M) MARIVEL GUERRERO CASTAÑÓN** **O) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ** **P) SILVIA SANCHEZ** **Q) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA** **R) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE** **S) CECILIA MARTINEZ OLIVARES** **T) ANDREA DE ANDA** **U) Irasema Ruiz** **V) ALONDRA RUIZ** **W) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES** **X) ISABEL MARTÍNEZ**	**Sin correlativo**	En la Norma que estamos revisando se indican las características del Envase para el producto a granel y se excluye señalar las características del envase del producto preenvasado, que para la Cámara es el más importante, ya que en los últimos años se ha incrementado la venta del producto preenvasado, la Cámara considera que es necesario incluir el punto 9.1.2 Envase para productos preenvasados, ya que en él se deberán anotar la clasificación, especificaciones, ingredientes, denominaciones, métodos de prueba y la información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de los productos derivados del maíz y del trigo, tal y como está descrito en el Capítulo 1 de esta norma Objetivo y Campo de aplicación. Además la Cámara considera que al plasmar toda la información necesaria en la etiqueta de este producto preenvasado, permitirá al consumidor realizar una compra eficiente y poner en práctica todos los cuidados sugeridos para que sus productos se conserven en forma adecuada, y que los productores y comercializadores tengan parámetros y características de empaque preenvasado y granel, para tener una cadena alimenticia de tortilla de maíz más higiénica para cuidar la salud y nutrición del pueblo mexicano.	9.1.1. Envase para productos preenvasados Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan en forma preenvasada, se deben colocar a una temperatura de 22 grados centígrados, en un envase de tipo sanitario e inocuo y resistente hasta su venta final, al no estar presente el consumidor, la cantidad de producto contenido en el envase no puede ser alterada a menos que el envase se abierto o modificado perceptiblemente. en el envase se debe colocar la etiqueta que proporcione al consumidor final toda la información comercial que debe cumplir todo producto preenvasado. O 9.1.1. Envase para productos preenvasados Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan en forma preenvasada, se deben envasar a una temperatura en un rango de entre 22+-4 grados centígrados, en un envase de tipo sanitario, inocuo**, biodegradable y resistente,** al no estar presente el consumidor el contenido preenvasado no puede ser alterado al menos que el consumidor final lo abra para consumirlo. El envase debe de incluir las etiquetas que contengan toda la información comercial que debe cumplir todo producto preenvasado.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que establecer una temperatura de empacado, de acuerdo con la evidencia técnica y científica presentada por la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios, la Universidad Nacional Autónoma de México y el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, se concluyó que la temperatura de empacado no es un factor determinante de la contaminación o desarrollo de microorganismos patógenos (que afecten la salud de los consumidores), asimismo, se señala que la fuente de contaminación puede originarse de malas prácticas de manufactura durante la elaboración de la tortilla, no obstante, se considera que esto se atiende con el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana “NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

Y) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ Z) FÁTIMA ÁVILA A1) KATIA ÁVILA RAMOS B1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA C1) ALEJANDRA DE LA TORRE D1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA				
A) RUBÉN MONTALVO MORALES B) MARTÍN MARTÍNEZ DESTUNIS C) AGUSTÍN BENJAMÍN RUIZ CRUZ D) ÁNGEL MARTÍNEZ DESTUNIS E) JORGE CARLOS BAÑUELOS F) CATARINO CERVANTES ZERMEÑO G) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE H) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ I) JAIME BORREGO SÁNCHEZ J) AIDA PALAFOX FUENTES K) PEDRO ALFONSO COLLANTES MARTÍNEZ L) ARTURO JAVIER SOLANO ANDALÓN M) LUCIO MÁRQUEZ BARRAZA N) ALBERTO LUNA DE LA TORRE O) CAMILO BARRIOS CABRAL P) SAÚL GONZÁLEZ CASTAÑEDA Q)	**9.1 Envase para productos a granel Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.**		Envase para productos a granel los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan a granel, se deben envolver cuidando que el producto quede completamente cubierto, ya sea en el envase que el propio consumidor lleve al punto de venta o en materiales de tipo sanitario, inocuos y resistentes con sellado herméticamente que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, y pasarlo al capítulo 6 para quedar de la siguiente manera: 6.2.7.1.1 El material que se utilice para envolver el producto proporcionado por el establecimiento, debe ser papel de grado alimenticio e inocuo de tal forma que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas o sensoriales; o el que el propio consumidor lleve al punto de venta. En ambos casos se debe cuidar que el producto quede completamente cubierto.

IGNACIO JAVIER DE JESÚS GONZÁLEZ BAQUEIRO R) HORACIO BRITO FLORES S) ALFONSO ANAYA T) ÁLVARO CAMARILLO PALAFOX U) ABDÓN ABEL HERNÁNDEZ OLVERA V) NOÉ CASTILLA RODRÍGUEZ.				
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C. A) RUBÉN MONTALVO MORALES B) MARTÍN MARTÍNEZ DESTUNIS C) AGUSTÍN BENJAMÍN RUIZ CRUZ D) ÁNGEL MARTÍNEZ DESTUNIS E) JORGE CARLOS BAÑUELOS F) CATARINO CERVANTES ZERMEÑO G) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE H) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ I) JAIME BORREGO SÁNCHEZ J) AIDA PALAFOX FUENTES K) PEDRO ALFONSO COLLANTES MARTÍNEZ L) ARTURO JAVIER SOLANO ANDALÓN M) LUCIO MÁRQUEZ BARRAZA N) ALBERTO LUNA DE LA TORRE O) CAMILO BARRIOS CABRAL P) SAÚL	**Sin correlativo**	Debe ser en envase plástico y sellado para conservar su inocuidad, como se menciona en el resultado del estudio que hizo el CINVESTAV. Los resultados de estudio técnico científico realizado por la UNIVERSIDAD AUTONOMA DEL ESTADO DE HIDALGO. Nos indican que la manera actual de preenvasar tortillas de maíz en caliente arriba de 27° grados nos trae como consecuencia la generación de BACTERIAS DAÑINAS PARA EL SER HUMANO y debajo de 18° grados la tortilla pierde propiedades físicas y químicas como son la humedad y suavidad para un adecuado consumo. Además, la tortilla pierde sus propiedades físicas, químicas y organolépticas propiciando un decrementó en el gusto por el consumo de la tortilla de maíz. Menor consumo per cápita. LA TORTILLA EMPACADA ARRIBA DE 26° GRADOS EL CONSUMIDOR TIENDE A SUSTITUIR LA TORTILLA POR PRODUCTOS SIMILARES LLAMADO CHATARRA Y SE PIERDE EL VALOR NUTRICIONAL QUE LA TORTILLA TRADICIONAL PROVEE AL CIUDADANO MEXICANO. EN EL ENASE SE DEBE DE COLOCAR LA ETIQUETA QUE PROPORCIONE AL CONSUMIDOR FINAL TODA LA INFORMACION COMERCIAL QUE DEBE CUMPLIR TODO PRODUCTO PREENVASADO.	9.1.1 Envase para productos preenvasados Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan en forma preenvasada, se deben colocar A UNA TEMPERATURA DE 22 GRADOS CENTIGRADOS, en un envase de tipo sanitario e inocuo y resistente con sellado herméticamente hasta su venta final, al no estar presente el consumidor, la cantidad de producto contenido en el envase no puede ser alterada a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que establecer una temperatura de empacado, de acuerdo con la evidencia técnica y científica presentada por la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios, la Universidad Nacional Autónoma de México y el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, se concluyó que la temperatura de empacado no es un factor determinante de la contaminación o desarrollo de microorganismos patógenos (que afecten la salud de los consumidores), asimismo, se señala que la fuente de contaminación puede originarse de malas prácticas de manufactura durante la elaboración de la tortilla, no obstante, se considera que esto se atiende con el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana “NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

GONZÁLEZ CASTAÑEDA Q) IGNACIO JAVIER DE JESÚS GONZÁLEZ BAQUEIRO R) HORACIO BRITO FLORES S) ALFONSO ANAYA T) ÁLVARO CAMARILLO PALAFOX U) ABDÓN ABEL HERNÁNDEZ OLVERA V) NOÉ CASTILLA RODRÍGUEZ.				
GRUMA	**Sin correlativo**	Se recomienda insertar este inciso para evitar que queden productos exentos de regulación, como es el caso de las maletas o bolas de masa que se distribuyen fuera del lugar donde se procesaron y, por políticas de salud pública deben cumplir con todas las referencias normativas.	9.2 Envase para productos preenvasados Los productos objeto de esta norma oficial mexicana, ya sean productos terminados o productos intermedios, que se comercializan preenvasados según lo indicado en 3.38, deben cumplir con las referencias normativas señaladas en el inciso 2.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez, que los productos intermedios que no van para venta directa al consumidor no se consideran productos preenvasados, conforme a la definición del numeral 3.31 de esta Norma Oficial Mexicana.
CARIT	**Sin correlativo**	Debido a la alta taza de incidentes, reclamaciones por falta de higiene y muestreos que refieren a una falta de limpieza en el equipo de trabajo, se sugiere se agregar Mantenimiento y Limpieza. Donde los puntos a observar serán.	1.1 Mantenimiento y limpieza 1.1.1 Los equipos y herramientas de trabajo deben estar en buenas condiciones de funcionamiento. 1.1.2 Después del mantenimiento o reparación del equipo se debe inspeccionar con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción. 1.1.3 Al lubricar los equipos se debe evitar la contaminación de los productos que se procesan. 1.1.4 Se deben emplear lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, producto en proceso o producto terminado sin envasar. 1.1.5 Las instalaciones (incluidos techo,	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que las disposiciones propuestas están contempladas como tales en el numeral 5.9 de la NOM-251-SSA!-2009, la cual ya se encuentra en las referencias normativas.

			puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios. 1.1.6 Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción deben permitir su limpieza. 1.1.7 Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque. 1.1.8 Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad.	
GRUMA	**9.2 Embalaje** **Se debe usar material resistente, que ofrezca la protección adecuada a los productos para impedir su deterioro, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.**	Renumerar	9.3 Embalaje	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron eliminar el capítulo.
GRUMA	**10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)** **(...)**	Este PEC está muy bien escrito, muy profesional. Sin embargo, no debería estar en esta norma oficial mexicana sino tener una norma propia y específica para maíces nativos. Así como se presenta en este proyecto, pareciera ser una norma dentro de otra norma. Las especificaciones y métodos de prueba descritos en este PEC más bien se deberían aprovechar para mejorar lo que actualmente está escrito para todos los productos objeto de la NOM-187, y no sólo los nativos.	Eliminar todo el capítulo y aprovechar el contenido de especificaciones y métodos de prueba para mejorar la NOM-187 en lo concerniente a todos los productos.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es una disposición de la Ley de Infraestructura de la Calidad.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE**	**10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)** **10.1 Introducción** **La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es certificable y puede llevarse a cabo a través**	Es necesario identificar los casos en los cuales la evaluación de la conformidad no es voluntaria y actualizar la Ley de Infraestructura de la Calidad, así como mejorar la redacción de que los métodos de prueba deben ser los empleados en las actividades de verificación y vigilancia que realicen las autoridades competentes.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es certificable y puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y

C.V **C) MISSION FOODS MÉXICO**	**de un esquema voluntario 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 o con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de las autoridades competentes (ver Capitulo 11. Verificación y vigilancia).**		por la **Ley de Infraestructura de Calidad y los métodos de prueba deben ser empleados para las actividades de verificación y vigilancia.** **En los siguientes casos la evaluación de la conformidad es obligatoria:** **a) En el caso de los productos que empleen maíz nativo y así lo informen al consumidor a través de su denominación del producto deben cumplir con lo establecido en el numeral 10.7 de este PEC.** **b) El responsable del producto que indique la leyenda sanitaria "bajo en aflatoxinas" en la etiqueta de sus productos, debe adquirir granos de maíz con una presencia de** **aflatoxinas por debajo de los límites máximos establecidos en la Referencia normativa 2.9 (granos I, II y III) previo a su compra como materia prima para elaborar productos de maíz (ver numeral 10.5.3.1 de este PEC).**	decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 9. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC). 9.1 Introducción. La evaluación de la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana no es certificable, con fines de verificación y de vigilancia se debe llevar a cabo por parte de las autoridades competentes (ver Capítulo 10). La evaluación de la conformidad de los aspectos sanitarios se llevará a cabo conforme se establece en el Título Décimo Séptimo de la Ley General de Salud y para la verificación de las especificaciones sanitarias se deben aplicar los métodos de prueba señalados en el apartado 9.5 de este PEC. Opcionalmente puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario por los sujetos obligados y puede ser solicitada por el representante legal o por la persona que tenga facultades para ello, ante las autoridades competentes o ante los organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados por lo que hace a los aspectos de información comercial.
CNA	**10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)** **10.1 Introducción** **La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es certificable**	Incorporar la Ley de Infraestructura de la Calidad (D.O.F. 01-07-2020), cuya entrada en vigor fue el 30 de agosto de 2020. La Ley de Infraestructura de la Calidad prevé en su artículo 60 fracción II que puede optarse por la auto declaración de conformidad por parte de los sujetos obligados cuando la demostración del cumplimiento no es obligatoria. Esta auto declaración está en concordancia a lo señalado en	La evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es certificable y puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario por los sujetos obligados o por personas acreditadas o aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley de Infraestructura de la Calidad y su	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y

	y puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario 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 o con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de las autoridades competentes (ver Capitulo 11. Verificación y vigilancia).	el numeral 10.2 del proyecto de NOM.	Reglamento con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de las autoridades competentes (ver Capitulo 11. Verificación y vigilancia).	decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 9. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC). 9.1 Introducción. La evaluación de la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana no es certificable, con fines de verificación y de vigilancia se debe llevar a cabo por parte de las autoridades competentes (ver Capítulo 10). La evaluación de la conformidad de los aspectos sanitarios se llevará a cabo conforme se establece en el Título Décimo Séptimo de la Ley General de Salud y para la verificación de las especificaciones sanitarias se deben aplicar los métodos de prueba señalados en el apartado 9.5 de este PEC. Opcionalmente puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario por los sujetos obligados y puede ser solicitada por el representante legal o por la persona que tenga facultades para ello, ante las autoridades competentes o ante los organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados por lo que hace a los aspectos de información comercial.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V**	**10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)** **10.1 Introducción** **(...)** **En el caso de los productos que empleen maíz nativo y así lo informen al consumidor a través de su denominación del producto**	Con la propuesta de redacción anterior ya se atiende esta excepción. En el primer párrafo del 10.1 se establece que la evaluación de la conformidad del Proyecto de Norma Oficial Mexicana “no es certificable y puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario”. Por tanto, exigir que únicamente para el caso de maíz nativo se debe contar con un certificado, implica condiciones adicionales e inequitativas para los productores de este tipo de	Eliminar ~~En el caso de los productos que empleen maíz nativo y así lo informen al consumidor a través de su denominación del producto deben obtener su certificado por medio de un organismo de certificación y de conformidad con lo establecido en este PEC.~~	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos

C) CNA **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**deben obtener su certificado por medio de un organismo de certificación y de conformidad con lo establecido en este PEC.**	maíz. La clasificación de los productos derivados del maíz (Tabla 1) del Proyecto de NOM se establece conforme el color del grano de maíz, y no con respecto de la utilización de maíz nativo. Si bien la diversidad de colores es una particularidad de los maíces nativos –que no la única, puesto que se identifican por otras características, como su textura-, existen maíces que no corresponden al origen de maíces nativos, que pueden ser de colores amarillo, naranja, o azul. Las especificaciones desarrolladas en el Proyecto de NOM se establecen con respecto a la proporción mínima que deben contener los productos derivados del maíz relativa al color del grano cuando se declare que corresponde a alguna de las categorías señaladas en la Tabla 1.		propuestos y se elimina todo lo relacionado con maíz nativo o criollo.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima se propone que se realice a través de marcas colectivas y el procedimiento establecido en dicha Ley.	Se solicita incluir la siguiente referencia normativa: Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminó lo referente a maíces nativos.
CNA	**Sin correlativo**	Es primordial empezar a crear una conciencia en el consumidor sobre las aflatoxinas el los productos de maíz.	En el caso de los productos informen al consumidor que el maíz que se empleó en la elaboración del producto es bajo en aflatoxinas deberá cumplir con la evaluación de la conformidad para ostentar dicha situación comercialmente.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el presente procedimiento aplica para todos los productos sujetos de regulación de la presente Norma.
CNA	**10.2 Objetivo y campo de aplicación** **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**	El artículo 139 de la Ley de Infraestructura de la Calidad establece la supervisión en el caso de la auto declaración de conformidad por parte de los sujetos obligados por las Normas Oficiales Mexicanas. Las acciones u omisiones que impliquen engaño al consumidor son sancionables conforme el artículo 155 de la propia Ley.	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	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se debe de cumplir con las

	permanente del mercado, así como las personas acreditadas y aprobadas que intervienen en este proceso de evaluación de la conformidad, así como el proceso de certificación para evitar adulteraciones en aquellos productos que contengan como ingrediente al maíz nativo y así lo informen al consumidor a través de la denominación del producto.		conformidad, así como el proceso de supervisión para evitar adulteraciones en aquellos productos y buscar la inocuidad de los mismos que declaren contenidos de color de grano conforme lo establecido en la Tabla 1 y el apartado 5.3.1.1.1 y 5.3.1.1.2 , así lo informen al consumidor a través de la denominación del producto y/o declaren que son bajos en Aflatoxinas.	disposiciones de la Ley de Infraestructura de la Calidad
CNA	**10.3.5 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992, y sus reformas.**	Actualizar el marco jurídico vigente.	Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.3.6 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.**		Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización o el que, en su caso, lo sustituya	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**Sin correlativo**		10.3.7 Ley General de Salud y sus reformas.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 9. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC). 9.1 Introducción. La evaluación de la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana no es certificable, con fines de verificación y de vigilancia se debe llevar a cabo por parte de las autoridades competentes (ver Capítulo 10). La evaluación de la

				conformidad de los aspectos sanitarios se llevará a cabo conforme se establece en el Título Décimo Séptimo de la Ley General de Salud y para la verificación de las especificaciones sanitarias se deben aplicar los métodos de prueba señalados en el apartado 9.5 de este PEC. Opcionalmente puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario por los sujetos obligados y puede ser solicitada por el representante legal o por la persona que tenga facultades para ello, ante las autoridades competentes o ante los organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados por lo que hace a los aspectos de información comercial.
CNA	**Sin correlativo**		10.3.8 Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que todos los productos de trigo, harinas y derivados se van a considerar en la NOM-247.
CNA	**10.4.1 Acreditación de maíces nativos** **AMN**	El término “Acreditación” está debidamente definido en la Ley de Infraestructura de la Calidad para el reconocimiento de entidades para evaluación de la conformidad. Se propone el término “autentificación” puesto que lo que se pretende es garantizar que el producto es genuinamente maíz nativo, además de dar congruencia a la propia definición propuesta.	10.4.1 Autentificación de maíces nativos AMN	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que fue eliminado todo lo relacionado a maíces nativos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.1 Acreditación de maíces nativos** **AMN** **Se refiere al procedimiento para la autentificación de los maíces nativos en los términos del presente PEC.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que fue eliminado todo lo relacionado a

				maíces nativos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.2 Bitácora de cadena de custodia** **Documento que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades y los procesos en la etapa productiva de los maíces nativos que serán custodiadas.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.4.2 Bitácora de cadena de custodia** **Documento que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades y los procesos en la etapa productiva de los maíces nativos que serán custodiadas.**	En el caso de maíces nativos, los elementos esenciales que deben ser considerados conforme la propia definición legal son: a) su origen, referido a las áreas de diversificación y procedente de comunidades indígenas y agrícolas; y b) sistema de producción, al ser obtenido por pequeños agricultores mediante técnicas tradicionales, como la milpa.	Documento que provee evidencia objetiva y auditable del origen y sistema de producción de los maíces nativos que serán custodiados hasta su utilización.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que fue eliminado todo lo relacionado a maíces nativos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.3 Cadena de custodia** **Protocolo para garantizar la trazabilidad de los productos acreditados, desde el lugar de la producción y acopio, hasta el empacado de los productos procesados y su etiquetado con la característica: "elaborado con maíz nativo mexicano".**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.4.3 Cadena de custodia** **Protocolo para garantizar la trazabilidad de los productos acreditados, desde el lugar de la producción y acopio, hasta el empacado de los productos procesados y su etiquetado con la característica: "elaborado con maíz nativo mexicano".**	Evitar confusión con el proceso de “acreditación” en términos de la Ley de Infraestructura de la Calidad. En las especificaciones no se ha incluido la referencia a maíz nativo, sino al color del grano.	Protocolo para garantizar la trazabilidad de los productos autentificados, desde el lugar de la producción y acopio, hasta el empacado de los productos procesados y su etiquetado	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que fue eliminado todo lo relacionado a maíces nativos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**10.4.4 Comercialización Es la actividad de compra y venta de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana dentro del territorio nacional.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera. Término que no es utilizado como tal en el Proyecto de NOM. Además, de acuerdo con la NMX-Z-013, no es necesario incluir términos comúnmente utilizados.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el

				comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.5 CONABIO** **Es la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.6 CNVV** **Es el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**10.4.7 Documentación técnica del producto** **Conjunto de documentos que resguardan la información que se quiere dictaminar y debe estar en propiedad del responsable del producto.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera. Término que no es utilizado como tal en el Proyecto de NOM.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.4.8 Evaluación de la conformidad** **EC** **Es el proceso técnico que permite demostrar el cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas, Estándares, Normas Internacionales ahí referidos o de otras disposiciones legales.**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es una de las disposiciones de la LIC,

	Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, inspección, evaluación y certificación.			para quedar de la siguiente manera: 9.4.3 Evaluación de la conformidad (EC). Es el proceso técnico que permite demostrar el cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas, Estándares, Normas Internacionales ahí referidos o de otras disposiciones legales. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, inspección, evaluación y certificación.
CNA	**10.4.9 Informe de resultados** **Es el documento que emite un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de las pruebas realizadas a un producto, conforme a las especificaciones establecidas en esta NOM.**	Se considera un término comúnmente utilizado, por lo que de acuerdo con la NMX-Z-013 no se precisa incorporar. La explicación sobre el informe de resultados se detalla en el apartado 10.6.2	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es una de las disposiciones de la LIC, para quedar de la siguiente manera: 9.4.4 Informe de resultados. Es el documento que emite un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de las pruebas realizadas a un producto, conforme a las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.10 Informe de verificación de autenticidad de maíces nativos** **IAMN** **Documento donde el Agente acreditador consigna la información requerida para la acreditación, así como los resultados del procedimiento correspondiente. Tiene el carácter de certificado, para todos los efectos de esta norma, en caso de resultar afirmativo el resultado.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.4.10 Informe de verificación de autenticidad de maíces nativos IAMN Documento donde el Agente acreditador consigna la información requerida para la acreditación, así como los resultados del procedimiento correspondiente. Tiene el carácter de certificado, para todos los**	La Ley de Infraestructura de la Calidad prevé organismos de evaluación de la conformidad. Deben respetarse las figuras establecidas en la Ley.	Documento mediante el cual el organismo de evaluación de la conformidad hace constar que el producto corresponde a maíz nativo	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que

	efectos de esta norma, en caso de resultar afirmativo el resultado.			se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CNA	**10.4.11 Laboratorio de pruebas** **LP**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es una de las disposiciones de la LIC, para quedar de la siguiente manera: 9.4.5 Laboratorio de pruebas (LP). Es la persona física o moral acreditada y aprobada, en los términos establecidos por la Ley de Infraestructura de la Calidad y el Reglamento aplicable, que tenga por objeto realizar actividades de pruebas.
CNA	**10.4.13 Lote** **La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.**	Se considera más adecuada para los productos que abarca el PEC. Se requiere para el PEC de Afaltoxinas	Cantidad determinada de un producto agroalimentario entregado en una sola vez y que presenta, a juicio del agente responsable, características comunes, como el origen, la variedad, el tipo de envase, el envasador, el expedidor o el marcado.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la NOM-051.
CNA	**Sin correlativo**	Un lote se refiere a producto que corresponde a la misma clase, características y condiciones, y es la base para el muestreo.	Lote de Maíz Nativo Conjunto de unidades de un producto elaborado en un mismo ciclo, origen y clase, e identificado con un código específico.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.14 Métodos participativos de garantía** **Son procedimientos autogestión opcional para la certificación que se aplican con el objetivo de validar un proceso de producción, en su caso la distribución. Dentro de un grupo**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y

	y desde la participación horizontal, se establecen procesos que permiten evaluar, en las parcelas, el grado de cumplimiento de los criterios definidos por el propio grupo, en comunicación y acuerdo con los consumidores con los que conforman una comunidad de confianza. Su característica principal es que, además de evaluar, también permiten asesorar y acompañar a las personas productoras en su proceso de mejora de las prácticas, teniendo como objetivo último, el aumento constante de la sostenibilidad y la soberanía alimentaria, cuando así lo determina el grupo. **Fuente: Ver 10.10.6 del capítulo de Bibliografía de este PEC.**			decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
SADER	**10.4.14 Métodos participativos de garantía** **Son procedimientos autogestión opcional para la certificación que se aplican con el objetivo de validar un proceso de producción, en su caso la distribución. Dentro de un grupo y desde la participación horizontal, se establecen procesos que permiten evaluar, en las parcelas, el grado de cumplimiento de los criterios definidos por el propio grupo, en comunicación y acuerdo con los consumidores con los que conforman una comunidad de confianza. Su característica principal es que, además de evaluar, también permiten asesorar y acompañar a las personas productoras en su proceso de mejora de las prácticas, teniendo como objetivo último, el aumento constante de la sostenibilidad y la soberanía alimentaria, cuando así lo determina el grupo.**	En el primer renglón, hace falta la palabra “de” para dar continuidad a la oración.	Dice: Son *procedimientos* autogestión opcional para la certificación**.....**. Debe decir: **Maíz:** Son procedimientos **de** autogestión opcional para la certificación**.....**.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.

	Fuente: Ver 10.10.6 del capítulo de Bibliografía de este PEC.			
CNA	**10.4.14 Métodos participativos de garantía** **Son procedimientos autogestión opcional para la certificación que se aplican con el objetivo de validar un proceso de producción, en su caso la distribución. Dentro de un grupo y desde la participación horizontal, se establecen procesos que permiten evaluar, en las parcelas, el grado de cumplimiento de los criterios definidos por el propio grupo, en comunicación y acuerdo con los consumidores con los que conforman una comunidad de confianza. Su característica principal es que, además de evaluar, también permiten asesorar y acompañar a las personas productoras en su proceso de mejora de las prácticas, teniendo como objetivo último, el aumento constante de la sostenibilidad y la soberanía alimentaria, cuando así lo determina el grupo.** **Fuente: Ver 10.10.6 del capítulo de Bibliografía de este PEC.**	1) De conformidad con la NMX-Z-013, las definiciones deben consistir en una sola oración, y no deben contener requisitos. 2) El esquema es identificado en diversos países como “Sistemas Participativos de Garantías, SPG” para la producción orgánica. 3) El texto propuesto es una referencia bibliográfica que debe ser acotado al propósito del Proyecto de NOM.	110.4.14 Sistema de garantía Procedimientos de autogestión opcional para validar el origen y proceso de producción y, en su caso, distribución de maíz nativo para el grado de cumplimiento de este Proyecto de Norma	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.15 MN** **Se refiere a maíces nativos.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.4.15 MN** **Se refiere a maíces nativos.**	Se solicita incluir: MUESTRA AGREGADA El total conjunto de todas las muestras elementales tomadas del lote o sublote. La muestra agregada tiene que ser al menos tan grande como la muestra o muestras de laboratorio combinadas. MUESTRA ELEMENTAL La cantidad de materia tomada al azar de un único sitio del	Se requiere para el PEC de Afaltoxinas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que

		lote o sublote. MUESTRA DE LABORATORIO La cantidad más pequeña de cereal sin cáscara triturado en un molino. La muestra de laboratorio puede ser una porción o toda la muestra agregada. Si la muestra agregada es mayor que la muestra o muestras de laboratorio, estas deberán tomarse al azar de la muestra agregada de tal forma que se garantice que la muestra de laboratorio todavía es representativa del sublote sometido a muestreo.		el presente PEC aplica a todos los productos regulados en esta Norma.
CNA	**10.4.16 Muestreo** **Número de piezas de producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana con la finalidad de determinar que sus especificaciones fisicoquímicas e ingredientes cumplan con los establecidos en esta Norma.**	Confusión entre los términos “muestra” y “muestreo”. El propósito de la muestra es la realización de análisis, pero no sólo fisicoquímicos, sino microbiológicos y de otra índole. La determinación de si cumple o no con las especificaciones del Proyecto de NOM, resulta independiente del proceso de muestreo.	Procedimiento mediante el cual se obtiene una porción representativa del lote para su análisis	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 9.4.8 Muestreo Número de unidades de producto requerido para contemplar el tamaño de la muestra objeto de esta Norma Oficial Mexicana con la finalidad de determinar que sus especificaciones fisicoquímicas e ingredientes cumplan con los establecidos en esta Norma Oficial Mexicana.
SADER	**10.4.17 Norma Oficial Mexicana** **NOM** **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.**	En el primer renglón, hace falta escribir con mayúscula la palabra “La” para homologar la escritura con el resto de los incisos, tal y como se observa por ejemplo en los incisos 10.4.16 y 10.4.18.	Dice: la regulación técnica de observancia obligatoria **.....**. Debe decir: **La** regulación técnica de observancia obligatoria**.....**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.4.17 Norma Oficial Mexicana** **NOM** **la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las**	La definición no coincide con el nuevo ordenamiento de la Ley de Infraestructura de la Calidad en su artículo 4º fracción XVI. Independientemente de ello, resulta redundante definir el instrumento técnico que se desarrolla en el Proyecto.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el

	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.			comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se alinea a la Ley de Infraestructura de la Calidad.
CNA	**Sin correlativo**	Se solicita incluir: ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (OEC) Persona acreditada por una Entidad de Acreditación o en su caso, por la Autoridad Normalizadora y, cuando se trate de Normas Oficiales Mexicanas, Estándares, Normas Internacionales ahí referidos o de otras disposiciones legales. En caso de que la acreditación sea realizada por una Entidad de Acreditación, el Organismo deberá ser aprobado por la Autoridad Normalizadora competente, para llevar a cabo la Evaluación de la Conformidad. Para efectos de este procedimiento, se refiere a los Laboratorios de prueba y Unidades de Inspección. PLAN DE MUESTREO Se define por un procedimiento de análisis del Aflatoxinas (AFT) y un nivel de aceptación o rechazo. Un procedimiento de análisis del AFT consta de tres pasos: selección de la muestra, preparación de la muestra y análisis o cuantificación del AFT. El nivel de aceptación o rechazo es un valor de tolerancia que generalmente es igual al nivel máximo (NM) del Codex Alimentarius. PORCIÓN DE ANÁLISIS Una porción de la muestra de laboratorio triturada. Toda la muestra de laboratorio deberá triturarse en una trituradora. Una porción de la muestra de laboratorio triturada se retira al azar para la extracción del AFT para el análisis químico.	Se requiere para el PEC de Afaltoxinas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el presente PEC aplica a todos los productos regulados en esta Norma.
CNA	**10.4.18 Procedimiento para la evaluación de la conformidad** **PEC** **Es el presente procedimiento para la evaluación de la conformidad del presente**	Se considera redundante al estar debidamente descrito en el apartado 10 y 10.1	Procedimiento para la evaluación de la conformidad	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

	Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masaEspecificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba.			de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es la definición del procedimiento.
CNA	**10.4.19 Prueba** **La realizada a una muestra para la detección de las especificaciones establecidas en esta NOM.**	La Ley de Infraestructura de la Calidad reconoce los métodos de prueba como parte de los organismos de evaluación de la conformidad. Se considera un término comúnmente utilizado, por lo que de acuerdo con la NMX-Z-013 no se precisa incorporar. La explicación sobre las pruebas se detallan en el apartado 10.6.2	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se utiliza en el PEC.
CNA	**Sin correlativo**	Se solicita incluir: SUBLOTE Parte designada de un lote más grande a la que se aplicará el método de muestreo. Cada sublote debe estar separado físicamente y ser identificable.	Se requiere para el PEC de Afaltoxinas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el presente PEC aplica a todos los productos regulados en esta Norma.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.4.20 UAMN** **Es la Unidad de Acreditación de Maíces Nativos, que es una entidad gubernamental responsable de ejercer los actos administrativos, regulatorios, de vigilancia y sanción relativas al trámite y utilización de la AMN.**	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.4.20 UAMN** **Es la Unidad de Acreditación de Maíces Nativos, que es una entidad gubernamental responsable de ejercer los actos administrativos, regulatorios, de**	1) Figura que rebasa lo establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad, que establece los organismos de evaluación de la conformidad. 2) Se rebasa el alcance de las Normas Oficiales Mexicanas, al crear una entidad gubernamental para la atención de este tema particular, lo que implicaría el análisis organizacional y	Es la Unidad de Autentificación de Maíces Nativos, que es el organismo de certificación responsable de la evaluación de la conformidad en lo relativo al trámite y utilización de la AMN.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el

	vigilancia y sanción relativas al trámite y utilización de la AMN.	de impacto presupuestal, adicionalmente a las autorizaciones que correspondieran, que no son propósito de este instrumento. La Ley de Infraestructura de la Calidad prevé la figura de los organismos de evaluación de la conformidad como una forma de ampliar las capacidades nacionales, estableciendo medidas que garantizan su especialización, imparcialidad e independencia de su actuación. En el apartado 10.1 se india que el certificado para informar al consumidor que un producto emplea maíz nativo será a través de un organismo de certificación. 3) La acreditación es un reconocimiento otorgado conforme la Ley de Infraestructura de la Calidad. 4) Si bien la Ley establece que cuando no se cuente con la infraestructura necesaria en el sector privado para la evaluación de la conformidad, ésta podrá ser efectuada por las autoridades normalizadoras, que para el caso podría entenderse que corresponderá a la Secretaría de Agricultura. Sin embargo, no se clarifica en el cuerpo de la NOM la entidad responsable. 5) También se rebasa el ámbito de las NOM, ya que únicamente pueden establecerse las acciones de vigilancia del cumplimiento de la Norma a las autoridades competentes, de acuerdo con sus propias atribuciones, y conforme las disposiciones aplicables. La aplicación de sanciones y sus causales se establecen en la Ley de Infraestructura de la Calidad para las autoridades competentes. Existen herramientas biogeográficas, moleculares y taxonómicas que pueden contribuir a la identificación de maíces nativos; no obstante, se requiere de la participación de expertos de alto nivel, en función de la raza y región de origen.		comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíz nativo.
CNA	**10.4.21 Unidad de inspección UI** **La persona física o moral acreditada y aprobada, que realiza actos de inspección en esta Norma Oficial Mexicana conforme a lo establecido en este PEC.**	La Ley de Infraestructura de la Calidad reconoce las unidades de inspección como parte de los organismos de evaluación de la conformidad. No se considera necesario incorporar la definición en la NOM.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es parte de la evaluación de la conformidad para el cumplimiento de la Norma.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS**	**10.5.1 Determinación de coliformes** **Para la determinación de coliformes totales se deben aplicar los métodos de prueba**	Considerar los trabajos que se están realizando en cuanto a la propuesta de Norma sobre métodos de prueba para la determinación de nutrimentos.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el

MÉXICO	**establecidos en las normas NOM-110-SSA1- 1994 y NOM-113-SSA1-1994, citadas en el apartado de referencias y para la determinación de metales pesados se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en la norma NOM-117-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.**			CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que en esta norma no se establecen especificaciones nutrimentales de los productos.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**10.5.1 Determinación de coliformes** **Para la determinación de coliformes totales se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en las normas NOM-110-SSA1- 1994 y NOM-113-SSA1-1994, citadas en el apartado de referencias y para la determinación de metales pesados se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en la norma NOM-117-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.**	En este texto se habla de determinación de metales pesados, sin embargo, no se menciona en ningún momento en el apartado 6 de disposiciones sanitarias. Se debe revisar si se va a realizar esta determinación y con que propósito y en caso de ser necesaria deberán incorporarse ciertas disposiciones en el apartado 6 y en la Tabla 3	Revisar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que en esta norma las especificaciones de metales pesados corresponden al hidróxido de calcio y óxido de calcio usados para la nixtamalización.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**(...)** **El análisis microbiológico debe efectuarse dentro de un lapso no mayor a las 24 horas de haberse realizado la toma de muestra, en caso de que esto no sea posible debe mantenerse en refrigeración, además el laboratorista deberá señalar en el reporte de resultados, la fecha y hora en que se efectuó la toma de muestra y en que se realizaron los análisis correspondientes.** **(...)**	Determinar si forma parte de la determinación de coliformes o es un análisis distinto.	Se debe considerar adicionar un subnumeral para el análisis microbiológico.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**(...)** **Para la determinación de humedad en harinas para elaborar tortillas se debe aplicar el método para la determinación**	Armonizar las Normas Oficiales Mexicanas para estos productos.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma y adicionar un subnumeral para la determinación de humedad. 10.x.x Determinación de humedad "Para la determinación de	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el

	de humedad y sólidos totales en harinas, establecido en el numeral 2 del apéndice normativo C de la NOM-247-SSA1-2008, citada en apartado de referencias. **(...)**		humedad en harinas para elaborar tortillas se debe aplicar el método para la determinación de humedad y sólidos totales en harinas, establecido en el numeral 2 del apéndice normativo C de la NOM-247- SSA1-2008, citada en apartado de referencias. Para la determinación de materia extraña en tortillas, harinas preparadas para elaborar tortillas y tostadas se debe aplicar el método establecido en la NOM-247-SSA1-2008, o el siguiente método:"	CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Para la determinación de materia extraña en tortillas, harinas preparadas para elaborar tortillas y tostadas se debe aplicar el siguiente método:**	Se debe incluir un nuevo subnumeral para diferenciar la determinación de coliformes de la determinación de materia extraña al ser elementos distintos del método de prueba e incluir a los productos objeto de esta NOM.	Se solicita incluir un nuevo subnumeral para la determinación de materia extraña y modificar la redacción de la siguiente forma: "10.x.x Determinación de materia extraña Para la determinación de materia extraña en masa, tortillas, tostada, harina de maíz y harinas preparadas se debe aplicar el siguiente método establecido en la NOM-247-SSA1-2008, o el siguiente método: 10.X.X.X Toma de muestra **...**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
SADER	**10.5.1.1 Preparación de la muestra** **Fragmentar manualmente o cortar 500g de la muestra en trozos de aproximadamente 5 cm, mezclar bien y dividirla en cuatro porciones (A, B, C, D) tomar los dos extremos opuestos (A y D) mezclar, separar una parte y desechar el resto, reunir los dos cuartos restantes (B y C) y se procederá como se indicó anteriormente, repetir el procedimiento hasta obtener la cantidad de muestra necesaria.**	En el primer renglón, hace falta separar la cifra de la abreviatura de gramos.	Dice: Fragmentar manualmente o cortar 500g de la muestra en trozos de aproximadamente 5 cm, Debe decir: **Maíz:** Fragmentar manualmente o cortar **500 g** de la muestra en trozos de aproximadamente 5 cm,.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**10.5.2 Método de prueba para la determinación de índice de acidez.**	Marcar con negritas y agregar las palabras aceites y grasas	10.5.2 Método de prueba para la determinación de índice de acidez en aceites y grasas.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

				de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **B) MISSION FOODS MÉXICO**	**10.5.3 Determinación de aflatoxinas Para la determinación de aflatoxinas en masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para elaborar tortillas se debe aplicar cualquiera de los métodos de prueba establecidos en la NOM-247-SSA1-2008, citada en el Capítulo de Referencias normativas. En el caso de la masa y las tortillas se debe aplicar previamente el siguiente procedimiento de preparación de la muestra:**	La diversidad de métodos de producción y la complejidad de los cambios en el contenido de aflatoxinas en el producto final, la potencial presencia de subproductos de aflatoxina con diferente potencial toxigénico y la potencial reversión de una proporción de la aflatoxina en el estómago, sugieren que el análisis del producto final no refleja las condiciones de inocuidad reales del alimento. Para evitar esta variabilidad y garantizar la inocuidad del producto final, se considera que el punto ideal de vigilancia es el maíz a la entrada del proceso siguiendo disposiciones de muestreo adecuadas y límites establecidos para maíz en grano.	**La determinación de aflatoxinas se debe realizar en la materia prima (granos de maíz) conforme a lo establecido en este numeral.** **En caso de hacer la determinación de aflatoxinas en el producto terminado,** se pueden emplear cualquiera de los métodos de prueba establecidos en la NOM-247-SSA1-2008, o en el caso de la masa y las tortillas se debe aplicar el siguiente procedimiento de preparación de la muestra.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, en virtud de que durante el almacenamiento del maíz existe un alto riesgo de que se desarrollen los hongos que producen la aflatoxinas, si las condiciones de almacenamiento no son controladas.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.3.1 Preparación de la muestra.**		Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma: 10.5.3.1 Preparación de la muestra para masa y tortillas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO**	**Sin correlativo**	Debido a que se propone que la determinación de aflatoxinas sea en la materia prima (granos de maíz) es necesario determinar un muestreo en las condiciones de almacenamiento en que se encuentra el grano de maíz.	Se debe incluir un numeral para el muestreo en granos de maíz.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el GT consensuó que no se incluirá en virtud de que la NOM-247-SSA1-2008 ya establece el plan de muestreo para el maíz, y esa norma ya está en las referencias normativas.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN**	**Para la determinación de pureza y metales pesados del hidróxido de calcio u óxido de calcio y óxido de calcio y magnesio en cal viva y cal hidratada, se debe aplicar el método señalado a continuación**	Revisar si este párrafo pertenece al numeral 10.5.3 Determinación de aflatoxinas o si ya es un nuevo numeral (10.5.4 Determinación de pureza y metales pesados**...**en cal viva). Por otro lado, considerar los trabajos que se están realizando en cuanto a la propuesta de Norma sobre métodos de prueba para la determinación de nutrimentos.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V **C) CNA** **D) MISSION FOODS MÉXICO**	**y el método establecido en la NOM-117-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias:**			de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	**10.5.3.5 Procedimiento** **10.5.3.5.1 Procedimiento para óxido de calcio (CaO) o cal viva Pesar lo más rápido posible 0,5 g de muestra (CaO o cal viva) finamente pulverizada y tamizada usando una malla No. 100; depositar en un matraz Erlenmeyer de 250 mL que contenga 10 mL de agua destilada libre de CO2, tapar inmediatamente.**	No se clasificó correctamente en el capitulado. Debe especificarse que es el procedimiento para la cal y debe corregirse la numeración de apartados, lo cual generará cambios en todos los apartados posteriores	10.5.4 Procedimiento para determinar la calidad de la cal 10.5.4.1 Procedimiento para óxido de calcio (CaO) o cal viva	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4 Determinación del óxido de calcio y magnesio, en cal viva (CaO) y cal hidratada Ca (OH)2**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.2 Equipo**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3 Reactivos**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

				de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3.1 Solución de la sal disódica del ácido etilen diaminotetraacético o EDTA ($C_{10}H_{14}N_2Na_2O_8.2H_2O$) al 0,4%**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3.2 Solución de hidróxido de potasio KOH (1,0 N)**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3.3 Solución reguladora amoniacal (NH_3NH_4Cl)**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3.4 Ácido clorhídrico (HCl) (1+1 v/v) Diluir un volumen de ácido clorhídrico concentrado (Densidad de 1,19) con un volumen de agua destilada.**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

				de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3.6 Trietanolamina (2,2',2" Nitrilotrietanol, C6H15NO3) solución (1+2 v/v)**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3.7 Solución estandarizada de calcio (1,0 mg de CaO/mL)**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.4.3.8 Solución estandarizada de magnesio (1,0 mg de MgO/mL)**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5 Estandarización de la solución de EDTA**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

				de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5.1 Calcio (Ca)**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5.2 Magnesio (Mg)**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5.3 Procedimiento**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5.4 Determinación de óxido de calcio**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

				de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5.5 Determinación de óxido de magnesio**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5.6 Cálculos**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.5.5.6.2 Magnesio**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Calcular los mL de EDTA equivalentes a MgO de la siguiente manera:**	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el

				CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, por lo que se revisó todo el contenido y se corrigió la numeración e identificación de los títulos y subtítulos y en su caso, los ajustes necesarios a la redacción.
CNA	**10.6 Resultados de la infraestructura para la evaluación de la conformidad** **10.6.1 Unidades de Inspección** **Las Unidades de Inspección para emitir un Dictamen de cumplimiento deben observar lo descrito en la Referencia normativa 2.1 de esta Norma Oficial Mexicana (NOM-051-SCFI/SSA1-2010), además de constatar el cumplimiento en la etiqueta de la información comercial descrita en el Capítulo 8 Denominaciones, información comercial y sanitaria de esta Norma Oficial Mexicana.**	Esta NOM-051 ha sido modificada (D.O.F. 27-03-2020). La NOM-051-SCFI/SSA1-2010 establece en su numeral 9 sobre el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, que no es certificable y puede realizarse a través de un esquema voluntario, por lo que no resulta aplicable esta disposición cruzada.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita que el esquema para maíz nativo sea a través de la regulación de “marcas colectivas” establecida en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, por lo que se solicita la siguiente redacción: 10.7 Uso de maíz nativo como materia prima	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
5 MIL COMENTARIOS	**10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo** **Estas disposiciones generales,**	Como persona consumidora de tortilla y otros productos de maíz, apoyo incentivar el uso de maíces nativos en la elaboración de tortillas y otros productos, mediante la declaración en su etiqueta. Es indispensable que se	Así, considero adecuada la inclusión del numeral “10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo.”.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

	así como el resto de disposiciones contenidas en este PEC, están sujetas a lo establecido en esta NOM y demás normatividad aplicable. Nada de lo contenido en este PEC debe interpretarse en el sentido de que menoscabe los derechos existentes de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, así como de las comunidades locales, agrarias y ejidales.	promuevan estos maíces, ya que, además de formar parte del patrimonio biológico y cultural del país, tienen un alto valor nutricional y contribuyen a mejorar las dietas de la población mexicana. Por otro lado, también apoyo que el proceso para acreditar que los productos efectivamente contengan maíces nativos sea ante una instancia pública especializada y no ante un entre privado. Es frecuente que los particulares se apropien del conocimiento de las comunidades y es necesario que este conocimiento sea protegido por las instancias públicas, sobre todo si se considera que gran parte de los productores de maíces nativos son campesinos a pequeña escala y que pertenecen a pueblos y comunidades indígenas que han cultivado y domesticado estas especies por generaciones.		Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CNA	**10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo** **Estas disposiciones generales, así como el resto de disposiciones contenidas en este PEC, están sujetas a lo establecido en esta NOM y demás normatividad aplicable. Nada de lo contenido en este PEC debe interpretarse en el sentido de que menoscabe los derechos existentes de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, así como de las comunidades locales, agrarias y ejidales**	La acreditación es un reconocimiento otorgado conforme la Ley de Infraestructura de la Calidad para reconocer competencias de los organismos de evaluación de la conformidad.	10.7 Disposiciones generales para la autentificación del maíz nativo	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO	**10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo** **Estas disposiciones generales,**	Consideramos que lo relativo al maíz nativo debería ser regulado en una norma específica para éste, pero de incluirse en esta Norma se solicita que el esquema sea a través de la regulación de “marcas colectivas” establecida en la Ley	Se solicita la siguiente redacción para quedar como sigue: “El uso de maíz nativo como materia prima debe cumplir con los mecanismos	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

(CANAMI) **B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V** **C) MISSION FOODS MÉXICO**	**así como el resto de disposiciones contenidas en este PEC, están sujetas a lo establecido en esta NOM y demás normatividad aplicable. Nada de lo contenido en este PEC debe interpretarse en el sentido de que menoscabe los derechos existentes de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, así como de las comunidades locales, agrarias y ejidales**	Federal de Protección a la Propiedad Industrial debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos.	de control del uso de la marca colectiva y del cumplimiento de las reglas de uso establecidas en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. 10.7.1 El titular de la marca de certificación debe verificar el cumplimiento de una o más de las cualidades o características establecidas en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. 10.7.2 El titular de la marca de certificación debe acompañar en sus reglas de uso: a) Las especificaciones técnicas que definan las cualidades o características particulares del producto, tales como el origen de las materias primas, las condiciones de producción, su procedimiento de transformación, sus características físicas, químicas, tóxicas, bacteriológicas o de utilizacion, su composición o etiquetado. b) El procedimiento de comprobación de las cualidades o características especñíficas señaladas en el inciso anterior. c) Las modalides y periodicidad de los controles de calidad. d) El regimen de sanciones para el caso de incumplimiento de las reglas de uso. e) Las demás que establezca la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.	Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
AMSAC	**10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo** **Estas disposiciones generales,**	El proceso de evaluación de la conformidad propuesto para acreditar el maíz nativo parece muy amplio, intrincado y puede tornarse costoso para el agricultor de pequeña escala. Se sugiere la utilización de técnicas más avanzadas, rápidas y	Se sugiere realizar la acreditación del maíz nativo utilizando herramientas moleculares.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

	así como el resto de disposiciones contenidas en este PEC, están sujetas a lo establecido en esta NOM y demás normatividad aplicable. Nada de lo contenido en este PEC debe interpretarse en el sentido de que menoscabe los derechos existentes de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas, así como de las comunidades locales, agrarias y ejidales	eficientes para la acreditación del maíz nativo, como lo son las técnicas moleculares. Con estás herramientas es posible caracterizar las diferentes razas y poblaciones específicas de maíz a nivel genético para identificar su origen, así como características sobresalientes, de manera precisa. Ya existe una herramienta desarrollada por el CIMMYT, denominada Atlas Molecular del Maíz, desarrollada con inversión pública, lo que implicaría el abaratamiento de su uso, y representaría bajos costos para los usuarios, además de que, debido a que cuenta con una base de datos de caracterización de las razas de maíces nativos de México, facilitaría de manera muy importante su identificación y sería más precisa y eficiente en tiempos. Es un procedimiento científico que ayudará a una confiable evaluación de la conformidad. Con la utilización de esta tecnología se garantizaría y fomentaría que las personas, usuarios o consumidores tengan acceso efectivo a información confiable sobre el consumo de productos derivados de estos tipos de maíces, protegiendo, a la vez, los derechos de los agricultores, tal y como se manifiesta en la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo. De no contar con esta herramienta o con este tipo de herramientas, que se basan en aspectos moleculares, se daría pie a un complicado e intrincado seguimiento sobre el origen de los materiales con los que se elaborarían masas, tortillas y derivados, y que se etiquetarían o denominarían como derivados de maíces nativos, lo cual sería aprovechado, de manera negativa, por los intermediarios. Lo más importante es proteger a los agricultores que producen maíces nativos, lo que se lograría de manera efectiva a través del uso de este tipo de tecnología, ya desarrollada y disponible para el público.		Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.1 La diferenciación de maíz nativo contempla lo siguiente:** **a) Se excluyen de esta acreditación todo maíz registrado en el CNVV o bajo los estándares de la Unión Internacional para la**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo

	Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), incluyendo materiales registrados en los Países Parte del Convenio Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales. **b) El origen de la semilla a acreditar de maíz nativo ha tenido por lo menos 5 o más ciclos consecutivos de polinización abierta, inmediato a la presente acreditación y,** **c) La superficie por productor de maíz nativo, no exceda las 20 hectáreas.**	pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.1 La diferenciación de maíz nativo contempla lo siguiente:** **a) Se excluyen de esta acreditación todo maíz registrado en el CNVV o bajo los estándares de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), incluyendo materiales registrados en los Países Parte del Convenio Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales.** **(...)**	1) Se estarían limitando las capacidades y oportunidades de los pequeños productores de maíz nativo, que puedan alcanzar a través de acciones de mejora en sus propias variedades, adaptadas a las condiciones agroclimatológicas, económicas y culturales locales. 2) Los agricultores mantienen un proceso continuo de selección y mejora (la definición establece claramente que el maíz nativo se encuentra en evolución y diversificación constante). 3) Los acuerdos internacionales en materia de recursos fitogenéticos, reconocen la contribución del mejoramiento y la investigación en la conservación de la diversidad. 4) La Ley Federal de Producción, Certificación y Comercio de Semillas establece en su artículo 3º fracción XXIX la definición de Variedades Vegetales de Uso Común, como aquellas que han sido inscritas en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales (CNVV) “cuyo plazo de protección al derecho de obtentor conforme a la Ley Federal de Variedades Vegetales haya transcurrido, así como las utilizadas por comunidades rurales cuyo origen es resultado de sus prácticas, usos y costumbres”. Esta inscripción no confiere protección legal o derechos de exclusividad. La inscripción en el CNVV proporciona una constancia documental oficial sobre la existencia de estas variedades, evitando el riesgo de apropiación ilegítima por quienes no tienen derecho. 5) Con la exclusión se dejarían fuera las variedades resultantes de programas de fitomejoramiento participativo, y aquellas que han sido generadas por la selección y utilizando técnicas convencionales para que los agricultores dispongan de mejores semillas, respetando las características generales, culturales, de cultivo y uso de sus propios maíces nativos, resolviendo problemáticas específicas de condiciones adversas, adaptación o rendimiento. 6) En el CNVV se tienen inscritas variedades de polinización libre, mestizos (variedad x línea autofecundada), variedades sintéticas (cruza de líneas), híbridos intervarietales (cruza entre dos variedades de polinización libre), que tienen capacidad de adaptación para ambientes específicos y de las que los productores pueden obtener su propia semilla. Ejemplos: Amarillo Zanahoria (ICAMEX) y Costeño Mejorado	a) Cumplir con lo dispuesto en la definición del apartado 3.27	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.

		(INIFAP). VC42 (azul) y Belatove (rojo), ambos de INIFAP; Negro Carioca (ICAMEX); Jaguan (UAAAN); Celeste (morado), VS Conejo (cacahuacintle), ambas de la UACh. 7) Se tienen registros de más de 120 variedades de maíz de esta categoría, 70% en el CNVV, y 30% protegidas. 8) Excluir la posibilidad de selección y mejoramiento en los maíces nativos, segrega y resta oportunidades a los agricultores, que en forma continua seleccionan y mejoran por sí mismos estos maíces, puesto que no se mantienen estáticos, sino al contrario, mantienen un continuo de diversificación. El mejoramiento de los maíces nativos contribuye a incrementar su productividad y rentabilidad, y a la autosuficiencia alimentaria. La propia Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo establece que debe fomentarse la sustentabilidad de la producción de maíz nativo. En el apartado 10.7.4.2 del proyecto de NOM se incluye el concepto de "variedad nativa mejorada". Excluir variedades registradas contradice el propósito del esquema de formalizar la producción de maíz nativo que se propone al incorporarlo en este proyecto de NOM.		
CNA	**(...)** **b) El origen de la semilla a acreditar de maíz nativo ha tenido por lo menos 5 o más ciclos consecutivos de polinización abierta, inmediato a la presente acreditación y,** **(...)**	1) No se detalla cómo se podrá comprobar que el maíz nativo se ha producido al menos 5 ciclos. 2) Como se plantea el requisito, se trasladan condiciones adicionales a los pequeños agricultores, lo que incrementará los costos, y no necesariamente el valor añadido hacia los campesinos por la compra de sus maíces nativos, además de establecer términos no equitativos para las comunidades. 3) El antecedente debe referirse a "variedades de polinización abierta", que corresponde a aquellas variedades cuya población es heterogénea, con diversidad genética amplia, y de la cual se puede reservar semilla para el siguiente ciclo. 4) En el texto original del Proyecto de NOM se refiere a semilla, lo cual resulta incorrecto, al confundir semilla (para siembra) y grano (producto de consumo). 5) De conformidad con lo establecido en la Ley Federal de Producción, Certificación y Comercio de Semillas, la semilla es cualquier parte de la planta, incluido la obtenida del fruto después de la fecundación, que se utiliza para la propagación de las especies (Artículo 3º fracción XVIII). 6) Por su parte, el producto para consumo, se refiere al grano que se destina al consumo humano, animal o industrial (Artículo 3º fracción XV). Con el texto propuesto se aprovechan esquemas e información existente, y se da concordancia con lo señalado en el numeral 10.7.4.2	b) El lugar de producción del maíz deberá encontrarse dentro de un área de origen o diversificación conforme las cartas de distribución de la CONABIO y,	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CNA	**(...)** **c) La superficie por productor de maíz nativo, no exceda las 20 hectáreas.**	Los maíces nativos son producidos por pequeños agricultores tradicionales, que habitualmente producen bajo el sistema milpa, y cuyas superficies habitualmente son de 5 hectáreas o menos.	c) La superficie por productor de maíz nativo, no exceda las 10 hectáreas.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

	(...)			Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.1.1 El interesado que obtenga la AMN está autorizado para etiquetar el grano destinado a la elaboración de productos procesados o el producto procesado mismo empacado en envase cerrado con la leyenda: "elaborado con maíz nativo mexicano". De manera opcional se puede indicar o especificar información adicional, por ejemplo, la raza (especificar), el color y textura del grano, lugar de producción (localidad, municipio y entidad federativa) y el ciclo agrícola. Lo anterior, siempre que contenga el maíz empacado o usado como materia prima sea exclusivamente de maíz nativo acreditado (100%) y no contravenga esta normativa u otras disposiciones legales.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.1.1 El interesado que obtenga la AMN está autorizado para etiquetar el grano destinado a la elaboración de productos procesados o el producto**	1) De conformidad con el apartado 8, la denominación de los productos incluye en forma opcional el color del grano como clasificación establecida en el Proyecto de NOM. 2) Autorización es un acto de autoridad; se modifica por el	10.7.1.1 El interesado que obtenga la AMN podrá etiquetar el grano amparado por dicho certificado destinado a la elaboración de productos procesados o el producto procesado empacado en	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el

	procesado mismo empacado en envase cerrado con la leyenda: "elaborado con maíz nativo mexicano". De manera opcional se puede indicar o especificar información adicional, por ejemplo, la raza (especificar), el color y textura del grano, lugar de producción (localidad, municipio y entidad federativa) y el ciclo agrícola. Lo anterior, siempre que contenga el maíz empacado o usado como materia prima sea exclusivamente de maíz nativo acreditado (100%) y no contravenga esta normativa u otras disposiciones legales.	supuesto de que una vez que se cumplan las condiciones establecidas para autentificar que se trata de maíz nativo, podrá el producto ser etiquetado como tal. 3) Se combinan dos conceptos distintos: el color del grano, y la identidad como maíz nativo. En virtud de la relevancia del maíz nativo, la complejidad del procedimiento para garantizar su autenticidad, los costos que puede representar para los pequeños agricultores, y que finalmente se mantiene el carácter voluntario de esta identificación, podría ser más conveniente desarrollar un Estándar bajo la competencia de la Secretaría de Agricultura, que tiene atribuciones en materia de recursos fitogenéticos de acuerdo con la Ley de Desarrollo Rural Sustentable (Artículo 102 fracción I); la conducción de la política de desarrollo rural de conformidad con el Artículo 35 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y para fomentar la producción, protección, comercialización y consumo del maíz nativo, según lo señala su Reglamento Interior (Artículo 25 fracción XII). Esta opción permitiría reconocer las particularidades del maíz nativo, otorgando un valor agregado a su proceso de comercialización en mercados formales, sin afectar los procesos de producción ni encarecer los costos de la cadena de valor y para los propios agricultores. 4) Información como el lugar y ciclo de producción es declarativa. Pero la determinación de raza requiere un análisis particular que requiere un amplio conocimiento específico y nivel de especialización, además de las descripciones existentes y otras herramientas técnicas. 5) La textura se vincula a la clasificación del tipo de grano que se realiza conforme la proporción de almidones (harinoso, cristalino, dulce, ceroso) [SAGARPA-SNICS, 2014]. La aseveración de '100%' incurre en cierto sesgo, ya que por la propia forma de producción del maíz nativo se realiza mediante polinización no controlada, y por tanto puede tener cruzamiento con otras poblaciones de plantas.	envase cerrado con la leyenda: "elaborado con maíz nativo mexicano". De manera opcional se puede indicar información adicional, por ejemplo, la raza (especificar), tipo del grano, lugar de producción (localidad, municipio y entidad contravenga esta normativa u otras disposiciones legales.	CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO	**10.7.1.2 El envase etiquetado debe contar con las características necesarias para evitar su contaminación o**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

(CANAMI)	**adulteración en los términos descritos en el inciso 10.7.5 de este PEC.**	costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.1.2 El envase etiquetado debe contar con las características necesarias para evitar su contaminación o adulteración en los términos descritos en el inciso 10.7.5 de este PEC.**	Se retoma el texto del inciso 10.7.5, para dar mayor claridad al propósito del apartado.	10.7.1.2 El envase etiquetado debe contar con las características necesarias para evitar su adulteración o mezcla con productos no acreditados	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.1.3 Además de los procedimientos y requisitos descritos en la Norma, para la AMN el interesado debe establecer, implementar y mantener los protocolos que esta sección del PEC establece en cuanto a las actividades y los procesos en la etapa productiva de los maíces nativos, para garantizar la autenticidad de los maíces nativos.** **La cadena de custodia está a cargo de los proveedores de materia prima del interesado, el cual puede ser el mismo proveedor.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.1.3 Además de los procedimientos y requisitos descritos en la Norma, para la AMN el interesado debe establecer, implementar y**	Se solicita eliminar el primer párrafo, conforme las características propias del maíz nativo, el establecimiento de protocolos específicos encarecerá y dificultará el acceso a los pequeños productores, que realizan sus prácticas de producción acorde a condiciones específicas y locales.	~~10.7.1.3 Además de los procedimientos y requisitos descritos en la Norma, para la AMN el interesado debe establecer, implementar y mantener los protocolos que esta sección del PEC establece en~~	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el

	mantener los protocolos que esta sección del PEC establece en cuanto a las actividades y los procesos en la etapa productiva de los maíces nativos, para garantizar la autenticidad de los maíces nativos. **La cadena de custodia está a cargo de los proveedores de materia prima del interesado, el cual puede ser el mismo proveedor.**	De origen se confunden las responsabilidades y ámbito de acción del "interesado" y el "proveedor", que para este caso corresponden al pequeño productor de maíz nativo. Respecto al segundo párrafo, los proveedores de materia prima, es decir, de maíz nativo, corresponde a pequeños agricultores, a quienes se les impone el cumplimiento de condiciones adicionales que resultarían contrarias al propósito de promover la conservación y uso sustentable de estos maíces, en beneficio de las comunidades.	~~cuanto a las actividades y los procesos en la etapa productiva de los maíces nativos, para garantizar la autenticidad de los maíces nativos.~~ 10.7.1.3 La cadena de custodia estará a cargo de los proveedores de materia prima o del organismo de evaluación de la conformidad	CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.1.4 La autoridad puede en todo momento llevar a cabo las acciones de supervisión y vigilancia que establece esta sección del PEC.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de "marcas colectivas" para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
SADER	**10.7.1.5 La UAMN debe establecer un catálogo de agentes acreditadores autorizados para llevar a cabo los trabajos de Verificación de la AMN, en el que se incluyan los datos pertinentes necesarios para que los interesados puedan seleccionar el que les parezca mejor, que se detallan en el Apéndice B (normativo). La propia UAMN establecerá los criterios se autorización que sean idóneos y pertinentes, así como los procedimientos colegiados para la calificación y autorización que garanticen equidad, transparencia, inclusión y no discrecionalidad ni conflicto de intereses. El Consejo Nacional del Maíz tendrá invariablemente la participación respectiva que le asigna la LFFPMN y los instrumentos normativos que de ella emanen.**	En el cuarto renglón de este inciso, hace falta la conjunción "se" para darle sentido a la oración.	Dice: La propia UAMN establecerá los criterios se autorización que sean idóneos y pertinentes Debe decir: La propia UAMN establecerá los criterios **de** autorización que sean idóneos y pertinentes,	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO	**10.7.1.5 La UAMN debe establecer un catálogo de agentes acreditadores autorizados para llevar a cabo los trabajos de**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

(CANAMI) **B) CNA**	**Verificación de la AMN, en el que se incluyan los datos pertinentes necesarios para que los interesados puedan seleccionar el que les parezca mejor, que se detallan en el Apéndice B (normativo). La propia UAMN establecerá los criterios se autorización que sean idóneos y pertinentes, así como los procedimientos colegiados para la calificación y autorización que garanticen equidad, transparencia, inclusión y no discrecionalidad ni conflicto de intereses. El Consejo Nacional del Maíz tendrá invariablemente la participación respectiva que le asigna la LFFPMN y los instrumentos normativos que de ella emanen.** **10.7.1.6 El interesado tiene la obligación de permitir el acceso, proporcionar la información y las facilidades necesarias al personal habilitado por la UAMN para llevar a cabo actuaciones de acreditación o de inspección.**	costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final. <u>CNA menciona que se debe eliminar el numeral 10.7.1.5:</u> 1) De conformidad con la Ley de Infraestructura de la Calidad, los Organismos de Certificación pueden auxiliarse de expertos en la materia. 2) Es facultad de la Secretaría de Economía publicar el listado de las entidades de acreditación y de los organismos de evaluación de la conformidad. 3) Para ser aprobados para la evaluación de la conformidad, es requisito contar con la acreditación respectiva, para garantizar que se cuenta con las competencias técnicas y de confiabilidad necesarias. 4) En la propuesta se define un esquema paralelo al señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, estableciendo atribuciones para la Unidad que corresponden a los esquemas de aprobación y acreditación. Se duplica este catálogo de agentes con el padrón nacional de evaluadores.		Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.1.6 El interesado tiene la obligación de permitir el acceso, proporcionar la información y las facilidades necesarias al personal habilitado por la UAMN para llevar a cabo actuaciones de acreditación o de inspección.**	Se debe dar congruencia con las figuras, alcance y responsabilidades establecidas en la Ley de Infraestructura de la Calidad. Esta obligación se establece para los organismos de evaluación de la conformidad en el artículo 145 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.	10.7.1.6 El interesado tiene la obligación de permitir el acceso, proporcionar la información y las facilidades necesarias al personal de la UAMN para llevar a cabo la evaluación de la conformidad	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.1.7 Se permite y recomienda el empleo de los métodos participativos de garantía con perspectiva de género, con el alcance máximo dispuesto por la**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el

	normatividad aplicable.	”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.1.7 Se permite y recomienda el empleo de los métodos participativos de garantía con perspectiva de género, con el alcance máximo dispuesto por la normatividad aplicable.**	1) El propósito del PEC consiste en establecer las acciones para comprobar el cumplimiento de las especificaciones de la NOM, no emitir recomendaciones o sugerencias. Dado que se manejan alternativas (organismo de certificación, sistema participativo), basta con señalar que cualquiera de los métodos establecidos cumple con las disposiciones del PEC. 2) El término adoptado a nivel internacional (para certificación orgánica) es el de “Sistemas Participativos de Garantías, SPG”. 3) No queda claro cuál sería el alcance máximo, no se establece en el proyecto de NOM. 4) Las condiciones específicas del SPG tendría que detallarse en un apartado específico, aunque no es objeto de la Norma. Debe clarificarse que la validez de la evaluación de la conformidad radica en que sea realizada por personas acreditadas y aprobadas cumpliendo con los requisitos conforme se establece en la Ley de Infraestructura de la Calidad para garantizar la competencia, imparcialidad y capacidades.	10.7.1.7 Se permite el empleo de sistemas participativos de garantía, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**10.7.1.8 Cuando se trate de la acreditación de MN acopiado por asociaciones de productores, el interesado debe integrar un padrón de los productores participantes en el proceso de acreditación, con los nombres, localización y superficie de cada uno, al cual se podrán agregar o restar participantes en los términos que establece esta NOM.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final. 1) La acreditación es un término establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad para fines distintos. 2) Las asociaciones que soliciten la evaluación de la conformidad, tendrán que proporcionar esta información al organismo de certificación o evaluación de la conformidad. Este punto se retoma en el apartado 10.7.2.3.2. El proceso de autentificación debe realizarse sobre el origen y sistema de producción del maíz nativo en forma individual, no sobre los colectivos, que pueden tener distintas condiciones y tipos de maíz.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO	**10.7.1.9 Los gastos que se originen por los servicios de evaluación de la conformidad deben ser a cuenta del**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

(CANAMI) **B) CNA**	**interesado, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad.**	costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final. Las tarifas por servicios son establecidas por los propios organismos de evaluación de la conformidad, conforme sus costos. Pueden ser cubiertos por el productor, pero también existen esquemas en los que se comparten los costos entre productores y consumidores.		Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.2 Procedimiento para solicitar la AMN El procedimiento de AMN puede ser por primera vez, en refrendo o en rehabilitación del certificado en caso de requerirlo para reparar, en su caso, los efectos de un proceso sancionador, en los términos establecidos en el inciso 10.7.6 de este PEC.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.2 Procedimiento para solicitar la AMN El procedimiento de AMN puede ser por primera vez, en refrendo o en rehabilitación del certificado en caso de requerirlo para reparar, en su caso, los efectos de un proceso sancionador, en los términos establecidos en el inciso 10.7.6 de este PEC.**	Los resultados de la evaluación de la conformidad pueden derivar en una prevención para su cumplimiento. La sanción por el incumplimiento de la NOM es competencia de las autoridades.	10.7.2 Procedimiento para solicitar la AMN El procedimiento de AMN puede ser por primera vez, en refrendo o en rehabilitación del certificado en caso de requerirlo para subsanar, en su caso, las prevenciones que haya realizado el organismo de evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el inciso 10.7.6 de este PEC.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
SADER	**10.7.2.1 El interesado debe solicitar la AMN a la UAMN mediante el llenado de un Formulario informativo con solicitud de AMN (ver Apéndice C (normativo)). Anexo al formulario, el interesado debe incluir la bitácora de cadena de custodia, que se refiere en el inciso 10.7.5 de este PEC.**	En el segundo renglón de este inciso, hace falta el signo ortográfico doble ([ ]) que según el Diccionario panhispánico de dudas es la forma más correcta de presentarse cuando se incorpora información complementaria o aclaratoria.	Dice: con solicitud de AMN (ver Apéndice C (normativo)). Debe decir: con solicitud de AMN **(ver Apéndice C [normativo])**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.2.1 El interesado debe solicitar la AMN a la UAMN mediante el llenado de un Formulario informativo con**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

	solicitud de AMN (ver Apéndice C (normativo)). Anexo al formulario, el interesado debe incluir la bitácora de cadena de custodia, que se refiere en el inciso 10.7.5 de este PEC.	costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.2.2 La UAMN debe revisar la solicitud y hacer la asignación del Agente Autorizado solicitado por el Interesado o, en su caso debe asignar uno de la lista especificada en inciso 10.7.5 de este PEC.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.2.2 La UAMN debe revisar la solicitud y hacer la asignación del Agente Autorizado solicitado por el Interesado o, en su caso debe asignar uno de la lista especificada en inciso 10.7.5 de este PEC.**	La asignación es responsabilidad del organismo de evaluación de la conformidad. Deben respetarse las figuras establecidas en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	10.7.2.2 La UAMN debe revisar la solicitud y hacer la asignación del personal técnico evaluador	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.2.3 La solicitud se acompañara de los siguientes documentos:**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.2.3 La solicitud se acompañara de los siguientes documentos:**	Corrección de redacción.	10.7.2.3 La solicitud se acompañará de los siguientes documentos:	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO	**10.7.2.3.1 Para personas físicas:** **a) Copia de identificación oficial con fotografía.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y

(CANAMI)	**b) Comprobante de domicilio.** **c) Croquis de ubicación del predio de cultivo y, si es posible, coordenadas geográficas del mismo, ambas con altitud sobre el nivel del mar.** **10.7.2.3.2 Para personas morales:** **a) Copia simple del acta constitutiva de la persona moral, con designación del representante legal.** **b) Copia de identificación oficial con fotografía del representante legal.** **c) Comprobante de domicilio.** **d) Copia de documento que acredite la posesión o derecho de uso del predio de cultivo.** **e) Croquis de ubicación del predio de cultivo y coordenadas geográficas del mismo, con altitud sobre el nivel del mar.**	productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.2.3.2 Para personas morales:** **a) Copia simple del acta constitutiva de la persona moral, con designación del representante legal.** **b) Copia de identificación oficial con fotografía del representante legal.** **c) Comprobante de domicilio.** **d) Copia de documento que acredite la posesión o derecho de uso del predio de cultivo.** **e) Croquis de ubicación del predio de cultivo y coordenadas geográficas del mismo, con altitud sobre el nivel del mar.**	1) Acreditar la propiedad del predio o titularidad de derechos comunales para fines de transparencia. 2) Para facilitar el trámite, ofrecer la alternativa de proporcionar el número de inscripción en el Sistema Único de Registro de Información (SURI) de la Secretaría de Agricultura. Solicitar información sobre el tipo de maíz que se pretende autentificar.	Se solicita la siguiente redacción: d) Copia de documento que acredite la posesión o derecho de uso del predio de cultivo o número de registro de productor en el padrón único de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. e) Información sobre el tipo de maíz que produce.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
SADER	**10.7.3 Procedimiento de acreditación** **El Agente Acreditador, una vez**	En el segundo renglón de este inciso, hace falta el signo ortográfico doble ([ ]) que según el Diccionario panhispánico de dudas es la forma más correcta de presentarse cuando se	Dice: elaborar y emitir el correspondiente IAMN (ver Apéndice D (normativo))	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y

	que reciba el Formulario, debe hacer la revisión documental y visita de campo; elaborar y emitir el correspondiente IAMN (ver Apéndice D (normativo)) dentro de un plazo no mayor a 15 días hábiles. La visita a campo se debe realizar de acuerdo a las especificaciones del cultivo del maíz en donde se pueden observar las características fenotípicas (preferentemente en estado masoso-lechoso del grano y ocho días antes de la cosecha). Si el Agente Acreditador hiciera alguna observación que se deba corregir, el interesado debe subsanar la omisión en 5 días hábiles, de lo contrario se debe desechar el trámite.	incorpora información complementaria o aclaratoria.	Debe decir: elaborar y emitir el correspondiente IAMN **(ver Apéndice D [normativo])**	Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.3 Procedimiento de acreditación** **El Agente Acreditador, una vez que reciba el Formulario, debe hacer la revisión documental y visita de campo; elaborar y emitir el correspondiente IAMN (ver Apéndice D (normativo)) dentro de un plazo no mayor a 15 días hábiles. La visita a campo se debe realizar de acuerdo a las especificaciones del cultivo del maíz en donde se pueden observar las características fenotípicas (preferentemente en estado masoso-lechoso del grano y ocho días antes de la cosecha). Si el Agente Acreditador hiciera alguna observación que se deba corregir, el interesado debe subsanar la omisión en 5 días hábiles, de lo contrario se debe desechar el trámite.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.3 Procedimiento de acreditación** **El Agente Acreditador, una vez**	1) Deben respetarse las figuras establecidas en la Ley de Infraestructura de la Calidad. 2) Si la visita de campo se realiza conforme el estado de	El organismo de evaluación de la conformidad,una vez que reciba el Formulario, debe hacer la revisión	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y

	que reciba el Formulario, debe hacer la revisión documental y visita de campo; elaborar y emitir el correspondiente IAMN (ver Apéndice D (normativo)) dentro de un plazo no mayor a 15 días hábiles. La visita a campo se debe realizar de acuerdo a las especificaciones del cultivo del maíz en donde se pueden observar las características fenotípicas (preferentemente en estado masoso-lechoso del grano y ocho días antes de la cosecha). Si el Agente Acreditador hiciera alguna observación que se deba corregir, el interesado debe subsanar la omisión en 5 días hábiles, de lo contrario se debe desechar el trámite.	desarrollo del cultivo, la emisión del certificado debe realizarse en concordancia con estos plazos. 3) Precisar la etapa en la que puedan realizarse observaciones por parte del evaluador. Se sustituye el término “corregir” por “subsanar”, que se utiliza en el contexto normativo para solventar alguna deficiencia.	documental y visita de campo; elaborar y emitir el correspondiente CAMN (ver Apéndice D (normativo)) dentro de un plazo no mayor a 15 días hábiles posteriores a la visita de campo. La visita a campo se debe realizar de acuerdo a las especificaciones del cultivo del maíz en donde se pueden observar las características fenotípicas (preferentemente en estado masoso-lechoso del grano y hasta ocho días antes de la cosecha). Si el organismo de evaluación de la conformidad hiciera alguna observación que se deba subsanar, el interesado debe subsanar la omisión en 5 días hábiles, de lo contrario se debe desechar el trámite.	Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.3.1 La verificación de campo debe incluir la existencia de las condiciones de autenticidad de los maíces nativos al que se refiere el inciso 10.7.1 de este PEC y, en caso de que se trate de un refrendo, la existencia y cumplimiento de los procedimientos para la cadena de custodia; así mismo, el resto de información adicional establecida en el inciso o numeral.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.3.1 La verificación de campo debe incluir la existencia de las condiciones de autenticidad de los maíces nativos al que se refiere el inciso 10.7.1 de este PEC y, en caso de que se trate de un refrendo, la existencia y cumplimiento de los procedimientos para la cadena de custodia; así mismo, el resto de información adicional establecida en el inciso o numeral.**	1) No se indica cómo se verificará el cumplimiento de la definición de maíz nativo, que debe determinarse conforme las características de identidad del maíz, así como los antecedentes de cultivo. La validación de características de identidad pueden incluir observaciones visuales de forma individual (planta a planta) o grupal (población de plantas), mediciones y otro tipo de análisis. 2) Los expertos para la identificación o validación de razas se reducen a un pequeño grupo de eminentes especialistas con amplia trayectoria; por tanto, no resulta una tarea sencilla. 3) Entre los caracteres morfológicos que resultan útiles para la identificación de razas se encuentran el color, longitud, anchura y forma del grano, número de hileras, altura de mazorca. 4) La redacción es poco clara, además de que el numeral 10.7.4.2 es una referencia, y no el apartado siguiente como aparece en el documento. El apartado 10.7.4.2 se refiere a resultados adicionales de aplicación opcional.	10.7.3.1 La verificación de campo debe incluir la existencia de las condiciones de autenticidad de los maíces nativos al que se refiere el inciso 10.7.1 de este PEC y, en caso de que se trate de una renovación que se mantienen las condiciones que dieron origen al reconocimiento, así como la existencia y cumplimiento de los procedimientos para la cadena de custodia,~~;~~ así como, las demás condiciones establecidas en este PEC.~~.~~	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO	**10.7.4.2 de este PEC, según se especifica en el registro de observaciones mostrado en el**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del

(CANAMI)	**formato del IAMN mencionado.**	costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.4.2 de este PEC, según se especifica en el registro de observaciones mostrado en el formato del IAMN mencionado.**	Forma parte del párrafo previo.	Forma parte del párrafo previo.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.3.2 El informe resultante de la revisión documental y la verificación de campo tendrá el carácter de certificado de autenticidad y debe ser ingresado en el sistema informático que para tal efecto instale la Secretaria de Economía, el cual debe disponer de una interfase para alimentar la base de datos de la CONABIO, así como de un dispositivo automático para notificar al interesado. La información generada se debe utilizar con base en las disposiciones de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y demás disposiciones aplicables.** **La Agencia Acreditadora, con la participación de las entidades técnicas necesarias para llevarlo a cabo, debe proporcionar la información técnica necesaria para facilitar el trabajo del acreditador mediante los manuales y demás instrumentos pertinentes en el formato que brinde las mejores cualidades para diferenciar a los maíces nativos, según se requiera. La información brindada debe ser accesible, actualizada y transparente.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.3.2 El informe resultante de la revisión documental y la verificación de campo tendrá el**	Es necesario tomar en cuenta los recursos necesarios para la implementación de esta disposición. Se impone a través de un procedimiento de evaluación,	10.7.3.2 El informe resultante de la revisión documental y la verificación de campo tendrá el carácter de certificado	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y

	carácter de certificado de autenticidad y debe ser ingresado en el sistema informático que para tal efecto instale la Secretaria de Economía, el cual debe disponer de una interfase para alimentar la base de datos de la CONABIO, así como de un dispositivo automático para notificar al interesado. La información generada se debe utilizar con base en las disposiciones de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y demás disposiciones aplicables. **La Agencia Acreditadora, con la participación de las entidades técnicas necesarias para llevarlo a cabo, debe proporcionar la información técnica necesaria para facilitar el trabajo del acreditador mediante los manuales y demás instrumentos pertinentes en el formato que brinde las mejores cualidades para diferenciar a los maíces nativos, según se requiera. La información brindada debe ser accesible, actualizada y transparente.**	obligaciones para la Secretaría de Economía y otras instancias que rebasan lo establecido en la legislación, que habitualmente establece claramente que la aplicación de las disposiciones normativas no deben implicar recursos adicionales para las dependencias. Eliminar el segundo párrafo: 1) La figura establecida en la Ley de Infraestructura de la Calidad es el organismo de evaluación de la conformidad. No hay acreditadores, sino personal técnico evaluador. 2) El párrafo es poco claro; ¿a qué entidades técnicas se refiere? Se establecen instrumentos adicionales (manuales); los procedimientos que deban utilizarse, es preciso describirlos en este documento, puesto que su objetivo detallar todas las acciones que deban observarse para comprobar el cumplimiento de la NOM.	de autenticidad. ~~y debe ser ingresado en el sistema informático que para tal efecto instale la Secretaria de Economía, el cual debe disponer de una interfase para alimentar la base de datos de la CONABIO, así como de un dispositivo automático para notificar al interesado. La información generada se debe utilizar con base en las disposiciones de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y demás disposiciones aplicables.~~ ~~La Agencia Acreditadora, con la participación de las entidades técnicas necesarias para llevarlo a cabo, debe proporcionar la información técnica necesaria para facilitar el trabajo del acreditador mediante los manuales y demás instrumentos pertinentes en el formato que brinde las mejores cualidades para diferenciar a los maíces nativos, según se requiera. La información brindada debe ser accesible, actualizada y transparente.~~	Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**10.7.3.3 El interesado, al recibir el aviso, puede descargar e imprimir dicho informe, cuyos resultados, en caso de ser procedentes, deben tener el valor de certificado de autenticidad y prueba de conformidad con la NOM en cuanto al carácter nativo de la materia prima. El sistema informático debe generar un código bidimensional QR para acceso a la información complementaria que se debe recabar en el levantamiento del Informe, y que es adicional a la verificación de autenticidad de los maíces nativos.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final. Se asume que se cuenta con infraestructura y capacidades que están en proceso de construcción. Las Normas Oficiales Mexicanas son reglamentos técnicos que deben establecer especificaciones que puedan ser aplicadas al momento de publicación de la NOM. Si bien la Ley de Infraestructura de la Calidad señala que se privilegiará el uso de tecnologías de la información, habría que analizar las capacidades actuales y los recursos necesarios para la implementación de estas propuestas.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ	**10.7.3.4 El interesado debe establecer y mantener disponible**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**en todo momento un sistema de documentación y gestión de la calidad en el control de la producción (procedimientos y registros) que le permita homogeneizar, controlar y mejorar las operaciones unitarias.**	la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.3.4 El interesado debe establecer y mantener disponible en todo momento un sistema de documentación y gestión de la calidad en el control de la producción (procedimientos y registros) que le permita homogeneizar, controlar y mejorar las operaciones unitarias.**	Este sistema implica costos y condiciones para los pequeños productores de maíz nativo que requerirán recursos, capacitación e implementación de sistemas que implican la creación de capacidades a mediano plazo.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se toma en consideración.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.4 Resultados**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.4.1 Resultados esenciales, indispensables para la acreditación. El IAMN debe consignar alguno de los siguientes resultados:** **a) Maíz nativo. Cumple las condiciones de autenticidad de MN y se autoriza la inclusión de dicha distinción en el etiquetado;** **b) Población no nativa. No llena las condiciones de cumplimiento, o** **c) Población o muestra no verificable. Por ser una muestra mixta o presentarse circunstancias que impidan su certificación, incluyendo deficiencias en la cadena de custodia.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.4.1 Resultados esenciales, indispensables para la**	Armonización de terminología con la Ley de Infraestructura de la Calidad y concordancia con lo señalado en el numeral	10.7.4.1 Para la autentificación del maíz nativo, el organismo de evaluación de la	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

	acreditación. El IAMN debe consignar alguno de los siguientes resultados: **a) Maíz nativo. Cumple las condiciones de autenticidad de MN y se autoriza la inclusión de dicha distinción en el etiquetado;** **b) Población no nativa. No llena las condiciones de cumplimiento, o** **c) Población o muestra no verificable. Por ser una muestra mixta o presentarse circunstancias que impidan su certificación, incluyendo deficiencias en la cadena de custodia.**	10.7.1	conformidad evaluar: a) Maíz nativo. Cumple las condiciones de autenticidad de MN conforme sus características morfológicas, genéticas y de cultivo b) Origen. Se encuentra dentro de un área de origen o diversificación reconocida. c) Productor. Corresponde a una superficie no mayor de 10 hectáreas, producido en forma tradicional. d) Cumple con las condiciones documentales establecidas en este PEC, incluyendo la cadena de custodia.	Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.4.2 Resultados adicionales, de carácter opcional. El IAMN, según la información disponible, también debe consignar los siguientes resultados:** **a) Grupo o Complejo Racial: intermedio entre dos razas o grupos raciales predominantes.** **b) Variedad nativa mejorada.** **c) Sin caracterizar (sin coincidencia / similitud cercana con la colección, puede ser una muestra mixta, una variedad mejorada no caracterizada o una raza no caracterizada).** **d) Coincidencia con polígonos observados o probables y la procedencia georreferenciada, así como la coincidencia con las áreas actuales o potenciales de origen y diversificación generadas por la CONABIO, disponible en:** **http://www.conabio.gob.mx/informacion/metadata/gis/maizngw.xml?_httpcache=yes&_xsl=/db/metadata/xsl/fgdc_html.xsl&_indent=no**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.4.2 Resultados adicionales, de carácter opcional. El IAMN,**	1) Evitar redundancia de términos.	10.7.4.2 Resultados de carácter opcional. El CAMN, según la información	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

	según la información disponible, también debe consignar los siguientes resultados: **a) Grupo o Complejo Racial: intermedio entre dos razas o grupos raciales predominantes.** **b) Variedad nativa mejorada.** **c) Sin caracterizar (sin coincidencia / similitud cercana con la colección, puede ser una muestra mixta, una variedad mejorada no caracterizada o una raza no caracterizada).** **d) Coincidencia con polígonos observados o probables y la procedencia georreferenciada, así como la coincidencia con las áreas actuales o potenciales de origen y diversificación generadas por la CONABIO, disponible en:** **http://www.conabio.gob.mx/informacion/metadata/gis/maizngw.xml?_httpcache=yes&_xsl=/db/metadata/xsl/fgdc_html.xsl&_indent=no**	2) Armonización de conceptos. 3) Dado que el carácter es opcional, se sustituye "debe" por "podrá", en función a que se disponga de la información respectiva. La función del organismo de evaluación de la conformidad es comprobar que el producto cumple con las especificaciones de la NOM. Se incorpora el término "raza", que corresponde al grupo de individuos o poblaciones con características en común, generalmente morfológicas; el grupo o complejo racial se asocia a una región y condiciones agroclimatológicas particulares (CONABIO, Biodiversidad Mexicana). No queda claro a qué se refiere; se acota a que se indique el nombre con el que se identifica a la variedad. En virtud de que se trata de información adicional, si no es posible identificar la raza o grupo conforme lo establecido en los incisos previos, simplemente no se declarará esta información. La coincidencia con las bases de datos de CONABIO debe ser parte del análisis.	que haya sido comprobada podrá consignar la siguiente información: a) Raza o Grupo Racial o Complejo Racial o Variante: intermedia b) Nombre de la variedad Se solicita eliminar: ~~c) Sin caracterizar (sin coincidencia / similitud cercana con la colección, puede ser una muestra mixta, una variedad mejorada no caracterizada o una raza no caracterizada).~~ ~~d) Coincidencia con polígonos observados o probables y la procedencia georreferenciada, así como la coincidencia con las áreas actuales o potenciales de origen y diversificación generadas por la CONABIO, disponible en:~~ ~~http://www.conabio.gob.mx/informacion/metadata/gis/maizngw.xml?_httpcache=yes&_xsl=/db/metadata/xsl/fgdc_html.xsl&_indent=no~~	Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.4.3 Resultados de inspección, cuando se trate de actuación de inspección o de procedimiento de confirmación periódica:** **a) Confirmada** **b) Revocada**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de "marcas colectivas" para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.4.3 Resultados de inspección, cuando se trate de actuación de inspección o de procedimiento de confirmación periódica:** **a) Confirmada** **b) Revocada**	1) Precisar redacción 2) Ofrecer la oportunidad de subsanar deficiencias o no conformidades. 3) La suspensión podría darse en tanto se compruebe que se ha subsanado la anomalía. La revocación cancelaría el Certificado que hubiese sido otorgado, al haberse agotado los recursos.	10.7.4.3 Resultados de inspección, cuando se trate de actuación de inspección o de procedimiento de confirmación periódica el organismo de evaluación de la conformidad podrá: a) Confirmar; ~~da~~ b) Prevención sobre acciones correctivas; c) Suspender por hasta 90 días, y d) Revocar ~~da~~	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ	**10.7.5 Cadena de custodia** **La cadena de custodia**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**garantizara la trazabilidad en la producción de los maíces nativos a través de todas las fases del proceso productivo, a través de la Bitácora de Cadena de Custodia que registra información de la producción y acopio de los MN, sin permitir la mezcla con productos no acreditados en ninguna de dichas fases.** **El interesado formulara un manual de cadena de custodia cuyo contenido será materia del proceso de acreditación y su cumplimiento será objeto de las inspecciones descritas en el inciso 10.7.6 de este PEC. Dicho manual describirá las características de los procesos en la etapa productiva custodiada, a saber: origen de la semilla, características de la parcela, ciclos productivos, rendimiento, actividades culturales, manejo agronómico, manejo postcosecha y venta de semillas para la transformación del producto. Dichas características deben cumplir con las condiciones para la AMN referentes a la cadena de custodia que son:** **a) El interesado deberá tener evidencia documental (facturas, notas de remisión foliadas y membretadas, cheques, transferencias, entre otros) que justifique las etapas de la cadena de custodia, esencialmente sobre la venta de granos para la transformación del producto.** **b) En la etapa de producción, se registra: 1) origen de la semilla; 2) características de la parcela; 3) ciclos productivos, 4) rendimiento del ciclo productivo para la AMN; 5) actividades culturales como porcentaje para autoconsumo, intercambio de semilla, si forma parte de un banco o fondo de semillas comunitarios, entre otros; 6) explicación sobre el manejo agronómico: fecha y tipo**	la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.		Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

	de siembra, densidad de siembra, deshierbes, preparación/labranza del suelo, riegos, abono o fertilización, labores culturales (aporques, aclareos), cosecha, manejo postcosecha (forma, tipo y tratamiento de almacenamiento), cantidad de grano adquirida/vendida para la transformación del producto y las características de (las) parcela (s) de producción. Para el caso de las unidades de producción con Métodos Participativos de Garantía, Certificación Orgánica o Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa, se anexa la documentación que lo acredite. **c) La separación será preferentemente total, pero podrá permitirse la separación por ciclos o turnos, en cuyo caso deberán incluirse los procedimientos de limpieza suficientes para evitar indudablemente la contaminación de los productos acreditados con cualquier otro.** **d) Se permite la mezcla de productos de MN que sean de diferentes productores, siempre y cuando dichos productos provengan de asociaciones de agricultores debidamente establecidos y los maíces nativos tengan una misma denominación en su información de: raza (s) y tipo (s), y producidos en las mismas regiones. Que a su vez estén acreditados como "maíces nativos mexicanos".** **e) En el momento del acopio se levantara un registro documentado de las cantidades de MN provisto por cada parcela de producción, la cual debe estar en el padrón de productores o haber sido incorporado entre inspecciones de refrendo descritas en los incisos 10.7.4 y 10.7.6 de este PEC.**			
CNA	**La cadena de custodia**	1) Las etapas de trazabilidad incluyen la distribución del	La cadena de custodia garantizará la	De conformidad con los artículos 47,

	garantizara la trazabilidad en la producción de los maíces nativos a través de todas las fases del proceso productivo, a través de la Bitácora de Cadena de Custodia que registra información de la producción y acopio de los MN, sin permitir la mezcla con productos no acreditados en ninguna de dichas fases.	producto, para garantizar su identidad desde su producción hasta su utilización. 2) La responsabilidad y las condiciones son adicionadas al pequeño agricultor. El propósito de la Bitácora está señalado en el apartado 10.4.2	trazabilidad en la producción de los maíces nativos a través de todas las fases del proceso productivo, mediante la Bitácora de Cadena de Custodia que incluirá las medidas de gestión y verificación para garantizar la trazabilidad.	fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CNA	**El interesado formulara un manual de cadena de custodia cuyo contenido será materia del proceso de acreditación y su cumplimiento será objeto de las inspecciones descritas en el inciso 10.7.6 de este PEC. Dicho manual describirá las características de los procesos en la etapa productiva custodiada, a saber: origen de la semilla, características de la parcela, ciclos productivos, rendimiento, actividades culturales, manejo agronómico, manejo postcosecha y venta de semillas para la transformación del producto. Dichas características deben cumplir con las condiciones para la AMN referentes a la cadena de custodia que son:**	1) La información descrita, de manejo agronómico, características de la parcela, etc., no forman parte de la cadena de custodia, sino de la información que debe ser evaluada para la incorporación de la unidad de producción en el proceso de autentificación. En todo caso, está descrita nuevamente en el inciso b) de este apartado. 2) El propósito de la cadena de custodia es asegurar la trazabilidad del producto, desde su producción hasta su utilización, incluyendo los canales de acopio y distribución. 3) Los elementos a considerar en la cadena de custodia deben ser aplicados a todos los sujetos de la NOM, por lo que no debe ser derivado a que cada interesado desarrolle su propio Manual. En el caso de pequeños productores, nuevamente se le imponen obligaciones de difícil cumplimiento.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**a) El interesado deberá tener evidencia documental (facturas, notas de remisión foliadas y membretadas, cheques, transferencias, entre otros) que justifique las etapas de la cadena de custodia, esencialmente sobre la venta de granos para la transformación del producto.**	1) Este elemento forma parte de la trazabilidad, y para demostrar que se cuenta con esquemas de gestión y controles de entradas y salidas. 2) Los pequeños productores de maíz nativo difícilmente podrán cumplir con estos requisitos documentales; será un tema de desarrollo de capacidades a mediano plazo. Sería pertinente reformular los elementos que se deben tomar en cuenta para la certificación de la cadena de custodia, incluyendo los puntos de control y criterios de cumplimiento para cada fase, incluyendo producción, manejo postcosecha, acopio, acondicionamiento, transporte y distribución hacia el comprador; en su caso, se incluiría el procesamiento hasta la venta final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
	b) En la etapa de producción, se	Estas etapas se vinculan al propio proceso de validación de	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47,

	registra: 1) origen de la semilla; 2) características de la parcela; 3) ciclos productivos, 4) rendimiento del ciclo productivo para la AMN; 5) actividades culturales como porcentaje para autoconsumo, intercambio de semilla, si forma parte de un banco o fondo de semillas comunitarios, entre otros; 6) explicación sobre el manejo agronómico: fecha y tipo de siembra, densidad de siembra, deshierbes, preparación/labranza del suelo, riegos, abono o fertilización, labores culturales (aporques, aclareos), cosecha, manejo postcosecha (forma, tipo y tratamiento de almacenamiento), cantidad de grano adquirida/vendida para la transformación del producto y las características de (las) parcela (s) de producción. Para el caso de las unidades de producción con Métodos Participativos de Garantía, Certificación Orgánica o Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa, se anexa la documentación que lo acredite.	las parcelas, y como información general que forma parte del soporte de cada parcela y productor dentro del proceso de comprobación de los requisitos establecidos para la calificación como maíz nativo.		fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**c) La separación será preferentemente total, pero podrá permitirse la separación por ciclos o turnos, en cuyo caso deberán incluirse los procedimientos de limpieza suficientes para evitar indudablemente la contaminación de los productos acreditados con cualquier otro.**	No queda clara la aplicación de esta medida. Aparentemente habla de procesos de acondicionamiento, que en el caso de pequeños productores, no se cuenta con infraestructura para el secado y acondicionamiento del grano. Será conveniente reestructurar este apartado para mayor claridad y tener una aplicación efectiva de las disposiciones.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**d) Se permite la mezcla de productos de MN que sean de diferentes productores, siempre y cuando dichos productos provengan de asociaciones de agricultores debidamente establecidos y los maíces nativos tengan una misma denominación en su información de: raza (s) y tipo (s), y producidos en las mismas regiones. Que a su vez estén acreditados como "maíces nativos mexicanos".**	1) El término “mezcla” tiene una connotación negativa. 2) El factor sustantivo para esta combinación de lotes de maíz nativo no es si provienen de asociaciones establecidas (requisito que debió haber sido satisfecho desde el inicio del procedimiento de autentificación) sino si las propiedades del grano son equivalentes (color, raza, tipo, ciclo de producción). La combinación se realizaría previamente al etiquetado, en cumplimiento a lo señalado en el numeral 10.7.1.2.	d) Se permite la combinación de productos de MN que sean de diferentes productores, siempre y cuando los maíces nativos tengan una misma denominación en su información de: raza (s), color (es) y tipo (s), y producidos en las mismas regiones.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.

CNA	**e) En el momento del acopio se levantara un registro documentado de las cantidades de MN provisto por cada parcela de producción, la cual debe estar en el padrón de productores o haber sido incorporado entre inspecciones de refrendo descritas en los incisos 10.7.4 y 10.7.6 de este PEC.**	1) Se confunde la fuente de maíz nativo: ¿la parcela, o el productor? Los requisitos del productor están previstos en el apartado 10.7.2	e) En el momento del acopio se levantará un registro documentado de las cantidades de MN provisto por cada productor	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.6 Vigencia, inspección y revocación**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**La vigencia y validez de la acreditación de los maíces nativos debe ser de tres años o menor si en acción de seguimiento o inspección aleatoria o por denuncia se acreditan las causales de revocación que en este mismo apartado se especifican. De manera obligatoria, el interesado debe solicitar y obtener la confirmación de autenticidad mediante la repetición de los procedimientos descritos en el inciso 10.7.3 de este PEC, cuyos resultados posibles son: confirmada o revocada.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**La vigencia y validez de la acreditación de los maíces nativos debe ser de tres años o menor si en acción de seguimiento o inspección aleatoria o por denuncia se acreditan las causales de revocación que en este mismo apartado se especifican. De manera obligatoria, el interesado debe solicitar y obtener la confirmación de autenticidad mediante la repetición de los procedimientos descritos en el inciso 10.7.3 de este PEC, cuyos resultados posibles son: confirmada o revocada.**	Evitar reiteración de términos y armonización de conceptos.	La vigencia del certificado de autenticidad de los maíces nativos será de tres años, a menos que acción de seguimiento o inspección aleatoria o por denuncia se acreditan las causales de revocación que en este mismo apartado se especifican. De manera obligatoria, el interesado debe solicitar y obtener la confirmación de autenticidad mediante la repetición de los procedimientos descritos en el inciso 10.7.3 de este PEC,	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) **B) CNA**	**El interesado puede agregar o suprimir productores, levantando un acta incidental, cuyo cotejo debe ser parte del procedimiento de ratificación de la AMN o, en su caso, de inspección. La información correspondiente se debe incorporar en el Informe de confirmación trianual, equivalente a la IAMN.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final. La actualización del padrón de productores se encuentra descrito en el numeral 10.7.2.3.2.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
SADER	**10.7.6.1 Son causales de revocación de la AMN:** **(...)** **La UAMN debe llevar a cabo inspecciones abocadas a la eventual acreditación de las causales mencionadas, las cuales deben ser iniciadas por denuncia o por procedimientos aleatorios regulares de seguimiento. Dichas actuaciones se deben llevar a cabo sin previo aviso e invariablemente deben estar sustanciadas mediante un oficio de comisión expedido por la persona titular de la UAMN donde se consigne el número de certificado a inspeccionar, el nombre del interesado, el carácter de la inspección (por denuncia o rutinario), las causales denunciadas, en su caso, y el nombre y clave de registro del inspector, el cual debe entregar al interesado una copia del oficio de comisión mencionado, la cual debe integrar una imagen de la identificación oficial del inspector, mismo que debe identificarse plenamente ante el interesado con el mismo documento de Identificación consignado en el oficio de comisión.**	En el último renglón del párrafo que sigue al inciso f), no se justifica escribir con mayúsculas la palabra identificación.	Dice: documento de *Identificación* Debe decir: documento de **identificación**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.

SADER	**10.7.6.1 Son causales de revocación de la AMN:** **(...)** **La actuación, sea por denuncia o por inspección aleatoria, debe dar lugar a un informe de inspección preliminar (ver Apéndice E (normativo)) que el inspector hará del conocimiento del interesado, el cual debe disponer, en caso de requerirlo, de 30 días naturales para subsanar las observaciones, hacer aclaraciones y argumentaciones o interponer los medios de defensa que a su interés convengan. Pasado dicho plazo, si el interesado no interpusiera recurso alguno o si lo interpuesto no solventara las causales documentadas, el inspector debe ingresar el informe de inspección firme (ver Apéndice E (normativo)), en un plazo de cinco días hábiles, en el sistema informático, el cual debe emitir automáticamente una notificación al interesado y debe generar un aviso de revocación del certificado de autenticidad (negativa ficta), dentro del propio sistema informático. A partir del momento en que ocurra lo anterior, el interesado pierde la autorización para incluir en el etiquetado de sus productos la mención distintiva maíces nativos, con las consecuencias previstas en los ordenamientos aplicables.**	En el segundo y sexto renglón del antepenúltimo párrafo de este inciso, hace falta el signo ortográfico doble ([ ]) que según el Diccionario panhispánico de dudas es la forma más correcta de presentarse cuando se incorpora información complementaria o aclaratoria.	Dice: preliminar (ver Apéndice E (normativo)) que el inspector hará del conocimiento del interesado Debe decir: Preliminar **(ver Apéndice E [normativo])** que el inspector hará del conocimiento del interesado	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo referente a maíz nativo.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**10.7.6.1 Son causales de revocación de la AMN:** **a) La inclusión de productos provenientes de unidades de producción no establecidas en el informe de acreditación.** **b) La inclusión, en los lotes comprendidos en la cadena de custodia, de granos no acreditados como nativos acreditados, o en su caso, la información opcional de la raza y tipo.** **c) La omisión de los procedimientos para la trazabilidad dentro de la cadena de custodia.** **d) Impedir u obstaculizar la actuación de inspección y esta no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado.** **e) La falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.** **f) Incurrir en declaraciones engañosas en el uso del certificado.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**La UAMN debe llevar a cabo inspecciones abocadas a la eventual acreditación de las causales mencionadas, las cuales deben ser iniciadas por denuncia o por procedimientos aleatorios regulares de seguimiento. Dichas actuaciones se deben llevar a cabo sin previo aviso e invariablemente deben estar sustanciadas mediante un oficio de comisión expedido por la persona titular de la UAMN donde se consigne el número de certificado a inspeccionar, el nombre del interesado, el carácter de la inspección (por denuncia o rutinario), las causales denunciadas, en su caso, y el nombre y clave de registro del inspector, el cual debe entregar al interesado una copia del oficio de comisión mencionado, la cual debe integrar una imagen de la identificación oficial del inspector, mismo que debe identificarse plenamente ante el interesado con el mismo documento de Identificación consignado en el oficio de comisión.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**La actuación, sea por denuncia o por inspección aleatoria, debe dar lugar a un informe de inspección preliminar (ver Apéndice E (normativo)) que el inspector hará del conocimiento del interesado, el cual debe disponer, en caso de requerirlo, de 30 días naturales para subsanar las observaciones, hacer aclaraciones y argumentaciones o interponer los medios de defensa que a su interés convengan. Pasado dicho plazo, si el interesado no interpusiera recurso alguno o si lo interpuesto no solventara las causales documentadas, el inspector debe ingresar el informe de inspección firme (ver Apéndice E (normativo)), en un plazo de cinco días hábiles, en el sistema informático, el cual debe emitir automáticamente una notificación al interesado y debe generar un aviso de revocación del certificado de autenticidad (negativa ficta), dentro del propio sistema informático. A partir del momento en que ocurra lo anterior, el interesado pierde la autorización para incluir en el etiquetado de sus productos la mención distintiva maíces nativos, con las consecuencias previstas en los ordenamientos aplicables.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**El interesado puede recusar la acción de revocación interponiendo los argumentos que a su derecho convenga, en los términos de la Ley de Procedimiento Administrativo y de la normatividad aplicable.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Para el restablecimiento del certificado de acreditación, el interesado deberá subsanar las causales de revocación y solicitar un nuevo procedimiento de acreditación en los términos del inciso 10.7.3 de este PEC. Una vez cubierto dicho procedimiento, el ingreso del informe correspondiente actualizara, en su caso, la condición del certificado de autenticidad.**	Debido a que el uso de maíz nativo como materia prima para la elaboración de productos finales es a pequeña escala y con la finalidad de evitar una afectación en costos a los pequeños productores a través de una evaluación de la conformidad costosa y bastante amplia, es que se propone el esquema de ”marcas colectivas” para que realmente se beneficie al pequeño productor y las dependencias o entidades del Gobierno federal puedan apoyar y promover estos productos en el consumidor final.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.7.6.1 Son causales de revocación de la AMN:** **(...)**	Se considera que este apartado no debería formar parte de esta sección, sino estar a continuación del numeral 10.7.4.3, donde se establece el tipo de dictamen que se deriva de los resultados de la inspección.	Reubicación de apartado como 10.7.4.4	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíces nativos.
CNA	**a) La inclusión de productos provenientes de unidades de producción no establecidas en el informe de acreditación.** **b) La inclusión, en los lotes comprendidos en la cadena de custodia, de granos no acreditados como nativos acreditados, o en su caso, la información opcional de la raza y tipo.** **c) La omisión de los procedimientos para la trazabilidad dentro de la cadena de custodia.** **d) Impedir u obstaculizar la actuación de inspección y esta no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado.** **e) La falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.** **f) Incurrir en declaraciones engañosas en el uso del certificado.**	a y b) Armonización de términos. b) Clarificar redacción. c) Precisar las entidades que realizan la inspección.	a) La inclusión de productos provenientes de unidades de producción no establecidas en el certificado de autenticidad. b) La mezcla inclusión, en los lotes comprendidos en la cadena de custodia, de granos no autentificados como nativos, o en su caso, con diferentes características de raza, u otros atributos. d) Impedir u obstaculizar la inspección por parte del organismo de evaluación de la conformidad o de la autoridad	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíces nativos.

CNA	**La UAMN debe llevar a cabo inspecciones abocadas a la eventual acreditación de las causales mencionadas, las cuales deben ser iniciadas por denuncia o por procedimientos aleatorios regulares de seguimiento. Dichas actuaciones se deben llevar a cabo sin previo aviso e invariablemente deben estar sustanciadas mediante un oficio de comisión expedido por la persona titular de la UAMN donde se consigne el número de certificado a inspeccionar, el nombre del interesado, el carácter de la inspección (por denuncia o rutinario), las causales denunciadas, en su caso, y el nombre y clave de registro del inspector, el cual debe entregar al interesado una copia del oficio de comisión mencionado, la cual debe integrar una imagen de la identificación oficial del inspector, mismo que debe identificarse plenamente ante el interesado con el mismo documento de Identificación consignado en el oficio de comisión.**	1. El procedimiento descrito corresponde a los actos de verificación que debe realizar la autoridad. 2. En el caso de los organismos de evaluación de la conformidad, fun1gen como unidades de inspección. En todo caso, la precisión del procedimiento se encuentra previsto en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	La UAMN debe llevar a cabo inspecciones abocadas a la eventual acreditación de las causales mencionadas, las cuales deben ser iniciadas por denuncia o por procedimientos aleatorios regulares de seguimiento. Dichas actuaciones se deben llevar a cabo sin previo aviso e invariablemente deben estar sustanciadas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíces nativos.
CNA	**La actuación, sea por denuncia o por inspección aleatoria, debe dar lugar a un informe de inspección preliminar (ver Apéndice E (normativo)) que el inspector hará del conocimiento del interesado, el cual debe disponer, en caso de requerirlo, de 30 días naturales para subsanar las observaciones, hacer aclaraciones y argumentaciones o interponer los medios de defensa que a su interés convengan. Pasado dicho plazo, si el interesado no interpusiera recurso alguno o si lo interpuesto no solventara las causales documentadas, el inspector debe ingresar el informe de inspección firme (ver Apéndice E (normativo)), en un**	1) Se plantea esta sección como actuación por parte de la autoridad, cuando se trata de acciones que puede realizar el organismo de evaluación de la conformidad. Armonización de términos conforme la Ley de Infraestructura de la Calidad.	La actuación, sea por denuncia o por inspección aleatoria, dará lugar a un informe de inspección preliminar (ver Apéndice E (normativo)) que el organismo de evaluación de la conformidad hará del conocimiento del interesado, el cual tendrá un plazo de 30 días naturales para subsanar las observaciones, hacer aclaraciones y argumentaciones o interponer los medios de defensa que a su interés convengan. Pasado dicho plazo, si el interesado no interpusiera recurso alguno o si lo interpuesto no solventara las causales documentadas, el inspector debe ingresar el informe de inspección firme (ver Apéndice E (normativo)), en un plazo de cinco días hábiles, notificando al interesado un aviso de revocación del certificado de	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíces nativos.

	plazo de cinco días hábiles, en el sistema informático, el cual debe emitir automáticamente una notificación al interesado y debe generar un aviso de revocación del certificado de autenticidad (negativa ficta), dentro del propio sistema informático. A partir del momento en que ocurra lo anterior, el interesado pierde la autorización para incluir en el etiquetado de sus productos la mención distintiva maíces nativos, con las consecuencias previstas en los ordenamientos aplicables.		autenticidad (negativa ficta),. A partir del momento en que ocurra lo anterior, el interesado pierde la autorización para incluir en el etiquetado de sus productos la mención distintiva maíces nativos, con las consecuencias previstas en los ordenamientos aplicables.	
CNA	**El interesado puede recusar la acción de revocación interponiendo los argumentos que a su derecho convenga, en los términos de la Ley de Procedimiento Administrativo y de la normatividad aplicable.**	Armonizar conforme lo dispuesto en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	El interesado puede interponer un recurso de reclamación o revisión sobre la acción de revocación del Certificado interponiendo los argumentos que a su derecho convenga, en los términos de la Ley de Procedimiento Administrativo y de la normatividad aplicable.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíces nativos.
CNA	**Para el restablecimiento del certificado de acreditación, el interesado deberá subsanar las causales de revocación y solicitar un nuevo procedimiento de acreditación en los términos del inciso 10.7.3 de este PEC. Una vez cubierto dicho procedimiento, el ingreso del informe correspondiente actualizara, en su caso, la condición del certificado de autenticidad.**	Armonización de términos.	Para el restablecimiento del certificado de autenticidad, el interesado deberá subsanar las causales de revocación y solicitar un nuevo procedimiento de acreditación en los términos del inciso 10.7.3 de este PEC.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíces nativos.
CNA	**Sin correlativo**		Disposiciones para solicitar el servicio de Identificación de Razas Nativas de Maíz	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se elimina todo lo relacionado con maíces nativos.

SADER	**10.8 Vigilancia** **La vigilancia a la infraestructura de la evaluación de la conformidad (organismos de certificación, unidades de inspección laboratorios de pruebas) se debe llevar a cabo por la Secretaria de Economía y la Secretaria de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.**	En el segundo y tercer renglón de este inciso, hace falta el acento para la palabra Secretaría.	Dice: Secretaria de Economía y la Secretaria de Salud Debe decir: **Secretaría** de Economía y la **Secretaría** de Salud	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**10.8 Vigilancia** **La vigilancia a la infraestructura de la evaluación de la conformidad (organismos de certificación, unidades de inspección laboratorios de pruebas) se debe llevar a cabo por la Secretaria de Economía y la Secretaria de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.**	Es de suma importancia dar certeza al consumidor de los productos de esta norma, ya que los productos hechos con maíces nativos son vendidos a precios muy diferentes cómo lo ha ya comprobado la Procuraduría Federal del Consumidor. Todos tenemos la libertad de consumir las tortillas que se prefieran y el mercado ofrece distintas variedades, por lo que es vital que la información que tenga el consumidor esté respaldada científicamente para no crear distorsiones en el mercado que terminen afectando tanto al consumidor cómo a los productores de maíces nativos. Por lo que solicitamos de la manera más atenta la inclusión de un segundo PEC voluntario y así se pueda escoger cual de los dos le conviene seguir al comprador. Ya que esto también significa un costo al producto y en este procedimiento no es tan gravoso y ya está listo para poderse aplicar. Introduccion En México por encargo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo, se ha desarrollado un sistema para ayudar a identificar razas de maíz o un grupo de razas utilizando identificadores moleculares únicos en colaboración con el CIMMYT, INIFAP y otras instituciones nacionales. Los avances en las técnicas de secuenciación del ADN hicieron posible, de una manera rápida y rentable, caracterizar genéticamente las colecciones de bancos de germoplasma, a través de su genotipificación. El CIMMYT caracterizó genéticamente toda la colección internacional de maíz disponible y custodiada. Estos datos genotípicos ayudan a entender y aprovechar la diversidad conservada en ese banco de germoplasma. El Atlas Molecular es una plataforma de información y conocimiento que reúne diferentes tipos de datos, usando un marco de búsqueda que identifica la diversidad genética necesaria para lograr potenciales soluciones. El Atlas facilita el acceso al vasto rango de diversidad disponible en los estantes de los bancos de germoplasma, una diversidad crucial para poder desarrollar variedades que respondan a los desafíos venideros: cambio climático, calidad nutricional, etc.	Eliminar. Fusionar con el apartado 11. Revisar propuesta en la pestaña generales Propuesta en word: 126 a 164	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que es facultad de las autoridades normalizadoras verificar y vigilar el cumplimiento de las normas Oficiales Mexicanas. La redacción es la siguiente: 9.7 Vigilancia La vigilancia a la infraestructura de la evaluación de la conformidad (organismos de certificación, unidades de inspección y laboratorios de pruebas) se debe llevar a cabo por la Secretaría de Economía y la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

		Adicionalmente agiliza el uso de la diversidad genética contenida en el banco de germoplasma: por ejemplo, actualmente se emplea en investigación para tolerancia al calor, en el desarrollo de nuevas líneas tolerantes a sequía y en el mejoramiento participativo con pequeños agricultores, para mejorar la resistencia a enfermedades de sus maíces nativos. Para efectos de este PEC se aprovecha la información disponible en el mencionado Atlas Molecular de maíz para ayudar a identificar una raza particular de maíz o un grupo de razas utilizando identificadores moleculares únicos. De conformidad con el artículo 30 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, a continuación, se establece el presente Procedimiento de Evaluación de la Conformidad para la Identificación de los maíces nativos, a que se hace referencia en el presente proyecto de Modificación de la NOM-187-SCFI/SSA1-2020.		
CNA	**Sin correlativo**		10.8 Disposiciones generales para la determinación de maíces bajos en aflatoxinas Revisar propuesta en la pestaña generales Propuesta en word: 126 a 164	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se aplica para todos los productos.
SADER	**10.10.4 NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración (Cancelara 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.**	En el segundo renglón de este inciso, hace falta el acento para la palabra Cancelará.	Dice: ensayo y calibración (Cancelara a la NMX-EC-17025-IMNC-2006), Debe decir: ensayo y calibración (Cancelará a la NMX-EC-17025-IMNC-2006),	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CNA	**Sin correlativo**	usado en el PEC de Aflatoxinas	CL 2020 60 OCS Apéndice I. PLAN DE MUESTREO DEL TOTAL DE AFLATOXINAS (AFT; AFB1 + AFB2 + AFG1 +AFG2) EN CEREALES EN GRANO (maíz y sorgo destinados a un posterior procesamiento, arroz pulido y descascarillado), EN LA HARINA, LA SEMOLINA Y LAS HOJUELAS DERIVADAS DEL MAÍZ Y EN PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, INCLUIDOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no hay evidencia técnica que sustente la inclusión de la referencia para su aplicación.

CNA	**Sin correlativo**	usado en el PEC de Aflatoxinas	Manual de manejo poscosecha de granos a nivel rural. ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION. Ciro Arias. Oficial Regional de Servicios Agrícolas. OFICINA REGIONAL DE LA FAO PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE. Santiago, Chile 199	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que no hay evidencia técnica que sustente la inclusión de la referencia para su aplicación.
SADER	**11. Verificación y vigilancia** **La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana estará a cargo de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo, se podrán celebrar convenios de colaboración con los Gobiernos de los Estados y Municipios para la verificación del cumplimiento de esta norma oficial mexicanas.**	En el segundo renglón de este inciso, hace falta el acento para la palabra Secretaría.	Dice: la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía Debe decir: la Dirección General de Normas de la **Secretaría** de Economía	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
SADER	**11. Verificación y vigilancia** **La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana estará a cargo de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo, se podrán celebrar convenios de colaboración con los Gobiernos de los Estados y Municipios para la verificación del cumplimiento de esta norma oficial mexicanas.**	En el último renglón de este inciso, la palabra “mexicanas” debe escribirse en singular.	Dice: Municipios para la verificación del cumplimiento de esta norma oficial mexicanas. Debe decir: Municipios para la verificación del cumplimiento de esta norma oficial **mexicana.**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.

GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	**11. Verificación y vigilancia** **La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana estará a cargo de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo, se podrán celebrar convenios de colaboración con los Gobiernos de los Estados y Municipios para la verificación del cumplimiento de esta norma oficial mexicanas.**	Entre mas dependencias y/o leyes vigilen la aplicación de la NOM 187 sin duda alguna será mejor. Por eso proponemos que mayormente sea vigilada por la LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD.	La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana estará a cargo de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo, se podrán celebrar convenios de colaboración con los Gobiernos de los Estados y Municipios para la verificación del cumplimiento de esta norma oficial mexicanas. También estará a cargo de la ley de infraestructura de la calidad de la Secretaria de Economía.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 10. Verificación y vigilancia. La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana estará a cargo de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo, se podrán celebrar convenios de colaboración con los Gobiernos de los Estados y Municipios para la verificación del cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana.
CNA	**11. Verificación y vigilancia** **La verificación y vigilancia de la presente norma oficial mexicana estará a cargo de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo, se podrán celebrar convenios de colaboración con los Gobiernos de los Estados y Municipios para la verificación del cumplimiento de esta norma oficial mexicanas.**		La vigilancia del cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana está a cargo de la Secretaria de Economía y la Secretaria de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, conforme sus respectivas atribuciones.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar de la siguiente manera: 10. Verificación y vigilancia. La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana estará a cargo de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias. Asimismo, se podrán celebrar convenios de colaboración con los Gobiernos de los Estados y Municipios para la verificación del cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana.

ASOCIACIÓN MEXICANA DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA NIXTAMAL Y TORTILLA DE MAÍZ Y TRIGO, A. C.	**Sin correlativo**	En línea con lo expuesto, además de la incorporación en las "Referencias Normativas", se propone que en el Apéndice A del Proyecto de NOM, que establece el formato de “Registro Diario de Operación” para los establecimientos que operan como tortillerias, se agregue en el campo de “Áreas y equipos”, que a su vez, integra a las maquinas tortilladoras, una referencia al cumplimento con la NOM-O19-ENER-2009.	En línea con lo expuesto, además de la incorporación en las "Referencias Normativas", se propone que en el Apéndice A del Proyecto de NOM, que establece el formato de “Registro Diario de Operación” para los establecimientos que operan como tortillerias, se agregue en el campo de “Áreas y equipos”, que a su vez, integra a las maquinas tortilladoras, una referencia al cumplimento con la NOM-O19-ENER-2009.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que el numeral A.1 quedara como se publicó en el proyecto. Por su parte, la NOM-019-ENER-2009 no es compatible con el campo de aplicación de la norma.
EL PODER DEL CONSUMIDOR	**Sin correlativo**	Para mejor cumplimiento del numeral 6.2.7.1.2, se propone incluir un apéndice que ejemplifique los requisitos mínimos con los que deben contar los carteles que deberán ser mostrados en los puntos de venta a las personas consumidoras.	A.X. Ejemplo de cartel para punto de venta Ingredientes y aditivos utilizados en los productos que se elaboran en este establecimiento Producto Tortillas Ingredientes Maíz o harina de maíz de color _____ Agua Cal Aditivos: _____ Otros:_____ Producto Tortillas para sopes Ingredientes Maíz o harina de maíz de color _____ Agua Cal Aditivos: _____ Otros:_____ En este establecimiento se utiliza_____ que puede causar reacciones alérgicas	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, anexándolo como A.3 informativo.

SADER	**14. Apéndices Normativos** **(...)** **Apéndice B** **(...)** **Apéndice C** **(...)** **Apéndice D** **(...)** **Apéndice E** **(...)**	Hace falta homologar la terminación de las frases de cada uno de estos subincisos en virtud de que algunos terminan en punto y aparte, punto y coma, coma o sin ninguna puntuación al final del párrafo. A manera de ejemplo se toma parcialmente el subinciso B.2 del Apéndice C (Normativo).	Dice: ***B.2 Información para la Declaración de la Cadena de Custodia (Bitácora):*** 1. Nombre, denominación o razón social del interesado 2. Domicilio del interesado 3. Localización del sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y geo referencia; 4. Nombre y cargo de la persona que representa al interesado, en su caso; 5. Figura jurídica y datos de formalización 6. Padrón de productores, con nombre de sus titulares y superficie 6.1 Extensión promedio del área sembrada por parcela (para el caso de un conjunto de parcelas, incluir listado con la extensión respectiva). Debe decir: ***B.2 Información para la Declaración de la Cadena de Custodia (Bitácora):*** 1. Nombre, denominación o razón social del **interesado.** 2. Domicilio del **interesado.** 3. Localización del sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y geo referencia. 4. Nombre y cargo de la persona que representa al interesado, en su **caso.** 5. Figura jurídica y datos de formalización. 6. Padrón de productores, con nombre de sus titulares y **superficie.** 6.1 Extensión promedio del área sembrada por parcela (para el caso de un conjunto de parcelas, incluir listado con la extensión **respectiva).**	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**B.1 Ficha de Agente acreditador Autorizado (para el catálogo de Agentes Acreditadores)**	Se están creando figuras no contempladas en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	B.1 Ficha de personal técnico evaluador	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**C. 1 Formulario informativo con solicitud de AMN** **Solicitud:** **Por medio de la presente solicito a esa UAMN la acreditación de maíces nativos, y en su caso, la información opcional de la(s) razas y tipos (especificar), producidas en las regiones (especificar) en los términos de la NOM-187, así como la asignación del Agente Acreditador Autorizado(1)** **_____** **(nombre del agente) con número de autorización(2) _____, para lo cual proporciono la información contenida en este mismo escrito, bajo protesta de decir verdad y acompañado a la presente los documentos que establece la misma NOM.**	Homologar con las figuras y conceptos establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	Solicitud: Por medio de la presente solicito a esa UAMN el Certificado de Autenticidad de maíces nativos, y en su caso, la información l sobre de la(s) razas o grupo racial y tipos, producidas en las regiones (especificar) en los términos de la NOM-187, para lo cual proporciono la información contenida en este mismo escrito, bajo protesta de decir verdad y acompañando a la presente los documentos que establece la misma NOM. ATENTAMENTE _____ ___ FIRMA DEL INTERESADO _____ ___ Lugar y fecha 1 Puede pedir la asignación de un agente de su preferencia o consignar: “cualquiera” 2 Se llena con N/A si se optó por “cualquiera”	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**3. Localización del sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y geo referencia;**	Ubicación de la parcela (6.3)	Eliminar ~~3. Localización del sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y geo referencia;~~	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**5. Figura jurídica y datos de formalización**	No aplicaría para todos los casos.	5. Figura jurídica y datos de formalización, en su caso;	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**6. Padrón de productores, con nombre de sus titulares y superficie**	No aplicaría para todos los casos (asociaciones).	6. Padrón de productores, con nombre de sus titulares y superficie, en su caso;	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**6.3 datos de la(s) parcela(s) (nombre del paraje, ejido o núcleo agrario, municipio, estado, incluir coordenadas geográficas de cada predio). Para el caso de un conjunto de parcelas, poner los datos de cada una.**	Corrección de redacción.	6.3 Datos de la(s) parcela(s) (nombre del paraje, ejido o núcleo agrario, municipio, estado, incluir coordenadas geográficas de cada predio). Para el caso de un conjunto de parcelas, poner los datos de cada una.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**7. Información de la producción de maíz nativo (obligatorio en la Bitácora de la Cadena de Custodia)**	La calificación de maíz nativo está en proceso.	7. Cantidad de grano de maíz obtenido (obligatorio en la Bitácora de la Cadena de Custodia) (para el caso de un conjunto de parcelas, poner el listado de cantidades de cada una).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**7.1. Procedencia de las semillas del maíz o maíces del ciclo anterior. En caso de ser variedades registradas, incluir denominación y número de inscripción en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales.**	Precisar las posibles fuentes de semillas.	7.1. Procedencia de las semillas del maíz o maíces del ciclo anterior (propia, intercambio, adquisición). En caso de ser variedades registradas, incluir denominación y número de inscripción en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**7.2. Años que el productor lleva cultivando ese maíz o maíces con semilla propia.**		7.2. Años que el productor lleva cultivando ese maíz o maíces.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**7.3. Extensión del área sembrada.**	Precisar la unidad de medida.	7.3. Extensión del área sembrada (en hectáreas).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**7.4. Manejo agronómico: fecha y tipo de siembra, densidad de siembra, deshierbes, preparación/labranza del suelo, riegos, abono o fertilización, labores culturales (aporques, aclareos), cosecha.**	Información detallada sobre las prácticas de producción; señalar que puede darse información general sobre el manejo agronómico.	7.4. Manejo agronómico: fecha y tipo de siembra, e información general sobre densidad de siembra, deshierbes, preparación/labranza del suelo, riegos, abono o fertilización, labores culturales (aporques, aclareos), forma de cosecha.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**7.5. Manejo postcosecha (forma, tipo y tratamiento de almacenamiento).**	Forma y tipo resultan confusos en este concepto.	7.5. Manejo postcosecha (forma, tipo y tratamiento de almacenamiento).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**Sin correlativo**	Disponer de información sobre el sistema de producción del maíz nativo	7.10 Indicar si produce maíz bajo sistema milpa.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**8. Empresa elaboradora de los productos que contendrán el MN acreditado.**	Armonización de terminología.	8. Empresa procesadora de los productos que contendrán el MN con certificado de autenticidad	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**8.3.1. Tipo de instalación: bodega o industria.**	Ampliar las opciones respecto del tipo de instalación.	8.3.1. Tipo de instalación: bodega, o industria, otra.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Sin correlativo**	1. Proyecto Alimente, Changing Markets foundation. Dándole la vuelta a la tortilla ¿Las tortillas y el pan en México están forticados de manera adecuada? 2. Pett, S. (2018) The fight to save the traditional tortilla. The New York Times, 21 December. [ONLINE] Available at: https://www.nytimes.com/2018/12/21/dining/corn-tortilla-mexico.html. 3. Changing Markets (2019) The grain of truth: Industry compliance on flour fortification in Mexico. [ONLINE] Available at: http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/02/The-Grain-of-Truth-English-web-double-page.pdf.	REFERENCIAS DE APOYO	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

		4. Morales, J.C. and Zepeda, R.G. (2017) Effect of different corn processing techniques in the nutritional com - position of nixtamalized corn tortillas. Journal of Nutrition and Food Sciences, 7(2). [ONLINE] Available at: https://www.omicsonline.org/open-access/effect-of-different-corn-processing-techniques-in-the-nutritional-composition-of-nixtamalized-corn-tortillas-2155-9600-1000580.php?aid=86871. 5. Alianza por Nuesta Tortilla, in Changing Markets (2018) Sorting the wheat from the chaff: Food fortification in Mexico. [ONLINE] Available at: http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2018/09/FOOD-FORTIFICATION-IN-MEXICO-EN.pdf. 6. Gutiérrez Hermosillo, F. (2017) "Valor nutricional de la tortilla nixtamalizada fuente de calcio en México" en: Consumidores Orgánicos, Disponible en: https://consumidoresorganicos.org/2017/09/06/valor-nutricional-de-la-tortilla-nixtamalizada-fuente-de-calcio-en-mexico/. 7. Paredes López, O., Guevara Lara, F., Bello Pérez LA. (2009). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. Ciencias 92, octubre-marzo, 60-70. [En línea]: https:// www.revistaciencias.unam.mx/en/41-revistas/revista-ciencias-92-93/205-la-nixtamalizacion-y-el-valor-nutritivo-del-maiz-05.html.		
SADER	**10. Información complementaria por parcela (no obligatoria o indispensable)** **10.4 Fotografía de sección transversal de una mazorca representativa. Junto con lo siguiente en una misma Fotografía y con una regla en centímetros como referencia.10.5 Fotografía longitudinal de cinco mazorcas representativas.**	En el segundo renglón del subinciso 10.4, no se justifica escribir con mayúsculas la palabra Fotografía.	Dice: misma Fotografía y con una regla en centímetros Debe decir: misma **fotografía** y con una regla en centímetros	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
SADER	**10. Información complementaria por parcela (no obligatoria o indispensable)** **10.4 Fotografía de sección transversal de una mazorca representativa. Junto con lo siguiente en una misma Fotografía y con una regla en centímetros como referencia.10.5 Fotografía longitudinal de cinco mazorcas representativas.**	En el segundo renglón del subinciso 10.4, después de la palabra "referencia", sigue el subinciso 10.5, cuando lo lógico indicaría que se trata de colocarlo como punto y aparte, considerando además que en la siguiente página aparece nuevamente el subinciso 10.5 con un título diferente.	Dice: misma Fotografía y con una regla en centímetros como referencia. 10.5 Fotografía Debe decir: **10.5 Fotografía** longitudinal de cinco mazorcas representativas.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

SADER	**10. Información complementaria por parcela (no obligatoria o indispensable)** **10.5 Usos especiales o específicos del maíz o maíces.**	Si se acepta la explicación del párrafo de arriba, el subinciso "10.5 Fotografía longitudinal**.....**", sería el correcto, por lo tanto el subinciso "10.5 Usos especiales**.....**" pasaría a ser el 10.6 y en consecuencia tendría que corregirse toda la numeración de este subinciso.	Dice: 10.4 Fotografía de sección transversal**...**10.5 Fotografía longitudinal**.....** 10.5 Usos especiales o específicos**.....**.. 10.6 Datos de pasaporte 10.6.1 Georreferenciación puntual**.....**. 10.6.2 Identificación espacial**.....**. 10.6.3 Rango de altitud de las parcelas 10.6.4 Clasificación climática**.....**. 10.6.5 Fisiografía: 10.6.5.1 Pendiente típica, rangos de variación 10.6.5.2 Concavidad / convexidad 10.6.5.3 Exposición Debe decir: **10.4** Fotografía de sección transversal**...** **10.5** Fotografía longitudinal**.....** **10.6** Usos especiales o específicos**.....**.. **10.7** Datos de pasaporte) **10.7.1** Georreferenciación puntual**.....**. **10.7.2** Identificación espacial**.....**. **10.7.3** Rango de altitud de las parcelas. **10.7.4** Clasificación climática**.....**. **10.6.5** Fisiografía: **10.7.5.1** Pendiente típica, rangos de variación. **10.7.5.2** Concavidad / convexidad. **10.7.5.3** Exposición.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
SADER	**10.6 Datos de pasaporte** **10.6.4 Clasificación climática (Koppen-Garcia)**	El apellido García lleva acento.	Dice: **.....**.. (Koppen-Garcia). Debe decir: **.....**.. (Koppen-**García**).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**D.1 Informe / certificado de verificación de autenticidad de maíces nativos**		D.1 Certificado de autenticidad de maíces nativos	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**4.- Localización de sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y georreferencia;**	No es necesario	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**6. Datos de los productores de la materia prima**	En caso de ser un listado de productores.	6. Datos de los productores de la materia prima que ampara el certificado.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**6.1 Persona física / moral**		Pasar a numeral 8.0	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**6.2 Figura jurídica y datos de formalización, si los hay**		Pasar a numeral 8.0	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**6.3 Padrón de productores, con nombre de sus titulares y superficie**	Precisar información. Fusionar con numeral 8.0	6.3 Padrón de productores, con nombre de cada productor, superficie y tipo de maíz.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**7.1 Denominación del (los) producto (s)**	Precisar información.	7.1 Denominación del (los) maíz nativo	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**7.2 Nombre comercial del (los) producto (s)**	Precisar información.	7.2 En su caso, raza o grupo racial	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**8. Padrón de productores**	Fusionar con numeral 6.3 No se considera congruente incluir esta sección en el certificado de autenticidad. Esta información debería estar incorporada en el apéndice C (solicitud).		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**8.1 Extensión promedio del área sembrada por parcela (para el caso de un conjunto de parcelas, incluir listado con la extensión respectiva).**	Precisar unidad de medida.	8.1 Extensión promedio del área sembrada por parcela (para el caso de un conjunto de parcelas, incluir listado con la extensión respectiva), en hectáreas.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**Sin correlativo**	Es necesario precisar esta información en el Certificado.	8.5 Vigencia del Certificado.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**9. Información de la producción**	Integrar con el numeral 7.	Eliminar.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**9.1 Procedencia de las semillas del maíz o maíces del ciclo anterior. En caso de ser variedades registradas, incluir denominación y número de inscripción en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales.**	Ver 7.1		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**9.2 Años que el productor lleva cultivando ese maíz o maíces con semilla propia.**	Ver 7.2		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**9.3 Extensión del área sembrada**	Ver 7.3		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**9.4 Extensión de la parcela más grande (para el caso de un conjunto de parcelas).**	Ver 6.1/7.3		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**9.5 Indicar si realiza intercambio de semillas de MN con otros agricultores**	Ver 7.7		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**9.6 Porcentaje aproximado de autoconsumo del maíz producido**	Ver 7.8		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**9.7 Cantidad de semilla empleada para la producción en la parcela por el interesado para AMN de la parcela (para el caso de un conjunto de parcelas, poner el listado de cantidades de cada una).**	Ver 6.2		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**9.9 Métodos Participativos de Garantía; Certificación Orgánica o Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa, indicar si lo existe.**	Ver 7.9		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**10.6 Datos de pasaporte**	Aplica a las muestras que son recolectadas para fines de conservación o descripción.	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**11. Resultado de certificación:**	Ver 10.7.4.1	Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**a) Maíz nativo, y en su caso, la información adicional de raza y tipo por características de grano y ciclo vegetativo.**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**b) Población no nativa**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**c) Población o muestra no verificable**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**12. Resultados adicionales:**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**a) Grupo racial, intermedio entre dos razas o grupos raciales predominantes.**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**b) Variedad nativa mejorada,**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**c) Sin caracterizar (sin coincidencia / similitud cercana con la colección, puede ser una muestra mixta, una variedad mejorada no caracterizada o una raza no caracterizada).**		Se solicita eliminar	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
CNA	**Apéndice E** **(Normativo)** **E.1 Informe de inspección** **1. Carácter del informe: preliminar o firme** **2. Número y fecha del oficio de comisión que la motivo;** **2. Nombre, denominación o razón social del titular del certificado** **3. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya la inspección** **4. Localización: dirección en instalaciones** **5. Localización: georreferenciación en campo** **6. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la visita de seguimiento;** **7. Infracción o irregularidad denunciada (en el caso de inspecciones no aleatorias de rutina)** **8. Datos relativos a los maíces y productos elaborados relacionados en el seguimiento dentro de la cadena de custodia.** **9. Datos relativos a la actuación;** **10. Conclusiones y recomendaciones de la actuación** **11. Declaración del inspeccionado, si quisiera hacerla; y** **12. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevo a cabo.**	Corrección en redacción. Armonización de conceptos. No es competencia de la NOM establecer sanciones o infracciones; corresponde a actos de autoridad acordes a la Ley de Infraestructura del Calidad.	1. Carácter del informe: preliminar o firme 2. Nombre, denominación o razón social del titular del certificado 3. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya la inspección 4. Localización: dirección en instalaciones 5. Localización: georreferenciación en campo 6. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la visita de seguimiento; 7. Advertencia de no conformidad (en el caso de inspecciones no aleatorias de rutina) 8. Datos relativos a los maíces y productos elaborados relacionados en el seguimiento dentro de la cadena de custodia. 9. Datos relativos a la actuación; 10. Conclusiones y recomendaciones de la actuación 11. Declaración del inspeccionado, si quisiera hacerla; y 12. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevó a cabo.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.

CNA	**Apéndice F** **(Informativo)** **F.1 Razas de maíz en México**	No aplican las subespecies: Zea mays subsp. mexicana; Zea mays subsp. Parviglumis, que corresponden a parientes no cultivados de maíz. Por tanto, no resultan aplicables para fines de esta NOM.	REVISIÓN	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron no aceptarlo, toda vez que se eliminan los apéndices B al F, porque se eliminaron los maíces nativos de la norma.
SADER	**15.15 Taxonomia basada en Wilkes (1967; 2004), Doebley (1990), Doebley & Iltis (1980), Iltis & Doebley (1980), Sanchez (2011), Sanchez et al. (1998), Sanchez et al. (2000), Sanchez et CONABIO (2011).**	La palabra Taxonomía y el apellido Sánchez llevan acento.	Dice: 15.15 Taxonomia basada en Wilkes (1967; 2004), Doebley (1990), Doebley & Iltis (1980), Iltis & Doebley (1980), Sánchez (2011), Sanchez et al. (1998), Sanchez et al. (2000), Sanchez et CONABIO (2011). Debe decir: 15.15 **Taxonomía** basada en Wilkes (1967; 2004), Doebley (1990), Doebley & Iltis (1980), Iltis & Doebley (1980), **Sánchez** (2011), **Sánchez** et al. (1998), **Sánchez** et al. (2000), **Sánchez** et al CONABIO (2011).	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo en los términos propuestos.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Sin correlativo**	1. Proyecto Alimente, Changing Markets foundation. Dándole la vuelta a la tortilla ¿Las tortillas y el pan en México están forticados de manera adecuada? 2. Pett, S. (2018) The fight to save the traditional tortilla. The New York Times, 21 December. [ONLINE] Available at: https://www.nytimes.com/2018/12/21/dining/corn-tortilla-mexico.html. 3. Changing Markets (2019) The grain of truth: Industry compliance on flour fortification in Mexico. [ONLINE] Available at: http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/02/The-Grain-of-Truth-English-web-double-page.pdf. 4. Morales, J.C. and Zepeda, R.G. (2017) Effect of different corn processing techniques in the nutritional com - position of nixtamalized corn tortillas. Journal of Nutrition and Food Sciences, 7(2). [ONLINE] Available at: https://www.omicsonline.org/open-access/effect-of-different-corn-processing-techniques-in-the-nutritional-composition-of-nixtamalized-corn-tortillas-2155-9600-1000580.php?aid=86871. 5. Alianza por Nuesta Tortilla, in Changing Markets (2018) Sorting the wheat from the chaff: Food fortification in Mexico. [ONLINE] Available at: http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2018/09/FOOD-FORTIFICATION-IN-MEXICO-EN.pdf.	REFERENCIAS DE APOYO	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar como sigue: 12. Bibliografía 12.1 Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus reformas. 12.2 Ley Federal de Protección al Consumidor, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992 y sus reformas. 12.3 Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020.

		6. Gutiérrez Hermosillo, F. (2017) “Valor nutricional de la tortilla nixtamalizada fuente de calcio en México” en: Consumidores Orgánicos, Disponible en: https://consumidoresorganicos.org/2017/09/06/valor-nutricional-de-la-tortilla-nixtamalizada-fuente-de-calcio-en-mexico/. 7. Paredes López, O., Guevara Lara, F., Bello Pérez LA. (2009). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. Ciencias 92, octubre-marzo, 60-70. [En línea]: https:// www.revistaciencias.unam.mx/en/41-revistas/revista-ciencias-92-93/205-la-nixtamalizacion-y-el-valor-nutritivo-del-maiz-05.html.		12.4 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas. 12.5 Secretaría de Economía. 2002. NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida. Diario Oficial de la Federación. México. 12.6 Secretaría de Economía. 2015. Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de Normas. México. 12.7 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999. 12.8 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. 12.9 CXS 152-1985. Norma para la Harina de Trigo. Revisada en 1995. Enmendada en 2016, 2019. 12.10 CXS 154-1985. Norma para la harina integral de Maíz. Revisada en 1995. Enmendada en 2019. 12.11 CXS 193-1995. Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Revisada en 2009. Enmendada en 2019. 12.12 CX/FAC 02/9, Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, febrero de 2002. 12.13 Documento de examen sobre el tratamiento en los coadyuvantes de elaboración y sustancias inertes en el contexto de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) 34ª Reunión, Rotterdam, Países Bajos, 11-15 de marzo de 2002. 12.14 Safety evaluation of certain contaminants in food. JECFA 2011. 12.15 Food Safety A to Z reference guide. FDA, NSTA. 2014.

				12.16 REGLAMENTO (CE) No.1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo L.354/16 31.12.2008 de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios. 12.17 Aflatoxin B1 in nixtamalized maize in Mexico; occurrence and accompanying risk assessment. Elsevier Toxicology Reports. Gilbert, Wesseling, Rietjens. Netherlands, 2019. www.elsevier.com/locate/toxrep. 12.18 Survey of aflatoxins in maize tortillas from Mexico City. Research gate Food Additives and Contaminants Part B. Castillo-Urueta, Carvajal, Mendez, Meza, Galvez. UNAM. 27 Enero 2011. 12.19 Campechano Carrera E. y col., New ecological nixtamalisation process for tortilla production and its impact on the chemical properties of whole corn flour and wastewater effluentes. International Journal of Food Sciencie & Technology. 2012, Vol. 47. pp. 564-571. 12.20 Maya-Cortés D., Figueroa Cárdenas J., Garnica-Romo Ma. G, Alfaro R., Cuevas-Villanueva, Cortés-Martínez R., Vélez-Medina J. & Martínez-Flores H., Whole-grain corn tortilla prepared using an ecological nixtamalisation process and its impact on the nutritional value. International Journal of Food Science and Technology, 2010, Vol. 45, pp. 23-28. 12.21 Figueroa Cárdenas J., Santiago-Ramos D., Rayas-Duarte P., Veles-Medina J., Mariscal-Moreno R. & Martínez-Flores H., Nixtamalization Process Affects Resistant Starch Formation and Glycemic Index of Tamales, Journal of Food Science, 2017, Vol. 82, Nr. 5, pp. 1110-1115. 12.22 Bello-Perez L., Flores-Silva O., Agama-Acevedo E., Figueroa-Cárdenas J., López-Valenzuela J. & Campella O., Effect of the nixtamalization with calcium carbonate on the indigestible carbohydrate content and starch digestibility of corn tortilla. Journal of Cereal Science. 2014.

				12.23 Sánchez-Madrigal M., Quintero-Ramos A., Martínez-Bustos F., Méndez-Pizarro F., Meléndez-Pizarro M., Ruíz-Gutiérrez G., Camacho-Dávila A., Torres-Chávez P. & Ramírez-Wong B., Effect of different calcium sources on the bioactive compounds stability of extruded and nixtamalized blue maize flours. J. Food SCi Technol, May 2015, 52 (5); 2701-2710. 12.24 Rincón-Aguirre A., Figueroa-Cárdenas J., Ramírez-Wong B., Arámbula-Villa G., Jiménez-Sandoval J., Martínez-Flores H. & Pérez-Robles J., Effect of nixtamalization with Ca (OH) Ca2 Cl2 and Ca CO3 on the protein secondary structure, rheological, and textural properties of soft wheat flour dough, Journal of Cereal Science 101, 10327, 2021. 12.25 Reynoso-Camacho R., Guerrero-Villanueva G., Figueroa Cárdenas J., Gallegos-Corona M., Mendoza S., Loarca-Piña G. & Ramos-Gómez M., Anticarcinogenic Effect of Corn Tortilla Against 1,2-Dimethylhydrazine (DMH)-Induced Colon Carcinogenesis in Sprague–Dawley Rats, Plant Foods Hum Nut. 70:146–152. 2015, DOI 10.1007/s11130-015-0471-z. 12.26 Santiago-Ramos D., Figueroa Cárdenas J., Veles-Medina J., Mariscal-Moreno R., Reynoso-Camacho R., Ramos-Gómez M., Gaytán-Martínez M. & Morales Sánchez E., Resistant Starch Formation in Tortillas from an Ecological Nixtamalization Process, Cereal Chem, 92(2): 185-192. 12.27 S. H. Katz, M. L. Hediger, L. A. Valleroy., Traditional Maize Processing Techniques in the New World, May 1974, SCIENCE, 17, Vol 184, Issue 4138, pp.765-773 DOI: 10.1126/science.184.4138.765, https://www.science.org/doi/10.1126/science.184.4138.765. 12.28 Ramírez-Araujo H., Gaytán-Martínez M., Reyes-Vega M., Contents lists available at Science Direct Trends in Food Science

				&Technology journal homepage: www.elsevier.com/locate/tifs Review Alternative technologies to the traditional nixtamalization process, Trends in Food Science & Technology, Volume 85, March 2019, Pages 34-43, https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.12.007. 12.29 Escalante-Aburto A., Ramírez-Wong B., Torres-Chávez J., Barrón-Hoyos J., Figueroa-Cárdenas J. & López-Cervante J., La Nixtamalización y su efecto en el contenido de antocianinas de maíces pigmentados. Una revisión. Rev. Fitotec. Mex. Vol. 36 (4): 429-437, 2013. 12.30. Ramírez-Jiménez A. & Castro-Muñoz R. Emerging techniques assisting nixtamalization products and by-products processing: an overview, 2020, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 61:20, pp. 3407-3420, DOI: 10.1080/10408398.2020.1798352. https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1798352. 12.31 Figueroa Cárdenas Juan de Dios, Desarrollo tecnológico de las máquinas tortilladoras automáticas. Ciencia y Tecnología. CONACYT. 1ª ed. 2022. 12.32 Zizumbo Villareal D. & García-Marín P. El uso de las cenizas como posible precursor de la nixtamalización en el oeste de Mesoamérica. Revista Geografía Agrícola No. 57, julio-diciembre, 2016, pp 7-18. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México. 12.33 Santiago Ramos D., Efecto de la concentración de sales de calcio en la gelatinización del almidón durante el proceso de nixtamalización ecológico y tradicional. Tesis. Programa de Posgrado en Alimentos del Centro de la República (PROPAC). Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Querétaro. 2014.

				12.34 Gómez-Aldapa C., Rangel-Vargas E, Cruz Gálvez A., Román-Gutiérrez A., Castro-Rosas J., Presence of coliform bacteria, fecal coliforms, Escherichia coli and Salmonella on corn tortillas in central México, July 2013, Food Control, Volume 32, Issue 1, Pages 31-34. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.035. 12.35 Guerrero-Villanueva M., Loarca-Piña M., Mendoza-Díaz S., Ramos-Gómez M., Reinoso-Camacho R. & Figueroa-Cárdenas J, Efecto del consumo de tortilla de maíz pigmentado (Zea mays L.) en indicadores de riesgo de cáncer de colon, Diciembre 2011-Mayo 2012, Revista Electrónica Divulgación de la Investigación (Revista de la Universidad SABES), Vol. 02. 12.36 Escalante-Aburto A., Ramírez-Wong B., Torres-Chávez P., Barrón-Hoyos J., Figueroa-Cárdenas J., & López-Cervantes J., (2013). La Nixtamalización y su efecto en el contenido de antocianinas de maíces pigmentados, una revisión, Rev. Fitotec. Mex. Vol. 36 (4), 201, pp. 429 - 437. 12.37 Machorro V.L. y Valdivia L.A. Cambios cuantitativos en las aflatoxinas durante el proceso de la nixtamalización y elaboración de la tortilla. Tecnol. Aliment. Mex. 19(4) 10-14. 12.38 Zizumbo Villarreal D., Colunga García-Marín P., El uso de las cenizas como posible precursor de la nixtamalización en el oeste de Mesoamérica, Revista de Geografía Agrícola, núm. 57, pp. 7-18 Universidad Autónoma Chapingo Texcoco, México, julio-diciembre 2016, https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=75749288006. 12.39 Maya Cortés D. Estudios Nutricionales y de absorción de calcio a partir de tortillas integrales de maíz elaboradas por un método ecológico de nixtamalización. Tesis. Programa de Maestro en Ciencias Biológicas.

				Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Facultad de Químico Farmacobiología. 2009. 12.40 Alianza por Nuestra Tortilla, in Changing markets sorting the wheat from the chaff: Food fortification in Mexico. 2018. http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2018/09/FOOD-FORTIFICATION-IN-MEXICO-EN.pdf. 12.41 Gutiérrez Hermosillo, F. "Valor nutricional de la tortilla nixtamalizada fuente de calcio en México" en: Consumidores Orgánicos. 2017. Disponible en: https://consumidoresorganicos.org/2017/09/06/valor-nutricional-de-la-tortilla-nixtamalizada-fuente-de-calcio-en-mexico/. 12.42 Paredes López, O., Guevara Lara, F. & Bello Pérez L. La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. Ciencias 92, octubre-marzo, 60-70. 2009. En línea: https://www.revistaciencias.unam.mx/en/41-revistas/revista-ciencias-92-93/205-la-nixtamalizacion-y-el-valor-nutritivo-del-maiz-05.html. 12.43 Tortillas de maíz, estudio de calidad. Revista del Consumidor. Enero 2012 pag. 66-71. 12.44 Castañeda-Sánchez A., Propiedades Nutricionales y antioxidantes del maíz azul (Zea mays L.), Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental, Fundación Universidad de las Américas Puebla. Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos, 2011, Vol. 5-2, pp.75-83. 12.45 Shamah-Levy T., Rivera-Dommarco J., Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre Covid-19, Resultados Nacionales, Instituto Nacional de Salud Pública, Secretaría de Salud. 2021. 12.46 Moreno-Mejía C. & Iza-Iza S., Efecto de la Nixtamalización en el contenido de calcio de cereales y leguminosas del cantón, Guaranda-Ecuador. Universidad Anáhuac,

				carlosm940@gmail.com, paty1469@gmail.com. 12.47 -Galindo- Olguín C., Cruz – Cansino N., Ramírez – Moreno E., Ariza-Ortega J., Camacho-Bernal G. & Cervantes-Elizarrarás A, El maíz y la nixtamalización: modificación de sus componentes, técnicas de proceso y enriquecimiento de tortilla., Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Publicación semestral. 2021, Vol. 10, No. 19, pp. 205-213. 12.48 Prieto Bruni-Helloo.org, Dándole la vuelta a la tortilla. ¿Las tortillas y el pan en México están fortificados de manera adecuada? Informe Changing Markets Foundation. 2019. 12.49 El derecho a una tortilla saludable y de calidad. Fundación Tortilla de Maíz Mexicana. 2020. 12.50 The Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage has inscribed Tradicional Mexicanan cuisine –ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm, on the Representative List of the intangible Cultural Heritage of Humanity upon the proposal of Mexico.16 Noviembre 2010.
CNA	**Sin correlativo**	Viene del comentario al numeral 8.2.1 Literatura citada. 1. Aragón-Cuevas, F., J. de D. Figueroa-Cárdenas, M. Flores-Zárate, M. Gaytán-Martínez, y J. J. Véles-Medina. 2012. Calidad industrial de maíces nativos de la Sierra Sur de Oaxaca. Libro Técnico No. 15. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Santo Domingo Barrio Bajo, Etla, Oaxaca, México. 249 p. 2. Escalante-Aburto, A., B. Ramírez-Wong, P. I. Torres-Chávez, J. M. Barrón Hoyos, J. de D. Figueroa-Cárdenas, y J. López-Cervantes. 2013. La nixtamalización y su efecto en el contenido de antocianinas de maíces pigmentados, una revisión. Rev. Fitotec. Mex. 36(4):429-437. 3. Gómez-Montiel, N. O., M. A. Cantú-Almaguer, M. G. Vázquez-Carrillo, C. del Á. Hernández-Galeno, A. Espinosa-Calderón, M. Sierra-Macías, B. de J. Coutiño-Estrada, F. Aragón-Cuevas y A. Trujillo-Campos. 2017. Híbrido de maíz H-568: nueva opción para áreas de alta productividad del trópico bajo de México. Rev. Mex. de Ciencias Agríc. 8(5):1213-1218.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo con modificación en la redacción, para quedar como sigue: 12. Bibliografía 12.1 Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus reformas. 12.2 Ley Federal de Protección al Consumidor, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992 y sus reformas.

		4. Jiménez-Juárez, J. A., G. Arámbula-Villa, E. de la Cruz-Lázaro, y M. A. Aparicio-Trapala. 2012. Característica del grano, masa y tortilla producida con diferentes genotipos de maíz del trópico mexicano. Univ. y Cienc. Trópico Húmedo 28(2):145-152. 5. MasAgro. 2015. https://www.cimmyt.org/news/not-all-maize-makes-good-tortillas/ 6. Salinas-Moreno, Y., M. G. Vázquez-Carrillo, G. A. Velázquez-Cardelas, y J. Soría-Ruíz. 2012. Esquema de selección de maíces con calidad para elaborar masa-tortilla y harinas nixtamalizadas: caso Estado de México. Folleto Técnico No. 50. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Coatlinchán, Estado de México, México. 7. Vázquez-Carrillo, M.G., L. Guzmán-Báez, J.L. Andrés-García, F. Márquez-Sánchez, y J. Castillo-Merino. 2003. Calidad de grano y tortillas de maíces criollos y sus retrocruzas. Rev. Fiotec. Mex. 26(4):231-238. 8. Vázquez-Carrillo, G., S. García-Lara, Y. Salinas-Moreno, D. J. Bergvinson, y N. Palacios-Rojas. 2011. Grain and tortilla quality in landraces and improved maize grown in the highlands of Mexico. Plant Foods Hum Nutr 66:203-208.		12.3 Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020. 12.4 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas. 12.5 Secretaría de Economía. 2002. NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida. Diario Oficial de la Federación. México. 12.6 Secretaría de Economía. 2015. Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de Normas. México. 12.7 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999. 12.8 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. 12.9 CXS 152-1985. Norma para la Harina de Trigo. Revisada en 1995. Enmendada en 2016, 2019. 12.10 CXS 154-1985. Norma para la harina integral de Maíz. Revisada en 1995. Enmendada en 2019. 12.11 CXS 193-1995. Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Revisada en 2009. Enmendada en 2019. 12.12 CX/FAC 02/9, Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, febrero de 2002. 12.13 Documento de examen sobre el tratamiento en los coadyuvantes de elaboración y sustancias inertes en el contexto de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) 34ª Reunión, Rotterdam, Países Bajos, 11-15 de marzo de 2002. 12.14 Safety evaluation of certain contaminants in food. JECFA 2011.

				12.15 Food Safety A to Z reference guide. FDA, NSTA. 2014. 12.16 REGLAMENTO (CE) No.1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo L.354/16 31.12.2008 de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios. 12.17 Aflatoxin B1 in nixtamalized maize in Mexico; occurrence and accompanying risk assessment. Elsevier Toxicology Reports. Gilbert, Wesseling, Rietjens. Netherlands, 2019. www.elsevier.com/locate/toxrep. 12.18 Survey of aflatoxins in maize tortillas from Mexico City. Research gate Food Additives and Contaminants Part B. Castillo-Urueta, Carvajal, Mendez, Meza, Galvez. UNAM. 27 Enero 2011. 12.19 Campechano Carrera E. y col., New ecological nixtamalisation process for tortilla production and its impact on the chemical properties of whole corn flour and wastewater effluentes. International Journal of Food Sciencie & Technology. 2012, Vol. 47. pp. 564-571. 12.20 Maya-Cortés D., Figueroa Cárdenas J., Garnica-Romo Ma. G, Alfaro R., Cuevas-Villanueva, Cortés-Martínez R., Vélez-Medina J. & Martínez-Flores H., Whole-grain corn tortilla prepared using an ecological nixtamalisation process and its impact on the nutritional value. International Journal of Food Science and Technology, 2010, Vol. 45, pp. 23-28. 12.21 Figueroa Cárdenas J., Santiago-Ramos D., Rayas-Duarte P., Veles-Medina J., Mariscal-Moreno R. & Martínez-Flores H., Nixtamalization Process Affects Resistant Starch Formation and Glycemic Index of Tamales, Journal of Food Science, 2017, Vol. 82, Nr. 5, pp. 1110-1115. 12.22 Bello-Perez L., Flores-Silva O., Agama-Acevedo E., Figueroa-Cárdenas J., López-Valenzuela J. & Campella O., Effect of the nixtamalization with calcium

				carbonate on the indigestible carbohydrate content and starch digestibility of corn tortilla. Journal of Cereal Science. 2014. 12.23 Sánchez-Madrigal M., Quintero-Ramos A., Martínez-Bustos F., Méndez-Pizarro F., Meléndez-Pizarro M., Ruíz-Gutiérrez G., Camacho-Dávila A., Torres-Chávez P. & Ramírez-Wong B., Effect of different calcium sources on the bioactive compounds stability of extruded and nixtamalized blue maize flours. J. Food SCi Technol, May 2015, 52 (5); 2701-2710. 12.24 Rincón-Aguirre A., Figueroa-Cárdenas J., Ramírez-Wong B., Arámbula-Villa G., Jiménez-Sandoval J., Martínez-Flores H. & Pérez-Robles J., Effect of nixtamalization with Ca (OH) Ca2 Cl2 and Ca CO3 on the protein secondary structure, rheological, and textural properties of soft wheat flour dough, Journal of Cereal Science 101, 10327, 2021. 12.25 Reynoso-Camacho R., Guerrero-Villanueva G., Figueroa Cárdenas J., Gallegos-Corona M., Mendoza S., Loarca-Piña G. & Ramos-Gómez M., Anticarcinogenic Effect of Corn Tortilla Against 1,2-Dimethylhydrazine (DMH)-Induced Colon Carcinogenesis in Sprague–Dawley Rats, Plant Foods Hum Nut. 70:146–152. 2015, DOI 10.1007/s11130-015-0471-z. 12.26 Santiago-Ramos D., Figueroa Cárdenas J., Veles-Medina J., Mariscal-Moreno R., Reynoso-Camacho R., Ramos-Gómez M., Gaytán-Martínez M. & Morales Sánchez E., Resistant Starch Formation in Tortillas from an Ecological Nixtamalization Process, Cereal Chem, 92(2): 185-192. 12.27 S. H. Katz, M. L. Hediger, L. A. Valleroy., Traditional Maize Processing Techniques in the New World, May 1974, SCIENCE, 17, Vol 184, Issue 4138, pp.765-773 DOI: 10.1126/science.184.4138.765, https://www.science.org/doi/10.1126/science.184.4138.765.

				12.28 Ramírez-Araujo H., Gaytán-Martínez M., Reyes-Vega M., Contents lists available at Science Direct Trends in Food Science &Technology journal homepage: www.elsevier.com/locate/tifs Review Alternative technologies to the traditional nixtamalization process, Trends in Food Science & Technology, Volume 85, March 2019, Pages 34-43, https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.12.007. 12.29 Escalante-Aburto A., Ramírez-Wong B., Torres-Chávez J., Barrón-Hoyos J., Figueroa-Cárdenas J. & López-Cervante J., La Nixtamalización y su efecto en el contenido de antocianinas de maíces pigmentados. Una revisión. Rev. Fitotec. Mex. Vol. 36 (4): 429-437, 2013. 12.30. Ramírez-Jiménez A. & Castro-Muñoz R. Emerging techniques assisting nixtamalization products and by-products processing: an overview, 2020, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 61:20, pp. 3407-3420, DOI: 10.1080/10408398.2020.1798352. https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1798352. 12.31 Figueroa Cárdenas Juan de Dios, Desarrollo tecnológico de las máquinas tortilladoras automáticas. Ciencia y Tecnología. CONACYT. 1ª ed. 2022. 12.32 Zizumbo Villareal D. & García-Marín P. El uso de las cenizas como posible precursor de la nixtamalización en el oeste de Mesoamérica. Revista Geografía Agrícola No. 57, julio-diciembre, 2016, pp 7-18. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México. 12.33 Santiago Ramos D., Efecto de la concentración de sales de calcio en la gelatinización del almidón durante el proceso de nixtamalización ecológico y tradicional. Tesis. Programa de Posgrado en Alimentos del Centro de la República (PROPAC). Universidad Autónoma de Querétaro. Facultad de Querétaro. 2014.

				12.34 Gómez-Aldapa C., Rangel-Vargas E, Cruz Gálvez A., Román-Gutiérrez A., Castro-Rosas J., Presence of coliform bacteria, fecal coliforms, Escherichia coli and Salmonella on corn tortillas in central México, July 2013, Food Control, Volume 32, Issue 1, Pages 31-34. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.035. 12.35 Guerrero-Villanueva M., Loarca-Piña M., Mendoza-Díaz S., Ramos-Gómez M., Reinoso-Camacho R. & Figueroa-Cárdenas J, Efecto del consumo de tortilla de maíz pigmentado (Zea mays L.) en indicadores de riesgo de cáncer de colon, Diciembre 2011-Mayo 2012, Revista Electrónica Divulgación de la Investigación (Revista de la Universidad SABES), Vol. 02. 12.36 Escalante-Aburto A., Ramírez-Wong B., Torres-Chávez P., Barrón-Hoyos J., Figueroa-Cárdenas J., & López-Cervantes J., (2013). La Nixtamalización y su efecto en el contenido de antocianinas de maíces pigmentados, una revisión, Rev. Fitotec. Mex. Vol. 36 (4), 201, pp. 429 - 437. 12.37 Machorro V.L. y Valdivia L.A. Cambios cuantitativos en las aflatoxinas durante el proceso de la nixtamalización y elaboración de la tortilla. Tecnol. Aliment. Mex. 19(4) 10-14. 12.38 Zizumbo Villarreal D., Colunga García-Marín P., El uso de las cenizas como posible precursor de la nixtamalización en el oeste de Mesoamérica, Revista de Geografía Agrícola, núm. 57, pp. 7-18 Universidad Autónoma Chapingo Texcoco, México, julio-diciembre 2016, https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=75749288006. 12.39 Maya Cortés D. Estudios Nutricionales y de absorción de calcio a partir de tortillas integrales de maíz elaboradas por un método ecológico de nixtamalización. Tesis. Programa de Maestro en Ciencias Biológicas.

				Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Facultad de Químico Farmacobiología. 2009. 12.40 Alianza por Nuestra Tortilla, in Changing markets sorting the wheat from the chaff: Food fortification in Mexico. 2018. http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2018/09/FOOD-FORTIFICATION-IN-MEXICO-EN.pdf. 12.41 Gutiérrez Hermosillo, F. “Valor nutricional de la tortilla nixtamalizada fuente de calcio en México” en: Consumidores Orgánicos. 2017. Disponible en: https://consumidoresorganicos.org/2017/09/06/valor-nutricional-de-la-tortilla-nixtamalizada-fuente-de-calcio-en-mexico/. 12.42 Paredes López, O., Guevara Lara, F. & Bello Pérez L. La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. Ciencias 92, octubre-marzo, 60-70. 2009. En línea: https://www.revistaciencias.unam.mx/en/41-revistas/revista-ciencias-92-93/205-la-nixtamalizacion-y-el-valor-nutritivo-del-maiz-05.html. 12.43 Tortillas de maíz, estudio de calidad. Revista del Consumidor. Enero 2012 pag. 66-71. 12.44 Castañeda-Sánchez A., Propiedades Nutricionales y antioxidantes del maíz azul (Zea mays L.), Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental, Fundación Universidad de las Américas Puebla. Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos, 2011, Vol. 5-2, pp.75-83. 12.45 Shamah-Levy T., Rivera-Dommarco J., Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre Covid-19, Resultados Nacionales, Instituto Nacional de Salud Pública, Secretaría de Salud. 2021. 12.46 Moreno-Mejía C. & Iza-Iza S., Efecto de la Nixtamalización en el contenido de calcio de cereales y leguminosas del cantón, Guaranda-Ecuador. Universidad Anáhuac,

				carlosm940@gmail.com, paty1469@gmail.com. 12.47 -Galindo- Olguín C., Cruz – Cansino N., Ramírez – Moreno E., Ariza-Ortega J., Camacho-Bernal G. & Cervantes-Elizarrarás A, El maíz y la nixtamalización: modificación de sus componentes, técnicas de proceso y enriquecimiento de tortilla., Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Publicación semestral. 2021, Vol. 10, No. 19, pp. 205-213. 12.48 Prieto Bruni-Helloo.org, Dándole la vuelta a la tortilla. ¿Las tortillas y el pan en México están fortificados de manera adecuada? Informe Changing Markets Foundation. 2019. 12.49 El derecho a una tortilla saludable y de calidad. Fundación Tortilla de Maíz Mexicana. 2020. 12.50 The Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage has inscribed Tradicional Mexicanan cuisine –ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm, on the Representative List of the intangible Cultural Heritage of Humanity upon the proposal of Mexico.16 Noviembre 2010.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	**Sin correlativo**	El tiempo de implementación resulta sumamente relevante y determinante para la industria ya que la NOM generaría de nuevo cambios en el etiquetado, y se debe de considerar la entrada en vigor de la nueva fase de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ya que la adopción del etiquetado nutricional actualmente vigente tuvo costos operativos muy altos para la industria. Un ajuste al sistema de etiquetado obligaría a más de 30,000 empresas – la mayoría pequeñas y medianas – a modificar más de 800,000 etiquetas. El sector de alimentos es uno de los más dinámicos por el gran número de pequeñas empresas que lo conforman. Una modificación al etiquetado pone en riesgo principalmente a estas pequeñas empresas, que en muchos casos no tendrían la capacidad financiera para implementar nuevas regulaciones. Hay riesgos de que una desaceleración en la industria de alimentos y su impacto sobre el sector agroalimentario afecte a la economía mexicana en conjunto aunado a los impactos que puede generar el conflicto armado entre Rusia y Ucrania. La implementación de una política de esta naturaleza amenaza el crecimiento y la creación de valor	Se solicita que se considere la opinión de la CANAMI en la redacción de los Artículos Transitorios y determinación de la entrada en vigor de la NOM.	De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y se manifestó que los artículos transitorios los elaboran las autoridades normalizadoras conforme a la LIC

		y de empleo a lo largo de la cadena, incluyendo, entre muchos otros, al sector agrícola, al sector productor de empaques, y al sector comercial, incluyendo al canal tradicional (los changarros) que son el sustento de muchas familias mexicanas. El sector de alimentos es también uno en el que prevalece un alto grado de informalidad. Las medidas regulatorias propuestas sólo repercutirían sobre el sector formal, poniéndolo en desventaja frente al informal. Es por ello que un cambio de tal impacto es necesario considerar un tiempo de implementación que permita disminuir los efectos que tendría esta NOM.		
FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC **CAMILO BARRIOS CABRAL** **MARISELA AGUILAR NUÑEZ**		La FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC considera que el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba. (Cancelará a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003). Es diferente a la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, que se pretende cancelar porque en esta nueva NOM se añadieron productos como 8.1.1.4 Cereales: 8.1.1.6 Botanas; 8.1.2 Productos derivados del trigo, como la masa, tortillas, tostadas , cereales para desayuno; 8.1.2.7 Pan: 8.1.2.8 Pan dulce: 8.1.2.9 Galletas; 8.1.2.10 Pastas. En una primera instancia LA FEDERACION DE PRODUCTORES DE MASA Y TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC. considera que la NOM-187-SSA1/SE-2021 debe ser exclusivamente para Servicios y Productos de masa de maíz nixtamalizado y harina de maíz nixtamalizado, eliminando la tostada, debido a que la NOM-187-SSA1/SCFI-2002 no había sido revisada en los últimos 20 años, tiempo en el que la industria del pan, los cereales, las botanas, las galletes y las pastas han crecido y han generado sus propias problemáticas. En una segunda instancia LA FEDERACION DE PRODUCTORES DE MASA Y TORTILLA DEL ESTADO DE QUERETARO., AC considera que el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba, abierto a la consulta pública no se apega a lo establecido en la LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD , TITULO TERCERO QUE SE REFIERE AL PROGRAMA Y NORMAS OFICIALES MEXICANAS, pues en el Capítulo 1 del título cuarto Procedimiento de Elaboración y Expedición de las Normas Oficiales Mexicanas, en el Artículo 34 indica Las propuestas de Normas Oficiales Mexicanas deben cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		II. El objetivo, campo de aplicación, así como la descripción de los objetivos legítimos de interés público que persigue; objetivos que no están plasmados en el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 Así mismo el PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021 no se apega al artículo 29, párrafo tres de la citada LEY DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD, pues en el párrafo indicado se señala Las Autoridades Normalizadoras no podrán presentar propuestas ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización, o expedir, modificar o cancelar Normas Oficiales Mexicanas sobre temas que no estén incluidos en el Programa del año en curso, salvo que se trate de Normas Oficiales Mexicanas de emergencia. Tampoco podrán elaborarse, expedirse, modificarse o cancelarse Estándares que no estén incluidos en el Programa del año de que se trate. En opinión de la Cámara el programa de planeación, conducción, coordinación e información de las actividades de normalización del año 2021 incluía la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada el 18 de agosto de 2003, misma que sólo se refiere a los productos y servicios relacionados con el procesamiento del maíz, por lo que es contrario a la Ley de Infraestructura de la Calidad en su artículo 29 párrafo tercero, ya que en el anteproyecto de NOM-187 QUE SE PRESENTO ANTE LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES NO ESTABAN INCLUIDOS 8.1.1.4 Cereales: 8.1.1.6 Botanas; 8.1.2 Productos derivados del trigo, como la masa, tortillas, tostadas , cereales para desayuno; 8.1.2.7 Pan: 8.1.2.8 Pan dulce: 8.1.2.9 Galletas; 8.1.2.10 Pastas. Así mismo la FEDERACION considera que el tercer párrafo del artículo 30 de la citada ley abona a favor de nuestra propuesta de elaborar una NOM QUE REGULE UNICAMENTE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA PRODUCCION DE MAIZ YA QUE DICE: Para los temas identificados en el Programa o en su suplemento que incidan en el ámbito de competencia de diversas Autoridades Normalizadoras, éstas deberán seguir el mecanismo de coordinación determinado por la Comisión, así como trabajar de manera conjunta en la propuesta, anteproyecto y proyecto de la Norma Oficial Mexicana correspondiente, en los términos previstos en el Reglamento de la presente Ley, buscando que exista una sola Norma Oficial Mexicana por sector o materia. Es por estas razones que la FEDERACION DE PRODUCTORES DE MASA Y TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC considera que en esta norma no deben incluirse productos derivados del trigo, como cereales, botanas, , productos derivados de trigo, pan, pan dulce, galletas y pastas."		

Clarisa Rosas		Solicitó por el bien de salud del pueblo del México se legisle sobre la producción, venta y distribución de tortilla en México sea única y exclusivamente bajo el proceso de NIXTAMALIZACION de grano de maíz nativo de México y se prohiba la elaboración bajo procesos industrializados. Actualmente la tortilla es un mal plástico ingerible e indigesto, rompe dientes, derroche de dinero, ya que si no se consume en el momento en una hora ya esta correosa y se tiene que tirar a la basura. Los granjeros comenta que ni para darle comer a los marranos sirve. No sé si esa es la intensióndel diario oficial de la federación... (http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5642778&fecha=15/02/2022 PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos de maíz y trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba) ... pero todos los días que cómo tortilla me quejo de su textura, consistencia e insabor. Busco diferentes puntos ventas, marcas, pueblos y en todos lados es incomible la tortilla de hoy. Añoro las del tiempo de la aguela donde no nos dejaba parar de la mesa si no teníamos hambre, hasta que nos comieramos 3 tortillas sin nada, porque con eso ya estabamos bien alimentados. La edad y la salud le dan la razón a la aguela. Los niños y adolescentes de hoy, obesos, morbidos y diabéticos se la siguen dando. Esta consulta ¿se puede enviar vía algun canal de WhatsApp, Telegram o Facebook? Para que más consumidores en México se expresen?" "Me falto pedir que se prohiba el uso de maíz transgénico,en todo el territorio mexicano. Que se considere un delito el contaminar los plantios mexicanos con maíz transgénico siendo responsabilidad de esto el que ostente la patente. Leí que resulta que los campesinos son acusados y demamadados porque se contaminan sus sembradios, cuando debe ser al contrario ellos demandar por la contaminación de sus parcelas. (https://ecoosfera.com/destacados/el-maiz-transgenico-que-es-cuales-son-sus-consecuencias/)" Para ser conguente con el medio ambiente, también se prohiba la venta de la tortilla en bolsas se plástico.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.
CNA		Introduccion En México por encargo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo, se ha desarrollado un sistema para ayudar a identificar razas de maíz o un grupo de razas utilizando identificadores moleculares únicos en colaboración con el CIMMYT, INIFAP y otras instituciones nacionales. Los avances en las técnicas de secuenciación del ADN hicieron posible, de una manera rápida y rentable, caracterizar genéticamente las colecciones de bancos de germoplasma, a		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos

		través de su genotipificación. El CIMMYT caracterizó genéticamente toda la colección internacional de maíz disponible y custodiada. Estos datos genotípicos ayudan a entender y aprovechar la diversidad conservada en ese banco de germoplasma. El Atlas Molecular es una plataforma de información y conocimiento que reúne diferentes tipos de datos, usando un marco de búsqueda que identifica la diversidad genética necesaria para lograr potenciales soluciones. El Atlas facilita el acceso al vasto rango de diversidad disponible en los estantes de los bancos de germoplasma, una diversidad crucial para poder desarrollar variedades que respondan a los desafíos venideros: cambio climático, calidad nutricional, etc. Adicionalmente agiliza el uso de la diversidad genética contenida en el banco de germoplasma: por ejemplo, actualmente se emplea en investigación para tolerancia al calor, en el desarrollo de nuevas líneas tolerantes a sequía y en el mejoramiento participativo con pequeños agricultores, para mejorar la resistencia a enfermedades de sus maíces nativos. Para efectos de este PEC se aprovecha la información disponible en el mencionado Atlas Molecular de maíz para ayudar a identificar una raza particular de maíz o un grupo de razas utilizando identificadores moleculares únicos. De conformidad con el artículo 30 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, a continuación, se establece el presente Procedimiento de Evaluación de la Conformidad para la Identificación de los maíces nativos, a que se hace referencia en el presente proyecto de Modificación de la NOM-187-SCFI/SSA1-2020. 1. Objetivo Establecer el procedimiento para autentificación de los productos que contienen maíces nativos acorde a las especificaciones establecidas en el proyecto de Modificación a la NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. 2. Campo de aplicación El presente procedimiento es aplicable a los maíces nativos que se producen o comercializan en el territorio nacional, en los términos señalados en los artículos 30 y 69 de la Ley de Infraestructura de la Calidad así como en el Artículo 80 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización o aquel que lo sustituya, para validar la autenticidad de un maíz nativo utilizado como ingrediente en los productos sujetos al cumplimiento de la NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.		comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		3. Referencias Normativas Para la correcta implementación del presente procedimiento se deben consultar las indicadas en el Capítulo 2 del Proyecto de Modificación a la NOM-187-SCFI/SSA1-2020. 4. Símbolos y abreviatura IRNM: Identificación de Razas Nativas de Maíz. LIC: Ley de Infraestructura de la calidad. NOM: la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba... PEC: Procedimiento de evaluación de la conformidad. 5. Términos y definiciones Para a correcta aplicación del presente PEC, se establecen las siguientes: 5.4.1 interesado productor, comercializador o empresa que elabora algún producto a base de maíz nativo, y que desea evaluar la conformidad del mismo de acuerdo al presente PEC. 5.4.2 IRNM Se refiere al estudio de laboratorio para la Identificación de Razas Nativas de Maíz a través de marcadores moleculares utilizando tecnologías de secuenciación. 5.4.3 maíz nativo razas de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays, que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismos u obtenidas a través de intercambio, en evolución y diversificación constante, que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. 5.4.4 producto para efectos del presente PEC, se entenderá por producto al maíz nativo en estado fresco o bien a los alimentos elaborados con este maíz como uno de sus ingredientes. 6. Disposiciones generales 6.1 El interesado debe establecer, implementar y mantener los sistemas de gestión de la calidad en el control de la producción, debe adecuar la información comercial del producto, tomar muestras del mismo para realizar las pruebas de laboratorio aplicables (microbiológicas y fisicoquímicas) y evaluar las especificaciones organolépticas según lo descrito en el cuerpo de la norma.		

		6.2 El interesado debe solicitar la evaluación de la conformidad con la NOM, cuando lo requiera para dar cumplimiento a las disposiciones legales o para otros fines de su propio interés, realizando la solicitud al laboratorio acreditado, a través del ingreso de la solicitud de servicios de Identificación y el contrato u orden de servicio debidamente requisitado. para que se realice el estudio para la Identificación de Razas Nativas de Maíz a través de marcadores moleculares, utilizando tecnologías de secuenciación, 6.3 El laboratorio acreditado entregará al interesado, para firma de este último, la solicitud de servicios de análisis, el contrato de prestación de servicios, los cuales deberán contener la información necesaria para llevar a cabo el proceso de Identificación de producto. 6.4 El laboratorio acreditado debe atender los servicios y dar respuesta al interesado. 6.5 El interesado podrá actuar y dar seguimiento a la solicitud de servicios de evaluación de la conformidad por sí mismo o por medio de su representante legal. 7. Procedimiento para solicitar la caracterización del origen del maíz (IRNM) 7.1 El interesado proporciona la información que el laboratorio acreditado requiera, para la recepción de las muestras con la información requerida del origen de las mismas. 7.2 El interesado colecta de la muestra (1,000 semillas o ½ Kg) o un mínimo de 100 hojas liofilizadas. 7.3 El interesado envía muestras con el Formulario al laboratorio acreditado. 7.4 El laboratorio acreditado recibe muestra y Formulario, y verifica el estado de la muestra Si falta información o falta de conformidad, el laboratorio se comunicará, en un plazo de 5 días hábiles, con el interesado para solicitarle que corrija o complete los datos. 7.5 El interesado cuenta con un máximo de 10 días hábiles para corregir o completar los datos, en caso contrario, se desecha la solicitud. 7.5 El laboratorio acreditado realiza el análisis en dos etapas: a. Los datos genotípicos procesados se analizan y se comparan con datos del catálogo. b. Los resultados del análisis se registrarán de acuerdo a cualquiera de los siguientes calificativos: - Material Nativo - Variedad mejorada - Sin caracterizar (sin coincidencia / similitud cercana con base de datos, puede ser una muestra mixta, una variedad mejorada no caracterizada). Para efectos del presente proyecto de PEC, los interesados podrán solicitar este análisis del maíz nativo cosechado. No aplica al proceso de siembra.		

		7.6 El interesado recibe los resultados y muestras del servicio. 7.7 La entrega de resultados se realiza en un aproximado de 6 semanas a partir de la recepción de conjuntos de semillas muestra en el laboratorio. 7.8 Los resultados de los análisis pertenecen al solicitante de estos. 8.1 Procedimiento 8.1 Solicitud de servicio de Identificación (IRNM). 8.1.1 El interesado solicita el servicio de caracterización respectiva al laboratorio acreditado, quien le entrega los formatos y la información necesaria para llevar a cabo el proceso de Identificación. 8.1.2 Con base en la información proporcionada por el laboratorio acreditado, el solicitante debe someter a pruebas de laboratorio una muestra del producto. Las pruebas se realizan bajo la responsabilidad del laboratorio acreditado. 8.1.3 Una vez que el interesado ha analizado la información proporcionada por el laboratorio acreditado, presentará la solicitud debidamente documentada, ya que haya firmado el contrato de prestación de servicios que celebre con el interesado (particular) o bien con el organismo de Identificación debidamente acreditado en la NOM de referencia, firmado en original por duplicado. El contrato debe ser firmado por el representante legal de la empresa o particular titular. Para acreditar dicha representación se debe presentar copia simple del acta constitutiva o poder notarial de dicho representante, y copia de identificación oficial. Los requisitos a cumplir para ingresar la solicitud de servicio serán entregados por el laboratorio al interesado. 8.2 Fundamento de la prueba Identificación de razas nativas a través de marcadores moleculares utilizando tecnología de secuenciación. El Atlas Molecular del Maíz es una plataforma que proporciona datos, herramientas y recursos que ayudan a identificar las características genéticas específicas de determinada variedad de maíz, Este sistema proporciona datos genéticos, fenotípicos, climáticos, geográficos, de pasaporte, entre otros. También proporciona información como asociaciones, características y paneles de germoplasma. Así mismo facilita herramientas para la recolección electrónica de datos, solicitudes de información en línea, visualización de datos, métodos de análisis estadísticos y ligas para capacitación. 8.3 Para la evaluación de la conformidad un organismo de certificación o la autoridad competente l previamente realizan una evaluación inicial y las visitas de seguimiento, conforme a lo siguiente: - Atender las solicitudes de Identificación - Realizar un análisis documental		

		- Verificar en sitio y a través de la toma de muestra la información comercial y las especificaciones organolépticas - Auditar en sitio los sistemas de la calidad en el control de la producción y el sistema de adopción de buenas prácticas agrícolas en el proceso de producción y beneficiado. El interesado debe establecer y mantener disponible en todo momento un sistema de gestión de la calidad en el control de la producción documentado (procedimientos y registros) que le permita homogenizar, controlar y mejorar las operaciones unitarias El apartado de trazabilidad debe ser desarrollado de manera tal que permita evidenciar el origen del producto desde la unidad de producción y destino al cliente inmediato (para actuar en caso de reclamaciones o retiros de producto por contaminación). El interesado debe establecer y mantener disponibles mecanismos internos que le permitan asegurar que la información comercial y las especificaciones organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de su producto se establecen y se mantienen de acuerdo a lo establecido en la NOM a la que le aplica el presente PEC. El interesado deberá ingresar al organismo de Identificación el contrato, y la solicitud que debe acompañarse con la información que el organismo de Identificación establezca. 9. Vigencia La vigencia y validez del análisis realizado estará condicionada al cumplimiento y mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgado y aplica al lote muestreado para los efectos. Con base en lo anterior, el organismo de certificación establecerá la vigencia del certificado a otorgar, a partir de la fecha de la emisión de los resultados del análisis molecular, la cual no podrá ser inferior a 1 año pero condicionada a las visitas de seguimiento que demuestren que se sigue cumpliendo con las condiciones previstas en el presente PEC y en la NOM, conforme al siguiente numeral. 10. Seguimiento El organismo de certificación para producto debe realizar la evaluación del cumplimiento con la NOM de los productos certificados, mediante una evaluación inicial y seguimiento como mínimo una vez durante el periodo de vigencia del certificado, tanto de manera documental como por revisión del proceso de producción y muestreo y pruebas de laboratorio del producto certificado. De los resultados de la evaluación correspondiente, el organismo de certificación de producto dictaminará la suspensión, cancelación o renovación del certificado de cumplimiento del producto. Las visitas de seguimiento llevadas a cabo el organismo de certificación, se practicarán únicamente por personal acreditado del mismo quien generará un informe del seguimiento.		

		En los informes de seguimiento se hará constar: 1. Nombre, denominación o razón social del titular del certificado 2. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya el seguimiento 3. Calle, número, población o colonia, municipio o delegación, código postal y entidad federativa en que se encuentre ubicado el lugar en que se practique la visita; 4. Número y fecha del oficio de comisión que la motivó; 5. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la visita de seguimiento; 6. Datos relativos a los productos relacionados en el seguimiento. 7. Datos relativos a la actuación; 8. Declaración del visitado, si quisiera hacerla; y 9. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevó a cabo. El interesado tiene la obligación de permitir el acceso, proporcionar la información y las facilidades necesarias al personal del organismo de certificación para realizar el seguimiento del certificado. 11. Muestras Durante las visitas de seguimiento, se tomarán muestras en la cantidad estrictamente necesaria, para evaluar las especificaciones organolépticas y la información comercial. Las muestras se seleccionarán al azar y por personal acreditado. 12. Suspensión y cancelación Sin perjuicio de las condiciones contractuales de la prestación del servicio de Identificación, se deben aplicar los supuestos siguientes para suspender o cancelar un certificado. El organismo de certificación o la autoridad competente suspenderá el certificado cuando: 1. Se encuentre incumplimiento con la NOM aplicable en cualquiera de los aspectos 2. El seguimiento no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado. 3. Se encuentre incumplimiento con el presente procedimiento. El organismo de certificación debe notificar por escrito la suspensión al titular del certificado, otorgando un plazo de 30 días naturales para hacer las aclaraciones pertinentes o subsanar las deficiencias del producto o del proceso de certificación, una vez transcurrido el plazo otorgado y en caso de que no se hayan subsanado los incumplimientos, el organismo de certificación, procederá a la cancelación del certificado.		

		El organismo de certificación debe cancelar inmediatamente el certificado cuando: 1. Se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación. 2. Se incurra en declaraciones engañosas en el uso del certificado. 3. No se corrija el motivo de la suspensión en el plazo establecido. 4. El titular de la certificación lo solicite, siempre y cuando se hayan cumplido las obligaciones contraídas en la certificación, al momento en que se solicita la cancelación. En todos los casos de cancelación el organismo de certificación debe dar aviso a las autoridades, informando los motivos de ésta y debe mantener el expediente del certificado cancelado. 13. Renovación Para obtener la renovación de un certificado se procederá conforme a lo siguiente. El interesado debe presentar los documentos siguientes: 1. Solicitud de renovación. 2. Original del certificado o en su caso una carta compromiso, bajo protesta de decir verdad, por parte del titular en la que declare el motivo por el cual no presenta el original y que no hará uso alguno de éste. 3. Documentación con la información técnica de producto requerida en el presente procedimiento (ver anexo A), sólo cuando haya modificaciones en la misma; La renovación estará sujeta a lo siguiente: a) Haber cumplido en forma satisfactoria con los seguimientos y pruebas correspondientes. b) Que se mantienen las condiciones del sistema de certificación, bajo la cual se emitió el certificado de cumplimiento inicial. Una vez renovado el certificado de cumplimiento, se estará sujeto a los seguimientos indicados en el sistema de certificación de producto bajo el cual se renovó, así como las disposiciones aplicables del presente procedimiento para la evaluación de la conformidad. 15. Vigilancia La Secretaría de Economía podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento con los presentes procedimientos para la evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad. 16. Bibliografía - NORMA Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación en 2003-08-18. - 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).Declaratoria de vigencia publicada en 2018-a		

CNA		10.8 Disposiciones generales para la determinación de maíces bajos en aflatoxinas Es responsabilidad del productor que, de manera voluntaria, decida llevar a cabo la evaluación de la conformidad de la misma para efectos de determinar en forma previa que sus maíces son libres de aflatoxinas y, en consecuencia, poder ostentar dicha situación comercialmente, cumplir con los requisitos previstos en el presente Procedimiento a través de la inspección por una Unidad de Inspección acreditada y aprobada de conformidad con el marco jurídico aplicable. La Unidad de Inspección debe evaluar: A. Que el producto cumpla con las especificaciones de la presente NOM y demás disposiciones referidas en este PEC. B. Que el productor cumpla con las especificaciones del Presente Procedimiento. C. Que el productor cuente con los documentos demostrativos de lo aquí previsto, así como con las instalaciones adecuadas conforme a lo dispuesto por el presente Procedimiento La realización de ensayos, mediciones o pruebas de laboratorio, se debe efectuar únicamente por laboratorios acreditados, de conformidad con la Ley de Infraestructura de la Calidad y, en su caso, el Reglamento vigente aplicable. Los formatos y solicitudes que el productor deberá enviar al OEC podrán ser enviados por medios electrónicos, siempre y cuando se cuente con respaldo físico, en su caso, de los anexos remitidos en formato digital, para poder ser corroborados por el OEC, si así se requiere. 10.8.1 PROCEDIMIENTO DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD. 10.8.1.1 SOLICITUD INICIAL DEL PRODUCTOR. Para iniciar el proceso de Inspección, el interesado debe presentar a la Unidad de Inspección lo siguiente: a) La solicitud de dictamen técnico inicial, en formato libre o el sugerido por la Unidad de Inspección. b) Comprobante de domicilio de las instalaciones del productor interesado en la inspección. c) Documento público o privado que, conforme al marco legal, demuestre la posesión, uso, goce o disfrute del inmueble en el que se encuentran las instalaciones de producción. d) Acta constitutiva o similar que acredite la constitución de la empresa, en el caso de personas morales, y acta de nacimiento, Identificación Oficial y Clave Única de Registro de Población, en el caso de personas físicas. a) Plano de Distribución de las instalaciones de producción. f) Identificación oficial vigente del responsable de la Instalación. g) En caso de nombrar a una persona autorizada para realizar trámites ante la Unidad de Inspección, se debe anexar: Identificación oficial vigente de la persona autorizada y carta de designación de dicha persona autorizada.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		h) Dictamen inicial de inspección que acredite el registro de los predios agrícolas. La Unidad de Inspección revisará y dará seguimiento al expediente de inicio de solicitud en un plazo no mayor a 10 días hábiles y el interesado tendrá que solventar las observaciones, si las hubiera, en un plazo no mayor a 15 días hábiles. Una vez recibida la documentación completa, así como los reportes de prueba que se emitan conforme a este procedimiento, dicha información será analizada por el OEC y se le notificará al interesado, en un plazo no mayor a cinco días hábiles, la fecha de visita de inspección a las instalaciones de tal interesado. El OEC programará las visitas de Inspección in situ para constatar que se cuenta con la infraestructura requerida. 10.8.1.2 VISITA DE INSPECCION.- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA CON LA QUE DEBE DE CONTAR LA INSTALACIÓN. El espacio de producción debe estar delimitado y debe mantener la limpieza y buenas prácticas de manufactura y mantener alejadas fuentes de polución. Las instalaciones deberán contar con las siguientes áreas: a) Área de recepción de Materia Prima: Espacio donde se someterá a proceso la materia prima. b) Área de Pesado: Espacio donde se pesarán los productos. c) Almacén de Graneles: Espacio donde se encuentran los recipientes del producto y materia prima. Es necesario que esté techado y con paredes. El interesado debe presentar a la Unidad de Inspección, los documentos, formatos y bitácoras que permitan determinar la trazabilidad de los productos y procesos (ver APÉNDICE NORMATIVO A BITÁCORAS CON LAS QUE DEBERÁ CONTAR EL INTERESADO) Si en la inspección se constata el cumplimiento de la NOM materia de este Procedimiento, se emitirá el Dictamen Técnico de Cumplimiento, el cual se debe acompañar junto con el informe de resultados de los laboratorios de prueba acreditados y, en su caso, aprobados y señalar que las instalaciones de producción se encuentran en óptimas condiciones. En caso de que se detecte alguna inconsistencia de la información, el OEC deberá notificarlo al productor concediéndole un plazo de 3 días hábiles para subsanar la inconsistencia o para que envíe información que demuestre que sí cumple con la normatividad aplicable. Dicha información se podrá presentar de forma física o por los medios electrónicos que se establezcan por el OEC. En caso contrario, se emitirá un dictamen de incumplimiento, y el interesado puede elaborar una nueva partida de producción con el fin de atender las desviaciones encontradas.		

		10.8.1.3 MUESTREO 10.8.1.3.1 Disposiciones generales Las generalidades del muestreo, los puntos de muestreo y las disposiciones para el envío de las muestras al laboratorio, deberán hacerse aplicando lo establecido en el APENDICE NORMATIVO B. MUESTREO DE CEREALES de la NOM-247-SSA1-2008, citada en el apartado de referencias. 10.8.1.3.2. Precauciones Material del que se van a tomar las muestras. Deberán prepararse por separado las muestras de cada lote que se vaya a examinar para conocer su contenido de AFT. Los lotes de más de 50 toneladas se subdividirán en sublotes para tomar muestras por separado. Si un lote es superior a 50 toneladas, el lote debe subdividirse en sublotes según el Cuadro 1. Cuadro 1: Subdivisión de sublotes de maíz según el peso del lote Peso del lote (t) Peso máximo o número mínimo de sublotes Número de muestras elementales Peso mínimo de la muestra de laboratorio (kg) ≥ 1500 500 toneladas 100 1 > 300 y < 1500 3 sublotes 100 1 ≥ 100 y ≤ 300 100 toneladas 100 1 ≥ 50 y < 100 2 sublotes 100 1 < 50 - 3-100* 1 * Véase el Cuadro 2 Teniendo en cuenta que el peso del lote no siempre es un múltiplo exacto del peso de los sublotes, el peso del sublote puede superar el peso mencionado por un máximo de un 20 %. Muestra elemental El peso mínimo recomendado de la muestra elemental será de 100 g para los lotes de ≥ 0,5 toneladas. Para los lotes de menos de 50 toneladas, el plan de muestreo deberá utilizarse con de 3 a 100 muestras elementales, según el peso del lote. Para los lotes pequeños (□ 0,5 toneladas) se podrá tomar un número menor de muestras elementales, pero en ese caso la muestra agregada que contenga todas las muestras elementales también será de 1 kg al menos. Se puede utilizar el Cuadro 2 para determinar el número de muestras elementales a tomar. Cuadro 2: Número de muestras elementales que deben tomarse en función del peso del lote Peso del lote (t) Número de muestras elementales Peso mínimo de la muestra de laboratorio (kg) ≤ 0,05 3 1 > 0,05-≤ 0,5 5 1		

		> 0,5-≤ 1 10 1 > 1-≤ 3 20 1 > 3-≤ 10 40 1 > 10-≤ 20 60 1 > 20-< 50 100 1 10.8.1.3.3. Tratamiento de la muestra recibida en el laboratorio Todas las muestras de laboratorio deben colocarse en un recipiente limpio e inerte que las proteja adecuadamente de la contaminación, la luz del sol y daños durante el tránsito. Se adoptarán todas las precauciones necesarias para evitar cualquier cambio en la composición de la muestra de laboratorio que pudiera producirse durante el transporte o el almacenamiento. Las muestras se colocarán en un lugar oscuro y fresco. Todas las muestras de laboratorio tomadas para uso oficial se sellarán en el lugar del muestreo y se identificarán. Deberá llevarse un registro de cada toma de muestras, que permita identificar sin ambigüedad cada lote e indique la fecha y el lugar del muestreo, así como toda información adicional que pueda resultar útil al analista. 10.8.1.3.4 Subdivisión de las muestras para resolución de disputas La división de la muestra tiene por objetivo hacer más fácil su manejo; la parte de la muestra que no se utiliza en el análisis debe ser devuelta al lote de extracción. Durante la recepción del producto, normalmente se preparan dos muestras de aproximadamente un kilo cada una: una servirá para el análisis y la otra para el archivo. Durante el almacenamiento, por lo general se prepara una sola muestra para el análisis. En la transferencia y comercialización de los granos se preparan dos muestras, una para análisis y otra para el archivo. 10.8.1.4 METODOS DE PRUEBA 10.8.1.4.1 Disposiciones Generales 10.8.1.4.1.1 Preparación de las Muestras Deberá evitarse la luz del sol todo lo posible durante la preparación de las muestras, ya que el AFT puede descomponerse gradualmente por influencia de la luz ultravioleta. También se controlarán la temperatura ambiente y la humedad relativa para no favorecer la formación de mohos ni de AFT. Dado que la distribución del AFT es en extremo heterogénea, las muestras de laboratorio se homogenizarán triturando toda la muestra que se entregue al laboratorio. La homogeneización es un procedimiento de reducción del tamaño de las partículas que dispersa uniformemente las partículas contaminadas en toda la muestra molida de laboratorio.		

		La muestra de laboratorio se molerá finamente y se mezclará bien con un procedimiento que produzca una homogeneización lo más completa posible. La homogeneización total significa que el tamaño de las partículas es muy pequeño y la variabilidad asociada a la preparación de la muestra se aproxima a cero. Después de la molturación se debe limpiar el molino para evitar la contaminación cruzada de AFT. 10.8.1.4.1.2 Porción de Análisis El peso recomendado de la porción de análisis tomada de la muestra de laboratorio triturada debe ser aproximadamente de 50 g. Utilizando una pequeña cuchar de plástico (imagen 1) tomando esta siempre por el asa y sin contaminar la parte frontal transferir mediante ella a un dispositivo de pesaje la alícuota antes mencionada (50g) Imagen 1 Esto también es válido si el método analítico utilizado requiere porciones de análisis más pequeñas, puesto que el rendimiento del método sigue siendo adecuado para su fin y no influye sobre la incertidumbre del resultado. La selección de una porción de análisis de la muestra de laboratorio triturada debe efectuarse con procedimientos aleatorios. Si la mezcla se realizó durante el proceso de trituración o después del mismo, la porción de análisis se puede tomar de cualquier parte de la muestra de laboratorio triturada, de lo contrario, la porción de análisis debe ser la acumulación de varias porciones pequeñas tomadas por toda la muestra de laboratorio. Se recomienda que se tomen tres porciones de análisis de cada muestra de laboratorio triturada. Las tres porciones de análisis se utilizarán para la aplicación, recurso y confirmación, si es necesario. Para la toma de dichas muestras utilice un pequeño cucharon plástico (imagen 2), tomando esta por el asa plástica para evitar contaminar la muestra, puede utilizar el mismo cucharon para cada una de las tres alícuotas a colectar y debe de cambiar este entre diferentes muestras de maíz trituradas. Imagen 2 10.8.1.4.1.3 Disposiciones específicas Las disposiciones específicas, se han establecido en el numeral 5.2 de la NOM-247-SSA1-2008, citada en el apartado de referencias. 10.8.1.4.1.4 Cálculo de la tasa de recuperación y garantía de calidad aplicable a los laboratorios Para la determinación de aflatoxinas en maíz para elaborar tortillas se debe aplicar cualquiera de los métodos de prueba establecidos en la NOM-247-SSA1-2008, citada en el apartado de referencias.		

		10.8.1.4.1.5 Métodos de Análisis Utilizar un método basado en criterios a través del cual se establezca un conjunto de criterios de rendimiento que debe cumplir el método analítico utilizado. El método basado en criterios tiene la ventaja de que, al evitar establecer los detalles específicos del método utilizado, se pueden aprovechar las novedades de la metodología sin tener que reconsiderar ni modificar el método específico. En el Cuadro 3 se presentan criterios y niveles de funcionamiento. Con este enfoque, los laboratorios tienen la libertad de utilizar el método analítico más adecuado para sus instalaciones. Cuadro 3. Criterios de rendimiento para el total de aflatoxinas Producto Nivel Maximo (NM) (µg/kg) Limite de Detección (LOD) (µg/kg) Limite de Cuantificación (LOQ) (µg/kg) Desviación Típica Relativa de la Repetitividad (RSDR) (%) Rango aplicable mínimo (µg/kg) Recuperación Maíz para un posterior procesamiento 20 ≤ 4,0 ≤ 8,0 44 11,2-28,8 60-115 % 10.8.1.4.1.6 DICTAMEN DE INSPECCION La Inspección se puede realizar en las instalaciones de producción, así como en los lugares en que se almacene dicho producto, durante la transportación del mismo y/o en los lugares en que se realice algún otro proceso o alguna fase del mismo. En todo caso se debe atender a lo previsto por 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). La Inspección debe estar basada en la constatación física, así como en los registros del productor y/o envasador, a través de los cuales se lleva a cabo el control y trazabilidad de sus operaciones. Dichos registros de control deben incluir al menos, balances de materiales en cada una de las operaciones así como los controles y reportes de prueba que, conforme a este procedimiento, aseguren las especificaciones fisicoquímicas y la inocuidad del producto final. Dentro de estas visitas se inspeccionan los registros de producción, envasado o comercialización (bitácoras) y se constata la trazabilidad e inocuidad del producto, es decir, que no haya sido adulterado en ninguna etapa del proceso. Lo anterior mediante inspecciones in situ, revisión de bitácoras, balance de materiales, muestreo de producto, análisis de laboratorio, sellado para resguardo de producto, inspección de traslados de producto, y en general de cualquier actividad concerniente al proceso aquí descrito.		

		El productor deberá demostrar en las actividades de inspección, verificación y vigilancia que realicen el OEC y las autoridades, conforme a sus respectivas atribuciones, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración, y envasado. Por tal motivo, debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes: a) Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas. b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima. c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso. d) Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo el producto sometido a procesos de maduración o envasado. La referida documentación deberá conservarse por lo menos por un periodo de 5 años a partir de la última inspección, sin perjuicio de que pueda ser resguardada en medios electrónicos en vez de medios físicos, a elección del interesado. "		
Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México		"La Ley Federal sobre ·Metrología y Normalización (LFMN), en sus artículos 44, párrafo cuarto, 45, párrafos primero y segundo, 51, párrafo primero, 62, respectivamente, establecen que: (i) para la elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM's) deberá revisarse si existen otras relacionadas, en cuyo caso, las dependencias competentes se coordinarán para elaborar una sola Norma Oficial Mexicana (NOM) por sector o materia; (ii) los anteproyectos deberán tener un Análisis de Impacto Regulatorio (AIR) que deberá, entre otros aspectos, contener una explicación sucinta de la finalidad de la norma, de las medidas propuestas, de las alternativas consideradas y de las razones por las que fueron desechadas, una comparación de dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las ventajas y desventajas y de la factibilidad técnica de la comprobación del cumplimiento con la norma; (iii) el AIR, cuando la NO pudiera tener un amplio impacto en la economía o un efecto sustancial sobre un sector específico, deberá incluir un análisis en términos monetarios del valor presente de los costos y beneficios potenciales del anteproyecto y de las alternativas consideradas, así como una comparación con las normas internacionales; (iv) la modificación de las NOM's deberá atender el procedimiento que para su elaboración prevé la LFMN, y (v) los comités consultivos nacionales de normalización, como órganos encarados de la elaboración de NOM's se integrarán por, entre otros, organizaciones de industriales.		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		En tanto que el artículo 62 del Reglamento de la LFMN (Reglamento), prevé que los intereses de los sectores u organizaciones deben estar debidamente garantizados en los comités consultivos nacionales de normalización. Disposiciones que, en el presente Proyecto de Modificación, conforme a los documentos que sirvieron de base para su elaboración y su AIR, se considera que no se cumplen, conforme a las siguientes consideraciones: 1. El Proyecto de Modificación, además de no establecer claramente la finalidad de incorporar al objetivo y campo de aplicación a los productos derivados del trigo, como lo es el pan, entre otros, estos ya se encuentran regulados por diversas normas, como lo son la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba (NOM 247) propia a las harinas, cereales y sus derivados, la cual está por revisarse este año, y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria (NOM 051), para la parte de etiquetado e información comercial, conforme a lo cual no debieran estar regulados diversos puntos de los mismos productos en diferentes normas, haciendo todavía más complejo el proceso de normalización y, por lo tanto, obstaculizándose su adecuada implementación y cumplimiento. Asimismo, considerando que la NOM 247 y la NOM 051 actualmente establecen parámetros sanitarios y de información al consumidor para los productos panificables, en la AIR de este Proyecto de Modificación, se omite hacer mención alguna respecto de las previsiones contenidas en las misma que, en su caso, tendrían que ser modificadas, abrogadas o derogadas con la vigencia del Proyecto de Modificación, con lo cual se prevé que dicha sobre regulación del sector de la panificación conllevará implícitamente un incremento en los costos de cumplimiento por parte de ese sector. De igual forma, en el Proyecto de Modificación tampoco se prevén las alternativas consideradas y las razones por las que, en su caso, hubieran sido desechadas las propuestas que sobre el particular se hubieran formulado o un comparativo entre dichas medidas con los antecedentes regulatorios en mención, o en su caso, una descripción general de las ventajas y desventajas al respecto. En ese sentido, también es importante destacar que en el Proyecto de Modificación o en la AIR se omite hacer mención alguna respecto a la factibilidad o no de la elaboración de una sola NOM que comprenda parámetros sanitarios y de información al consumidor para los productos panificables.		

		2. Conforme al Proyecto de Modificación, se pretenden crear nuevos requisitos o procedimientos, así como incorporar especificaciones más estrictas a los productos panificables derivados de trigo, al incorporarse a éstos como parte de su campo de aplicación, sin que al efecto, dicha modificación tenga sustento en algún análisis específico realizado por alguna autoridad normalizadora a través de cual pudiera interpretarse o concluirse que la NOM-187-SSA1/SCFI-2002 no ha surtido los efectos deseados y que por ello, es necesario ampliar su campo de aplicación. En ese sentido, es de destacar que en el AIR del Proyecto de Modificación no se advierte que se haya salvaguardado los principios previstos en el artículo 7 de la Ley General de Mejora Regulatoria relacionados con: (a) generar mayores beneficios que costos, buscando así el máximo beneficio social; (b) seguridad jurídica que propicie la certidumbre de derechos y obligaciones; (c) la focalización a objetivos claros, concretos y bien definidos; (d) la coherencia y armonización de las disposiciones que integran el marco regulatorio nacional, y (e) la promoción de la libre concurrencia y competencia económica, así como del funcionamiento eficiente de los mercados. Conforme a los cuales, pudiera garantizarse a los sujetos regulados del sector de la panificación la certeza jurídica de que las regulaciones que por sí mismo implican fuertes inversiones a dicho sector, no están siendo modificadas al libre arbitrio de la autoridad sin sustento o justificación objetiva alguna. 3. La modificación del ""Objetivo y campo de aplicación"" del Proyecto de Modificación, mediante la inclusión de diversos productos como los panificables, genera nuevos impactos económicos a su sector que, por sí mismos, no conllevan o genera beneficios regulatorios, pues a través de dicha inclusión se establece una sobre regulación de especificaciones técnicas que deberán de cumplir el sector de la panificación en la elaboración de subproductos como lo es el pan, los cuales como ya fue expresado, son afectos de cumplimiento de la NOM-247 y la NOM-251, disposiciones técnicas que regulan sus aspectos sanitarios y de información al consumidor. Inclusión para lo cual, la autoridad normalizadora, omite formular alguna justificación debidamente fundada y motivada que pudiera otorgar al sector de la panificación alguna certidumbre respecto del ejercicio de sus derechos y consecuentes obligaciones.		

		Consideraciones conforme a las cuales, no se desprende del Proyecto de Modificación o del AIR información precisa respecto a los costos y beneficios que pudieran establecer los efectos que para el sector de la panificación tendría con la vigencia del Proyecto de Modificación, máxime que el mismo se encuentra debidamente regulado a través de otras NOM's. Acorde a lo cual, el sector de la panificación se encuentra en claro estado de indefensión respecto del impacto o efecto que la vigencia del Proyecto de Modificación tendría en él, dado la omisión del análisis pormenorizado que posibilite establecer en términos monetarios del valor presente los costos y beneficios potenciales del anteproyecto en el sector de la panificación y de las alternativas consideradas, así como una comparación con las normas internacionales. Adicionalmente a lo anterior, la modificación que se pretender llevar a cabo, al ser en la información comercial y que, en consecuencia, podría afectar nuevamente su etiquetado actual, se debe considerar que generaría impactos económicos adicionales a las recientes modificaciones regulatorias (NOM 051) y que no se están considerando por las autoridades en el correspondiente Análisis de Impacto Regulatorio (AIR) ante la Comisión de Mejora Regulatoria. Conforme a lo cual, resulta necesario que se considere que, si bien, tanto el maíz como el trigo son cereales, son tan amplios y diferentes sus procesos, como en su mercado, que resulta mucho más complejo tenerlos a ambos en una sola regulación. Por esto, creemos que lo más adecuado sería elaborar una norma integral, que regule específicamente a estos productos, tanto para la parte de salud como para la comercial. 4. Adicional a todo lo anterior, es preciso mencionar que, si bien acorde con el ""Objetivo y campo de aplicación"" del Proyecto de Modificación, se prevé la inclusión de diversos productos como los panificables, la CANAINPA, en su carácter de organismo de interés público que representa al sector de la industria panificadora del país y que consecuentemente es un órgano de consulta obligado por parte del gobierno federal, acorde con lo dispuesto por los artículos 4 de la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones, así como 5 de su Reglamento, no fue considerada en la elaboración del propio Proyecto de Modificación, por lo que en su elaboración se omitió garantizar la debida representación del sector de la panificación respecto del procedimiento llevado a cabo por ese Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario en su elaboración, por lo que dicho procedimiento careció del rigor normativo que de la representación de los sectores prevé la LFMN y el Reglamento."		

KELLOGG COMPANY MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V., PRONUMEX, S. de R.L. de C.V., GOLLEK INTERAMERICAS, S. DE R.L. DE C.V. Y KELLOGG COMPANY MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.		La modificación al objetivo de la modificación a la norma oficial mexicana NOM-187- SSA1/SCFI-2002, no se encuentra debidamente justificada. El Programa Nacional de Normalización 2020 (“PNN 2020”) de manera textual, preveía como objetivo y justificación de la modificación a la NOM-187-SSA1/SCFI-2002 lo siguiente: “Debido a la comercialización de nuevos productos en el mercado, es necesario actualizar las denominaciones e información comercial de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana. Asimismo, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos para estos productos, así como trabajar en un procedimiento de la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal.” De manera contraria, el Programa Nacional de Normalización 2021 (“PNN 2021”), cambió el objetivo de la modificación a la NOM-187-SSA1/SCFI-2002, pero teniendo un impacto y objetivo totalmente distinto al inicialmente propuesto por el PNN 2020, a saber, el PNN 2021 de manera textual previó lo siguiente: “Establecer las denominaciones e información comercial de los productos derivados del maíz y trigo para incluir nuevos productos comercializados en el mercado, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos, trabajar en un procedimiento para la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal.” La modificación del objetivo y consecuente impacto que el Proyecto de NOM-187 pretende tener del PNN 2020 al PNN 2021 carece de sustento adecuado ya que, contrario a lo originalmente propuesto, la modificación bajo el PNN 2021 pretende incluir productos nuevos que no se encuentran inicialmente bajo el campo de aplicación de dicha norma y que, incluso, son materia u objeto de normas distintas. Con lo anterior, además de una clara violación a las reglas procedimentales para la modificación de normas oficiales mexicanas representa una posible contradicción de normas generada por la propia autoridad y que, en el futuro, dará lugar a problemas de interpretación, falta de certeza y seguridad jurídica para los destinatarios de la norma. Se insiste en que el Proyecto de NOM-187, debe conservar el objetivo y campo de aplicación de la vigente NORMA Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, que se dispone de la siguiente forma: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación. 1.3 Quedan excluidas las botanas. Lo anterior, debido a que como se encuentra propuesto el Objetivo y Campo de Aplicación dentro del Proyecto de NOM-187, genera una sobrerregulación de diversos productos como panes, galletas y cereales para desayuno ya que se encuentran regulados por la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de julio de 2009. No es clara la diferencia entre los objetivos y campos de aplicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de julio de 2009 y el Proyecto de NOM-187 propuesto, debido a que esta sobrerregulación genera confusión para quienes fabrican, elaboran o producen este tipo de productos, así como para las entidades verificadoras. La confusión y sobrerregulación radica en que la NOM-247 establece las definiciones de los productos que están en el alcance de esta norma: 3.6 Alimentos preparados a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, a los productos alimenticios, elaborados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros. 3.20 Galleta, al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno, adicionada o no de azúcares, de otros		

		ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua. 3.45 Pan blanco, al producto que resulta de hornear una masa obtenida de harina fermentada, agua y sal, acondicionadores y mejoradores de masa, adicionado o no de aceites y grasas comestibles, leche, otros ingredientes y aditivos para alimentos. 3.46 Pan de harina integral, al producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, preparada con mezclas de harina de trigo integrales, harinas de cereales integrales o harina de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. 3.47 Pan dulce, al producto que puede ser elaborado con harina, agua, huevo, azúcares, grasas o aceites comestibles, levaduras, al que se le pueden o no incorporar aditivos para alimentos, frutas en cualquiera de sus presentaciones, sal y leche; amasado, fermentado, moldeado y cocido al horno o por fritura en grasas o aceites comestibles. Sin embargo, el Proyecto de NOM-187 incluye categorías que ya se encuentran reguladas en las disposiciones de la NOM-247 y que a su vez no están definidas en el propio Proyecto de NOM-187. Tampoco se especifican de forma particular las categorías que están en el alcance únicamente como productos a base de maíz y trigo. De forma práctica, este Proyecto de NOM-187 regularía a los cereales como “Hojuelas de Maíz” pero excluye a cereales como “Hojuelas de Avena” y “Arroz inflado”, entre otros. El Proyecto de NOM-187, cambia el marco normativo aplicable a los productos que regula, al establecer nuevas reglas aplicables sin prever un periodo y reglas de transición entre la norma oficial vigente y la nueva. Lo anterior, contraviene los derechos fundamentales de seguridad jurídica en su vertiente de confianza legítima, así como el de legalidad en su vertiente de interdicción o prohibición de la arbitrariedad y el exceso, previstos en los artículo 14 y 16 Constitucionales, lo que además se traduce en costos repentinos y adicionales para realizar ajustes nuevamente a los empaques y etiquetado "Los temas sobre regulados en la NOM- 187–cereales para desayuno, harina de maíz o harina de trigo/ nixtamalizado, pan de harina de trigo, pan dulce, galletas, pastas, botanas-, como en la diversa “NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.		

		Métodos de prueba.", violan el derecho humano de non bis in idem previsto en el artículo 23 de nuestra Carta Magna, y sus correlativos en los tratados internacionales de los que el estado mexicano es parte. Lo anterior, toda vez que ambas normas oficiales podrían dar lugar a que un particular sea juzgado dos veces por la misma actuación punible, puesto que regulan las mismas materias." La sobrerregulación de los temas –cereales para desayuno, harina de maíz o harina de trigo/ nixtamalizado, pan de harina de trigo, pan dulce, galletas, pastas, botanas- previstos en la Norma Oficial, en relación con los temas regulados en la diversa "NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.", viola el derecho fundamental de seguridad jurídica, así como su vertiente de confianza legítima, los cuales están previstos en los artículos 14 y 16 de la Constitución Federal. Lo anterior, pues la parte quejosa no sabe a qué norma oficial atenerse, puesto que prevén consecuencias jurídicas diversas sobre las mismas materias. El proyecto de NOM-187 podría contravenir los principios esenciales establecidos por Ley Federal de Protección al Consumidor y normas de información comercial y etiquetado, como lo es la propia NOM-051. Conforme al artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor ("LFPC"), la información y publicidad de los productos debe desplegarse de tal forma que no induzca a error o confusión al consumidor por engañosas o abusivas. En términos de la propia LFPC, se entiende por información o publicidad engañosa o abusiva aquella que refiere características o información relacionadas con algún bien, producto o servicio que pudiendo o no ser verdaderas, inducen a error o confusión al consumidor por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta. En este sentido, derivado de las modificaciones pretendidas en el Proyecto de NOM-187, respecto de la denominación de los productos sujetos a su campo de aplicación, resulta evidente que los consumidores lejos de tener información más clara y completa sobre las características de los productos, se verán enfrentados a información excesiva y poco clara, que incluso puede llegar a generar error o confusión o simplemente desinterés en los consumidores sobre las características de los productos que están adquiriendo.		
AMEXIGAPA		"Con respecto a dicho Proyecto de Modificación, me permito hacerle llegar los comentarios de la Asociación Mexicana de		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

		Industriales de Galletas y Pastas A.C. (AMEXIGAPA), empezando porque consideramos que no se establecieron los motivos que justifiquen el incorporar al objetivo y campo de aplicación a los productos derivados del trigo, como lo son los productos panificables, las galletas y pastas, entre otros, que ya se encuentran debidamente regulados por diversas normas, incluyendo la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSAI-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba (NOM 247) propia a las harinas, cereales y sus derivados, la cual está por revisarse este año, así como, la reciente modificación e implementación de)a NOM-051-SCFI/SSAI-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria (NOM 051) para la parte de etiquetado e información comercial, por lo que, consideramos que no debieran estar regulados diversos puntos de los mismos productos en diferentes normas, haciendo todavía más complejo el proceso de normalización y, por lo tanto, obstaculizándose su adecuada implementación y cumplimiento. En este mismo sentido, es importante mencionar que, si bien la NOM 247 y la NOM 051 actualmente establecen parámetros sanitarios y de información al consumidor para las galletas y pastas, en el correspondiente Análisis de Impacto Regulatorio (AIR) de este Proyecto de Modificación, se omite hacer mención alguna respecto de que las modificaciones propuestas conllevaran un incremento en los costos de cumplimiento por parte de nuestro sector. Por otro lado, la modificación que se pretende llevar a cabo, al ser en la información comercial y que, en consecuencia, podría afectar nuevamente su etiquetado actual, se debe considerar que generaría impactos económicos adicionales a las recientes modificaciones regulatorias (NOM 051) y que no se están considerando por las autoridades en el AIR presentado ante la Comisión de Mejora Regulatoria. Por otro lado, resulta necesario que se considere que, si bien, tanto el maíz como el trigo son cereales, son tan amplios y diferentes en sus procesos, como en su mercado objetivo, por lo que es mucho mas complejo tenerlos a ambos en una sola regulación. Es fundamental hacer mención que la AMEXIGAPA y sus empresas afiliadas, siempre están dispuestas a colaborar con el gobierno para mejorar las industrias de las galletas y pastas, así como a dar al consumidor los mejores productos, por lo que, entendemos y apoyamos el derecho legítimo de que los consumidores a que se encuentren debidamente informados sobre la calidad y sanidad de los productos que consumen, sin embargo, consideramos que las galletas y las pastas, no deberian estar regulados en una NOM que claramente es específica para la masa y tortillas. Por lo que, consideramos oportuno retirar las harinas de trigo y los productos derivádos de ella y, trabajar las adecuaciones necesarias tanto para el tema sanitario como para lo comercial dentro de la NOM 247."		Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.
FEDERACIÓN DE PRODUCTORES DE		"Que la actualización de normas dentro del contexto alimentario, sirvan de base para encaminar nuestros hábitos		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

MAÍZ DEL ESTADO DE MÉXICO FEPR		alimenticios a obtener mayor salud y menor dependencia farmacológica, cito al Padre de la Medicina, Hipócrates, “Que el alimento sea tu mejor medicina”. Destacar que la elaboración de tortillas de maíz nativo de forma artesanal, contiene saberes y prácticas ancestrales que constituyen una herencia cultural y que la tradición al ser una costumbre dinámica es compatible con la modernización y el desarrollo por lo que innovar el pasado en función de las necesidades del presente debe estar ligado a la integración de estrategias o políticas públicas que favorezcan tanto la salud como los valores culturales de la población mexicana. PROPUESTA: Declarar en la norma mexicana un rotundo NO al maíz transgénico, exhibir y/o sancionar a las tortillerías que lo utilicen como insumo. Dado que México posee una gran diversidad de maíces nativos, con una indiscutible calidad nutricional, no requiere ni se justifica el uso de un maíz extranjero transgénico que además se produce bajo el modelo convencional con uso de herbicidas altamente tóxicos. Los consumidores mexicanos, sobre todo de las ciudades, pueden y deben comprometerse con los campesinos mexicanos y en conjunto fomentar el consumo de maíz nativo producido bajo prácticas agroecológicas, haciendo un intercambio justo, el campesino proporciona alimentos sanos, salud, y el consumidor realiza un pago justo por este trabajo."		Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.
Coordinación de Agrobiodiversidad de la CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad)		"Le informamos que estamos a favor de la revalorización de los maíces nativos, así como de la importancia de la labor de los campesinos, que, con su conocimiento tradicional, contribuyen a su conservación y diversidad genética. En relación al PEC (Procedimiento de Evaluación de la Conformidad)- Apéndice 10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo publicada en el DOF, le comunicamos que contamos con información pública que se encuentra a disposición para que (en caso de ser necesario) pueda ser considerada/utilizada por las autoridades competentes, por la UAMN (Unidad de Acreditación de Maíces Nativos) y por los Agentes acreditados, en pro de apoyar el cumplimiento del objetivo y campo de aplicación del presente PEC. La información referente se encuentra disponible en las siguientes ligas-e: 1. Proyecto Global de Maíces https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/proyectoMaices 2. Informe de gestión https://www.biodiversidad.gob.mx/genes/maicesInfGest		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a

		3. Elementos (2006) para la determinación de centros de origen y centros de diversidad genética en general y el caso específico de la liberación experimental de maíz transgénico al medio ambiente en México. https://www.biodiversidad.gob.mx/media/1/genes/files/Elementos_2006.pdf 4. Elementos (2011) para la determinación de centros de origen y centros de diversidad genética para el caso de los maíces de México a partir de los resultados del proyecto "Recopilación, generación, actualización y análisis de información acerca de la diversidad genética de maíces nativos y sus parientes silvestres en México" (2006 2011). https://www.biodiversidad.gob.mx/media/1/genes/files/Elementos_2011_2.pdf 5. Documento base sobre solicitudes de liberación comercial de maíz genéticamente modificado en México. https://www.biodiversidad.gob.mx/media/1/genes/files/ConsideracionesGralesMaizGMComercial_fin.pdf 6. Consideraciones socioeconómicas entorno a las solicitudes de permiso de siembra de maíz transgénico en el estado de Sinaloa. https://www.biodiversidad.gob.mx/media/1/genes/files/Lazos_Chauvet_191012.pdf 7. Publicación: Origen y diversificación del Maíz. https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/6385.pdf 8. Razas de maíz de México . https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz 9. Visualización interactiva: Diversidad y distribución de maíces. https://conabio.shinyapps.io/conabio-pgmaices1/ 10. Diversidad genética y conservación del maíz. https://www.biodiversidad.gob.mx/genes/divGenMaiz 11. Proyecto Valoración de maíces. https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/proyectos/valoracion-de-maices 12. Proyectos relacionados al Proyecto Global de Maíces. https://www.biodiversidad.gob.mx/media/1/usos/maices/files/Proyectos_tabla_PGM.pdf 13. Geoportal CONABIO "Distribución de maíces nativos en México". http://geoportal.conabio.gob.mx/metadatos/doc/html/maizngw.html y http://geoportal.conabio.gob.mx/#!l=maizngw:1@m=mixto"		base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.
BIMBO		Finalmente, es necesario revisar los tiempos de implementación de la presente NOM junto con los tiempos		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

		establecidos para las fases dentro de MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 27 de marzo de 2020 en el Diario Oficial de la Federación. Lo anterior, permitirá reducir los costos sobre obsoletos y eficiente los ajustes requeridos en tiempo y forma.		Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA		"1. Solicitamos que se conserve el objetivo y campo de aplicación actual de la NOM-187 y que se trabaje únicamente en su modificación. En el actual proyecto se propone la ampliación del campo de aplicación de la norma incluyendo disposiciones relativas a la información comercial de botanas, cereales para desayuno, pan, pan dulce, galletas, pastas y otros alimentos que no corresponden con el objetivo y campo de aplicación original de la NOM-187, la cual regula desde hace muchos años la masa, tortilla, tostadas y las harinas preparadas para su elaboración. El incluir estas nuevas disposiciones genera la necesidad de cancelar la norma vigente y ampliar su campo de aplicación, lo cual de ser aprobado generará en el futuro un gran problema en la gestión y aplicación de esta regulación. El Grupo de Trabajo conformado para la revisión de este proyecto de norma, ha expresado un rechazo contundente y generalizado a la ampliación del objetivo y campo de aplicación de la NOM-187, ya que esta norma no es el instrumento apropiado para regular especificaciones relativas a otros alimentos que cuentan instrumentos normativos propios. Es por ello qué solicitamos que se respeten los principios de mejora regulatoria establecidos en el Artículo 7, de la Ley General de Mejora Regulatoria en sus fracciones III, IV y V: “III. Focalización a objetivos claros, concretos y bien definidos; IV. Coherencia y armonización de las disposiciones que integran el marco regulatorio nacional; V. Simplificación, mejora y no duplicidad en la emisión de Regulaciones, Trámites y Servicios;”		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		Solicitamos a las autoridades que atiendan las recomendaciones del Grupo de Trabajo, para con ello cumplir con los objetivos de la política regulatoria establecidos en el Art. 8 de la Ley General de Mejora Regulatoria en sus fracciones VI y VIII. “VI. Fomentar una cultura que ponga a las personas como centro de la gestión gubernamental; X. Promover la participación de los sectores público, social, privado y académico en la mejora regulatoria;” Así mismo exigimos que se considere que el objetivo plasmado en el Programa de Normalización 2020 publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 17 de Febrero de 2020 contempla únicamente un proceso de modificación de la NOM-187 y no la revisión de temas ajenos a su campo de aplicación. Es importante tomar en cuenta que la NOM-187 es el instrumento que regula al alimento más importante de nuestro país y que su ámbito de aplicación contempla a más de 100,000 tortillerías y molinos de nixtamal en el país. Debido a su gran impacto, debe garantizarse que su objetivo y campo de aplicación sean extremadamente claros y concisos a fin de promover su cumplimiento y garantizar con ello el derecho constitucional a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. 2. Presentamos evidencia de la gran diversidad de productos elaborados a partir de maíz que se comercializan en México (Se anexa estudio) Existe una gran cantidad de alimentos en el mercado que se elaboran a partir de maíz y trigo cuyas necesidades de regulación son muy amplias y diversas. Para comprender la diversidad de productos que se pretenden regular con la ampliación propuesta en el proyecto de norma, presentamos como evidencia un estudio titulado “Mapeo de alimentos elaborados a base de maíz” realizado por Fundación Tortilla entre marzo y abril de 2022 en supermercados, tiendas de conveniencia y comercios electrónicos con venta en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México. En dicho estudio se identificaron 658 de productos elaborados a base de maíz, los cuales se agrupan en 28 categorías. Posteriormente se identificó si dichas categorías de productos se encuentran reguladas dentro del campo de aplicación de alguna norma específica vigente. Se comprobó que gran parte de los productos se encuentran considerados en la NOM-187 o bien en la NOM-247. También se identifican algunas categorías que podrían requerir la creación de una norma específica. A la diversidad de productos a base de masa de maíz, habría que sumar la variedad ofertada de productos derivados de masas de trigo o de otros cereales. Para ello será necesario efectuar un análisis adicional sobre este tipo de alimentos. 3. Se pide a las autoridades de la Secretaría de Economía y COFEPRIS que gestionen en el suplemento del Programa de Normalización 2022, la modificación de la “NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales,		

		sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba". Ello con el fin de proponer las especificaciones comerciales de los productos que hayan identificado que deban ser precisados en la regulación. 4. Se propone a las autoridades de la Secretaría de Economía y COFEPRIS la creación de cuatro normas específicas las cuales pueden ser trabajadas a lo largo de este año y que pueden presentarse como proyectos a trabajarse en el Programa de Normalización 2023: a. Norma de botanas de maíz y trigo b. Norma de maíz precocido para pozole c. Norma de alimentos tradicionales a base de maíz: tamales, atoles, pinoles, esquites, entre otros d. Norma de aditivos alimentarios preenvasados 5. Se solicita la revisión y corrección de estilo y formato utilizado en la redacción del proyecto de norma. Al dar lectura al proyecto de norma se observa que esta no fue debidamente revisada y por lo tanto presenta numerosos errores de estilo y formato que generan confusión en su lectura e interpretación. Se mencionan a continuación solo algunos de los principales errores encontrados: • Las entidades participantes deben ser ordenadas alfabéticamente y deben aparecer cada una de ellas en un renglón propio. • Las Tabla 1 y 2 deben ser revisadas, ya que el formato actual no permite comprender la clasificación de productos propuestos. Esto debido a que no se cuidó el espaciado correcto entre cada uno de los conceptos. • La Tabla 3 también debe ser revisada en cuanto a su formato y completar la información faltante en la columna de frecuencia. • En el Capítulo 10 debe revisarse su numeración y los apartados que contiene, ya que no presentan una coherencia lógica en su presentación. Esta petición la formulamos en apego a los objetivos de la política regulatoria establecidos en el Art. 8 de la Ley General de Mejora Regulatoria en su fracción XIII: "XIII. Facilitar el conocimiento y el entendimiento por parte de la sociedad, de la Regulación, mediante la accesibilidad y el uso de lenguaje claro;" 6. Se solicita la revisión del contenido de diversos apartados de la AIR ya que contienen elementos copiados de otros análisis de impacto que nada tienen que ver con esta norma, como son las menciones del atún y los jugos de frutas. 7. Se informa que los participantes del Grupo de Trabajo no tuvimos oportunidad de revisar y presentar comentarios al contenido y texto final de la norma, ello bajo el supuesto de que se nos permitiría presentar y defender nuestras posturas durante el periodo de consulta pública. Debido a ello, existen muchos temas que aún requieren ser revisados y discutidos."		
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA		Revisar los dos anexos propuestos		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y

				Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.
AMSAC		"Desde la Asociación Mexicana de Semilleros, A. C. (AMSAC), consideramos que todos los tipos de maíz son importantes para la generación de alimentos y seguridad alimentaria de los mexicanos y del mundo. Tanto los maíces nativos como los híbridos presentan características idóneas para la elaboración de productos derivados como la masa, la tortilla y otros. Es importante para esta Asociación y para el mercado, en general, no caer en la desacreditación de uno u otro tipo de maíz. El sistema evolutivo del maíz ha permitido dilucidar que todos los maíces provienen de un ancestro común, el teocintle, por ello comparten características físicas y químicas similares. Los maíces nativos evolucionaron a partir de la manipulación del ancestro silvestre, el teocintle, que conforme pasó el tiempo fue dando origen lo que actualmente se conoce como el maíz, debido a la selección de características que realizaron los agricultores, lo cual, técnicamente, los convierte en híbridos, ya que se dan por la cruza, natural o dirigida, de dos plantas seleccionadas a partir de características sobresalientes. Un híbrido de maíz es resultado del mejoramiento de dos líneas con características deseables, las cuales pueden ser mejores rendimientos, mejor calidad del grano, tolerancias a plagas y enfermedades, resistencias a factores climáticos adversos, entre otras importantes características. Son muchos los estudios que se han realizado para determinar las diferencias entre maíces para elaborar tortilla, masa y otros derivados. Desde un punto de vista científico se ha determinado que todos los maíces tienen propiedades idóneas para la elaboración de este tipo de productos: • Vázquez-Carrillo et al. (2003), realizaron un estudio sobre		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		calidad de grano y tortillas de maíces criollo y sus retrocruzas. En las retrocruzas mejoradas el rendimiento de grano se incrementó en 30%, debido a un aumento en la dureza del grano y reducción en su tamaño. Las mejores tortillas se obtuvieron en la retrocruza con el maíz Bolita. El mejoramiento genético por retrocruza limitada permite modificar las características físicas del grano y la calidad de las tortillas. A partir de maíces criollos originales se pueden obtener maíces mejorados más rendidores que el criollo original, que cumplan con las especificaciones de calidad de la norma comercial para maíces destinados al proceso de nixtamalización y que produzcan tortillas de buena calidad (Vázquez-Carillo et al. (2003). Calidad de grano y tortillas de maíces criollo y sus retrocruzas. Rev. Fitotec. Mex. 26(4):231-238). • Jiménez-Juárez et al. (2012), realizaron un estudio sobre características del grano, masa y tortilla producida con diferentes genotipos de maíz del trópico mexicano. Se evaluaron nueve genotipos de maíz tropical, clasificados como mejorados, premejorados y criollo. El peso hectolítrico de todos los genotipos cumplió con los requerimientos mínimos establecidos en la norma de calidad (74 kg/hL) para maíces destinados al proceso de nixtamalización. Respecto a valores de adhesión y cohesión de las masas producidas con los genotipos de maíz evaluados se presentaron avalores adecuados para la producción de tortilla (Jiménez-Juárez et al. (2012). Característica del grano, maso y tortilla producida con diferentes genotipos de maíz del trópico mexicano. Universidad y ciencia 28(2):145-152). • Vázquez-Carillo et al. (2015) estudiaron el efecto del régimen hídrico, tipo de madurez y genotipo en el rendimiento y calidad de grano y tortilla de híbridos de maíz de Valles Altos, concluyendo que todos los híbridos evaluados son aptos para su procesamiento por la industria de la masa y la tortilla y para autoconsumo, bajo diferentes condiciones hídricas de crecimiento (Vázquez-Carillo et al. (2015). Rendimiento y calidad de grano y tortilla de maíces híbridos de Valles Altos de México crecidos en riego y temporal. Rev. Fitotec. Mex. 38(1):75-81). • Salinas-Moreno et al. (2010) sobre calidad de nixtamal y tortilla en maíces en proceso de mejoramiento del trópico húmedo y sub-húmedo de México, concluyendo que La mayoría de los maíces analizados posee características de calidad adecuadas para la industria de la masa y la tortilla (Salinas-Moreno et al. 2010. Calidad nixtamalera y tortillera en maíces del trópico húmedo y sub-húmedo de México. Rev. Mex. Cienc. Agríc. 1(4):509-523. Se pueden citar cientos de estudios en los que se demuestra que no existe diferencia en cuanto a la calidad de maíces nativos e híbridos para la elaboración de derivados como masa, tortillas y otros. Para este organización, es importante dar impulso y fomentar el uso de maíces nativos para mercados diferenciados y que se puedan etiquetar los productos elaborados 100% con este		

		tipo de maíces, regidos bajo un proceso de evaluación de la conformidad adecuado, eficiente, rápido y no costoso para el usuario, lo cual aportaría a mejorar los ingresos y calidad de vida de los agricultores, sin embargo, se hace la petición de que no se discriminé el uso de maíces híbridos o de aquellos derivados de algún tipo de polinización que permite una mejoramiento de las características. Estos maíces, como lo mencionan muchos estudios, presentan características idóneas para elaborar productos como masa, tortillas y otros derivados, además de que su aporte para cubrir las necesidades y demanda de los consumidores es notable, debido a sus altos rendimientos y calidad de las cosechas. Obtener productos de alta calidad nutritiva es un derecho de la sociedad, y a partir de maíces híbridos y nativos se puede cumplir con esas expectativas."		
CONMEXICO		El Programa de Normalización 2020, publicado el 17 de febrero de 2020 en el Diario Oficial de la Federación (DOF),1 contemplaba la modificación a la Norma Oficial Mexicana "NOM-187-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba", esto por parte de los Subcomités de Información Comercial y Subcomité de Productos y Servicios, a cargo de las Secretarías de Economía y Salud, respectivamente. Esos subcomités señalaban como el objetivo y justificación de la modificación de esa norma: Subcomité de Información Comercial "Establecer las denominaciones e información comercial de los productos y derivados objeto de esta Norma. Debido a la comercialización de nuevos productos en el mercado, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos, trabajar en un procedimiento de evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal. Esta Norma Oficial Mexicana será modificada de manera conjunta con la Secretaría de Salud del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario." Subcomité de Productos y Servicios "Debido a la comercialización de nuevos productos en el mercado, es necesario actualizar las denominaciones e información comercial de los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana. Asimismo, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos para estos productos, así como trabajar en un procedimiento de la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal. Esta Norma Oficial Mexicana será modificada de forma conjunta con el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía." (SIC). El proceso de normalización para la modificación de la NOM-187 inicia en el primer bimestre del 2020, cuando aun la Ley Federal sobre Metrología de Normalización estaba vigente,		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		misma que fue suplida, respecto al proceso de normalización ante la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER), otrora Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER), por la Ley General de Mejora Regulatoria. De lo anterior que, de conformidad con el Sexto Transitorio de la Ley Federal de Mejora Regulatoria, la ley a aplicarse durante todo el proceso de normalización de la NOM-187 es la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, a saber: “Transitorio SEXTO del Decreto que emite la Ley General de Mejora Regulatoria, que a la letra dice: “El conocimiento y resolución de los asuntos que se encuentren en trámite a la entrada en vigor del presente Decreto o que se inicien con posterioridad de éste, corresponderá a las unidades competentes, en términos de la normatividad aplicable o a aquellas que de conformidad con las atribuciones que les otorga el presente Decreto, asuman su conocimiento, hasta en tanto se expiden los Estatutos y demás normatividad derivada del presente Decreto”.2 En lo tocante a la ampliación del ámbito de competencia de la NOM-187 hacia otros productos. 25 febrero 2021, se publica en DOF el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021, en el cual se señala que el Proyecto de Modificación de la NOM-187 no ha sido publicado para consulta pública, pero que dicha modificación tiene un avance del 30%. Como se puede observar, los objetivos y justificación para esa norma han cambiado, respecto a lo publicado en el PNN 2020, a saber: Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía “Objetivo y Justificación: Establecer las denominaciones e información comercial de los productos derivados del maíz y trigo para incluir nuevos productos comercializados en el mercado, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos, trabajar en un procedimiento para la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal. Esta Norma Oficial Mexicana será modificada de manera conjunta con la Secretaría de Salud del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario”. Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario “El Objetivo y Justificación: Debido a la comercialización de nuevos productos en el mercado, es necesario actualizar las denominaciones e información comercial de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana. Asimismo, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos para estos productos, así como trabajar en un procedimiento de la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal. Esta Norma Oficial Mexicana será modificada de forma conjunta con el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía”. El campo de aplicación de la NOM-187 es para los siguientes productos: masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración. Entendidas éstas como: - Masa, al producto		

		obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos. (Apartado 3.27) - Tortillas, al producto elaborado con masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometida a cocción. (Apartado 3.35) - Tostadas, al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado, freído, deshidratado o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente. (Apartado 3.36) - Harinas preparadas para elaborar masa, tortillas o tostadas, al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante. (Apartado 3.21) Esto, de conformidad con los apartados 1.1. y 1.3 de esa disposición: “1.1. Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que deben figurar en las etiquetas de los productos”.3 “1.3. Quedan excluidas las botanas.” 4 "El ámbito de aplicación de la NOM-187 se amplía sin justificación o necesidad técnica alguna, tal y como se observa en las versiones sometidas a consulta pública tanto en la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, como en la publicada en el DOF, incluyéndose los siguientes productos: - Botanas de maíz y trigo, las cuales: o Como se mencionó, estaban excluidas expresamente de esa norma. o No se observa la necesidad de que las botanas deban de considerarse en esta disposición. o Se reitera que la NOM-187 es solo únicamente para “masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración”. - Cereales para el desayuno, los cuales: o Están perfectamente regulados a través de la “NOM-247-SSA1- 2008, Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alientos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba” (NOM-247). 5 El objetivo y campo de aplicación de la NOM-247 es: “Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para el consumo humano, así como e proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación”.6 No están el ámbito		

		de competencia de la NOM-187, reiterando que esta disposición únicamente es para “masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración”. Pan/ Pan dulce, los cuales: o Están perfectamente regulados a través de la “NOM-247-SSA1- 2008, Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alientos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba” (NOM-247).7 El objetivo y campo de aplicación de la NOM-247 es: “Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para el consumo humano, así como e proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación”.8 o No están el ámbito de competencia de la NOM-187, reiterando que esta disposición únicamente es para “masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración”. - Galletas, los cuales: o Están perfectamente regulados a través de la “NOM-247-SSA1- 2008, Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alientos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba” (NOM-247).9 El objetivo y campo de aplicación de la NOM-247 es: “Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para el consumo humano, así como e proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación”.10 o No están el ámbito de competencia de la NOM-187, reiterando que esta disposición únicamente es para “masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración”. - Pastas, los cuales: o Están perfectamente regulados a través de la “NOM-247-SSA1- 2008, Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alientos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba” (NOM-247).11 El objetivo y campo de aplicación de la NOM-247 es: “Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para el consumo humano, así como e proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas,		

		alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación".12 o No están el ámbito de competencia de la NOM-187, reiterando que esta disposición únicamente es para "masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración"." 7. Como se puede observar, el proyecto de la NOM-187: - Pretende incorporar a botanas como parte de su ámbito de competencia. Esto, sin demostrar la necesidad de dicha incorporación o sin identificar fehacientemente el beneficio a obtener y el costo a implementar. Ello, de conformidad con los principios de la mejora regulatoria vigente.13 - Mezcla el ámbito de competencia de la NOM-247 con la NOM-187, traslapando a los mismos productos en dos disposiciones diferentes. Estos son: Cereales para desayuno, pan, pan dulce, galletas y pastas. Esto, en violación al principio de la mejora regulatoria de simplificación y no duplicidad de regulaciones.14 - No observa el primer paso establecido en el artículo 44, párrafo cuarto de la LFMN, el cual señalaba que para la elaboración de normas oficiales se debía revisar la preexistencia de otras "relacionadas", incluyendo en este supuesto, las idénticas en ámbito de competencia: "Artículo 44.- Corresponde a las dependencias elabora los anteproyectos de normas oficiales mexicanas y someterlos a los comités consultivos nacionales de normalización. [...] Para la elaboración de normas oficiales mexicanas se deberá revisar si existen otras relacionadas, en cuyo caso se coordinarán las dependencias correspondientes para que se elabore de manera conjunta una sola norma oficial mexicana por sector o materia. Además, se tomará en consideración las normas mexicanas y las internacionales, y cuando éstas últimas no constituyan un medio eficaz o apropiado para cumplir con las finalidades establecidas en el artículo 40, la dependencia deberá comunicarlo a la Secretaría antes de que se publique el proyecto en los términos del artículo 47, fracción I." (Énfasis añadido) Derivado de esa revisión, se debe analiza el ámbito de competencia de la nueva norma, o la intencionalidad de la modificación, en el caso concreto, la NOM-187, con respecto a otras preexistentes, como es la NOM-247, determinando bajo el principio de la especificidad de la norma que le corresponde únicamente a la NOM-247 la regulación de todo lo concerniente a los productos de "cereales para el desayuno", "pan", "pan de dulce", "galletas" y "pastas", y no a la NOM-187 como pretende ese proyecto. De todo lo anterior que se solicita: - Incorporar en el proyecto de la NOM-187, la excepción contenida en el apartado 1.3. de la versión vigente: "Quedan excluidas las botanas" - Eliminar del proyecto de la NOM-187, la aplicación y referencias con supuestos obligatorios a las categorías de: "cereales para el desayuno", "pan", "pan de dulce", "galletas" y "pastas".		
GRUMA		"En el caso particular de la tortilla de maíz, en México existen muchas actividades y agentes económicos que participan en uno o varios de los eslabones de la cadena de valor: siembra		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y

		de maíz, trilla, limpieza, secado, transporte, almacenaje, conservación, nixtamalización, elaboración de masa y/o harina de maíz nixtamalizado, elaboración de productos terminados, venta y consumo. En esta cadena participan proveedores de semillas y agroquímicos, campesinos, sociedades de producción rural, intermediarios, acopiadores, integradores, almacenadores, importadores, comercializadores, centrales de abasto y mercados, molinos de nixtamal, fábricas de harina, productores de tortilla y otros alimentos, ambientalistas, centros de investigación, instituciones gubernamentales y por supuesto los consumidores. El conjunto de actividades de todos los agentes económicos señalados en el punto anterior hace posible satisfacer la demanda de la población, que requiere anualmente alrededor de diez millones de toneladas de tortilla de maíz. En términos científicos, los maíces con características de calidad para la producción de masa o harina de maíz nixtamalizado deben ser poco dentados, con alta proporción de endospermo duro, secos, sin roturas e impurezas, de alto peso hectolítrico, baja proporción de granos flotadores, limpios y de color brillante, con pericarpio de fácil eliminación, con baja pérdida de sólidos durante la nixtamalización, granos de maduración completa y natural, sin daño por exceso de secado, sin daños por insectos y, aún más importante, sin hongos o micotoxinas. La columna vertebral para satisfacer la demanda de tortilla de maíz en México es la nixtamalización. En muchas comunidades este proceso todavía se lleva a cabo a nivel del hogar porque es simple, pero lleva tiempo y requiere mucho trabajo y esfuerzo físico, usando grandes cantidades de energía y agua, contaminando intensamente el ambiente. La nixtamalización es un proceso que se puede llevar a cabo a través del método tradicional o el de harina de maíz nixtamalizado. Ambos métodos se refieren a la forma usual de procesar el maíz para preparar masa para tortilla y consisten básicamente en la misma tecnología de cocer una cierta cantidad de maíz en una solución alcalina como lo señalan los Doctores Bressani y Serna-Saldívar. El maíz una vez cocido recibe el nombre de nixtamal, el cual se muele para obtener masa de maíz nixtamalizado. La diferencia es que, una vez obtenida la masa de nixtamal en las fábricas de harina, ésta se muele y se deshidrata para facilitar su conservación y traslado. Es decir, en la industria de la harina de maíz se usa la misma tecnología de nixtamalización convencional, pero con procesos más eficientes, con productos superiores y menos dañinos al medio ambiente. Las diferencias reportadas en estudios científicos están más asociadas con los niveles de agua y cal utilizados y el tiempo de cocción, que con los pasos específicos del proceso, reconociendo por supuesto que los diferentes tipos de endospermo requieren diferentes períodos de procesamiento para llegar al mismo grado de cocción. Adicionalmente, la proporción de granos rotos o 2 quebrados afecta el resultado de la nixtamalización, por lo que cualquier		Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		norma que fije parámetros de calidad para someter el maíz a cocción alcalina debe también incluir medidas para el porcentaje de granos dañados o quebrados y de facilidad para la remoción del pericarpio por esta causa. La industria de la harina de maíz ha hecho muchos esfuerzos para mejorar el valor nutritivo de la tortilla y beneficiar a los consumidores con resultados positivos a través de la fortificación y suplementación de nutrientes. Desde el punto de vista de salud pública, las especificaciones y normatividad aplicable a la masa de maíz o a la masa de harina de maíz nixtamalizado no deben ser diferentes porque se afecta a las siguientes generaciones de mexicanos. Si algún agente o eslabón de la cadena fallara o mermara el abasto de tortilla a la población, el precio de este alimento básico sufriría de una mayor presión inflacionaria que afectaría principalmente a la población más vulnerables del país, por lo que llama la atención que algunos grupos o personas con intereses particulares argumentan con falsedad o con comentarios amarillistas sin sustento científico para lograr su propósito económico, pretendiendo engañar a la población y a la autoridad responsable de la normalización. Debido a estas consideraciones no puede haber dobles discursos o propósitos particular en la estructuración de la NOM-187 para beneficiar a los mexicanos. Estamos seguros de que estarán de acuerdo con nosotros en los comentarios que se presentan a continuación, en el formato dice, debe decir y justificación."		
CONSEJO NACIONAL DE LA TORTILLA.		"Estamos en la misma posición de trabajar en conjunto en una norma con las siguientes características. 1. Una norma Especial para la tortilla: que se solo se trate de la tortilla y no se comparta con otros alimentos, como Actualmente se encuentra. 2.- Especifica: que se trate de la tortilla y se especifique si refiere a tortilla de maíz nixtamalizada o de maíz industrializado Haciendo hincapié con referencias en las bondades y beneficios que otorgan cada una de ellas. 3.- Adecuada: que se enfoque a la realidad en que se desenvuelve la industria tradicional en cada región de nuestro país Mediante trabajo en conjunto con nuestra organización y ver la forma real de nuestra industria, que esta no se haga Solo desde un escritorio, que la enriquezcamos con la visita a nuestros negocios tomando en cuenta las necesidades Los medios y todos los parámetros que son de gran importancia e imperante en nuestro país. La modificación a la norma 187 deja mucho que desear, ya que no protege a nuestro producto como tal, lo más ideal es que se trabaje con los puntos que con antelación señalan, no es más que una parte de lo mucho que hoy necesita Es contradictorio que se deba trabajar en un forma de envolver (papel grado alimenticio), con las debidas especificaciones y que por otro lado se permita o se solape por diversas		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		autoridades la comercialización de forma incongruente como lo es : El reparto a tiendas de forma que rompe en todos sentidos los parámetros de la inocuidad, ya que desde el momento en que sale de la unidad de trabajo no lleva el papel o envoltorio adecuado, las medidas de reparto no cumplen con normas de higiene, las Formas en las que se encuentra a espera de la compra (Cajas, mostrador, hieleras), en las mayorías de veces no son las adecuadas según estudios de laboratorios el estar a un nivel de temperatura con las medidas inadecuadas contribuye a ser un cultivo de bacterias, en estos tiempos de pandemia quedó demostrado que esa forma puede ocasionar múltiples contagios que en temas de salud pública son de riesgo mortal, al que cada quien manipule sin las medidas adecuadas para ellos. Por salud pública, por importancia en temas de alimentación, por su aporte nutricional, por la economía, por identidad debemos recuperar la importancia real y total sobre este alimento, debemos de priorizar el tipo de tortilla elaboradas por necesidad tal como ha sido tradicionalmente en toda la historia de nuestra cultura, refiero que debe de sumarse las tortillas de cada región como una sola, no importando el color, ni el tipo de maíz, es de más importancia que la tortilla elaborada de las dos formas que conocemos darles prioridad y no dividirlas por su color , por la región, sin embargo realzar los beneficios de la tortilla elaborada de nixtamal. Se debe de buscar la forma de comercializar la tortilla, si esta se debiere de hacer: La tortilla de nixtamal o de harina industrializada, si debiera de comercializarse fuera del mostrador/ tortillería o fábrica de tortillería de elaboración deberá de ser muy clara en especificaciones tales como no deberá de estar en condiciones de temperatura alta (caliente) y si es fría deberá de cumplir con requisitos de empaquetado. Que se especifique muy sencillamente el origen del tipo de tortilla: de Maíz son procesos de nixtamalización, de harina industrializada o de ambas. Esto es más que suficiente, que no sea de norma que cada empaque individual que se elabora, expenda y se comercialice, no sea necesario que lleve especificaciones , ya que su elaboración está a la vista del consumidor, que esta si sea de referente a la tortilla si se llega a comercializar fuera de ella que cumpla con una serie de requisitos para ello y si no se hiciera se sancione enérgicamente esta acción. Por qué no deben ser necesarias las especificaciones en envolturas individuales en nuestros negocios 1. Porque los consumidores ven el proceso de ella 2. Porque los costos para que cada negocio pueda hacerlo es demasiado alto, realmente es algo que el 95% de la industria nacional incumpliría. En lo que debemos de trabajar es en la formalidad a modo de cada necesidad por región o zonas de la república para dar cumplimiento a lo más necesario e importante."		
Enriqueta Molina Macías (Universidad		"La que suscribe, Enriqueta Molina Macías, ingeniera agroindustrial por la Universidad Autónoma Chapingo, y con		De conformidad con los artículos 47, fracciones II y III y 64 de la Ley

Autónoma Chapingo)		más de 20 años de experiencia en el sector agropecuario, especialmente en la conservación y aprovechamiento sustentable de los recursos fitogenéticos, y particularmente en acciones relativas al maíz nativo, me permito presentar los siguientes comentarios: Uno de los propósitos de la normalización es la armonización de los productos, por lo que implica uniformizar características de calidad. La comercialización de los maíces nativos se realiza en mercados locales, en general informales, y en mercados de especialidad que buscan adicionar valor que se refleje en mayor bienestar para los productores. El valor de estos maíces está en sus características distintivas, donde destaca el color, aunque no es la única propiedad que poseen: formas, texturas. Su propia forma de producción, así como su origen de amplia diversidad genética que se mantiene en constante selección, evolución y mejora. Los maíces nativos son producidos por pequeños agricultores, en general bajo el sistema de milpa, que mantienen procesos de selección conforme sus prácticas, usos y costumbres. La riqueza de estos maíces radica en su amplia diversidad genética; pueden definirse mejor como poblaciones con ciertas características en común, que están adaptadas a ciertas condiciones agroclimatológicas determinadas. Es por ello que se habla de procesos de domesticación continua en la propia Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo; el maíz nativo está vinculado a la región y comunidad específica. Es por esta razón que el incorporar al maíz nativo en esta NOM puede resultar en un efecto adverso al buscado de promover y reconocer este tipo de maíz. Se incluyen incluso colores que son producidos en pequeña escala, o destinados a nichos específicos. Para los procesos industriales es muy importante contar con características homogéneas que faciliten su procesamiento. Esto resulta contrario a las particularidades de los maíces nativos, donde lo más relevante es mantener su nivel de diferenciación con respecto a otros que pueden considerarse más genéricos. Otro tema de gran relevancia es que el primer propósito del maíz nativo, es el autoconsumo, y son los excedentes los que son comercializados. Por tanto, es importante adoptar medidas que pongan en riesgo la autosuficiencia. Se requiere por tanto de medidas que resulten proporcionales para dar equidad a los productores de maíces nativos; no resulta adecuado dar el mismo tratamiento a productos que resultan de distinta naturaleza. Si el propósito es incorporar el reconocimiento en el uso de maíces de color (que podría no estar limitado a maíces		Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		nativos), esta alternativa ya está incluida en la Tabla 1 del numeral 5.1 que incluye los colores del grano de maíz. Asimismo, se ha incluido la disposición de no utilizar colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un grano de maíz (5.3.1.1.2), con lo que se evitaría el engaño o confusión al consumidor, que es el objetivo de las Normas Oficiales Mexicanas. La inclusión de colores altamente especializados debería mantenerse fuera de la NOM, incluyendo únicamente aquellos que son utilizados en procesos de carácter industrial, que sería el blanco, amarillo, y eventualmente el azul. El Procedimiento de Evaluación de la Conformidad, en todo caso se basaría en la identificación de colores, para lo cual hay metodologías que pueden aplicarse. Calificar si se trata o no de maíz nativo, no es una tarea sencilla, nuevamente, porque se trata de poblaciones que tienen una amplitud genética que las hacen heterogéneas, y el número de especialistas que pueden tener el nivel de experiencia y capacidad para reconocerlas es muy reducido. La heterogeneidad de las poblaciones es uno de los elementos que se busca conservar: permite la adaptación de la población de plantas a condiciones adversas y cambiantes. Los maíces de otros colores tienen una menor disponibilidad (nuevamente, por su tipo de producción, los rendimientos que alcanzan y sus zonas de cultivo), y son altamente valorados en los mercados de especialidad. Si se observa la evolución que han tenido los precios internacionales (50% en los últimos 10 años), mientras que el valor del maíz azul es 5 u 8 veces mayor, o incluso más. En el caso de colores rojo/púrpura, esta proporción es aún mayor, puede ser 15 veces más al que puede alcanzar el maíz 'comercial'. Así que tasar maíces de colores de igual forma que a maíces que son producidos para fines de utilización en la industria de la masa y la tortilla, puede representar un efecto adverso a la propia conservación y valoración de los maíces nativos. En conclusión, la propuesta radica en NO INCLUIR los maíces nativos en esta NOM, por considerar que no beneficia a los productores de este tipo de maíces, ni aporta elementos sustantivos al propósito de la Norma, que se dirige a procesos intensivos e industriales. En todo caso, dado que la Norma establece que la calificación de si se trata o no de maíces nativos utilizados en los procesos, resulta voluntaria, sería más conveniente establecer un estándar que establezca las características de calidad cuando éste sea utilizado en procesos formales de comercialización."		
ERICA L HAGMAN		"Sobre las instancias participantes:		De conformidad con los artículos 47,

AGUILAR		El Sector privado abarca la mayor proporción de entidades participantes consultadas y consideradas para el desarrollo del proyecto de norma. Esto resulta desproporcionado respecto a la participación del sector social. En cuanto al Sector social, resalta la muy escasa participación del sector académico y científico; no se menciona que haya habido participación de especialistas de instituciones con amplia experiencia en la materia (p.e., la Universidad Autónoma Chapingo, el COLPOS o el INIFAP); finalmente, la ausencia de la opinión de grupos de productores de maíces nativos y mejorados, entre ellos personas de pueblos indígenas y comunidades campesinas. Esto último podría implicar una afectación a sus derechos humanos, particularmente el derecho a la consulta a los pueblos indígenas, que han sido los autores intelectuales de la diversidad de maíces nativos por generaciones, los conservan, los producen y, muchas veces, subsisten a partir de la venta del maíz nativo y sus derivados. Respecto al Sector público, como ausencias notables, debido a la materia, tenemos que no se menciona la participación del Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, el CONACYT, la CNDH o la Secretaría de Cultura. Sobre el contenido del proyecto: El proyecto representa un avance en diversos aspectos, toda vez que la NOM vigente sólo tiene como objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan; aquella NOM no incluye a las botanas; en el actual proyecto se busca regular aditivos, así como el contenido de aflatoxinas. El aspecto del proyecto que se percibe como más preocupante es el relativo a la sección 10, Procedimiento para la Evaluación de Conformidad (PEC), en particular lo relativo al proceso de Acreditación del Maíz Nativo (AMN), que es el procedimiento para la autentificación de los maíces nativos. El proyecto dice que el PEC no es certificable y puede llevarse a cabo a través de un esquema voluntario por personas acreditadas y aprobadas por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; sin embargo, cuando se trate de maíz nativo y así sea informado al consumidor, a través de la denominación del producto, deberá obtenerse un certificado, por medio de un organismo de certificación. Posibles implicaciones socioeconómicas La AMN parece estar diseñada para un actor que no es el productor, identificado como el interesado, que puede ser un intermediario u otro actor con experiencia en realización de trámites. Es decir, la NOM representa una ventana de oportunidad para los empresarios y emprendedores de los productos derivados del maíz nativo; que, en diversos casos y a diferentes grados, tienen como fin último el lucro, derivado		fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNRFS, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptar todos aquellos comentarios relacionados en conservar los productos de la Norma vigente y excluir los productos de trigo, harinas y sus derivados que van a ser considerados en otra regulación (NOM-247) por otro lado se hicieron ajustes a los términos relacionados con dichos productos, así como también se acepta no considerar en esta regulación todo lo relacionado a maíz nativo. Por otra parte, las denominaciones se ajustan a masa de maíz, tortillas a base de maíz, tostada a base de maíz, harinas de maíz nixtamalizado y otros productos derivados de masa de maíz.

		de un proceso de apropiación de la cultura del maíz y la milpa. La cantidad de información que se exige para esta acreditación podría fácilmente desalentar a cualquier productor de pequeña escala. Entre los requisitos se menciona la presentación de documentos que comprueben los derechos de uso o posesión, dejando fuera a mujeres u otros productores que acceden a la producción por préstamo, parcelas escolares, etc. Esto repercute en los derechos humanos de las mujeres y de los campesinos. Todo el proceso de AMN implica tiempo, recursos, equipo (GPS, computadora) y entrenamiento con el que no todos los productores cuentan. Esto, en principio, podría interpretarse como poco equitativo. Es posible advertir que las nuevas pruebas y especificaciones para los centros de producción y distribución a granel de productos derivados de la masa y la harina, especialmente las tortillerías, verán aumentados sus costos de producción, lo cual se trasladará en un aumento de los precios al consumidor en uno de los insumos primordiales de la canasta básica de la población mexicana, pues los costos serán a cuenta del interesado. El encarecimiento de estos productos no contribuye a hacer accesibles los alimentos de calidad para todas las personas por igual. Esto también se traduce en que si un pequeño productor quiere obtener un ingreso mayor por vender sus cosechas de maíces nativos y lo anuncia como tal, deberán pagar por ello. Sin dejar de mencionar que la tramitología propuesta favorece la venta de cosechas de pequeños productores a intermediarios y desfavorecer la venta directa y, por tanto, las cadenas cortas de producción. No hay una exigencia similar para el maíz no nativo (híbridos, importados). Esto, nuevamente, implica un trato desigual. Más del 70% de la producción de maíz se realiza en unidades de pequeña y mediana escala, las consecuencias de que los productores de maíz nativo, no puedan comercializar sus productos como tal, impactará de manera negativa generalizada a las personas productoras. Sin embargo, podría reportar grandes beneficios a los acopiadores, distribuidores y empresas productoras de derivados de la masa y del maíz, que al poder acreditar los procesos de producción de maíz nativos, podrán obtener mayores utilidades por la comercialización estos productos bajo la citada denominación. Si bien, la comercialización de productos bajo la denominación de maíz nativo, podría acarrear beneficios económicos a las comunidades campesinas o a los pueblos indígenas que logren llevarlo a cabo, en la mayor parte de los casos dichos pueblo y comunidades no tendrán acceso a acreditar sus procesos por falta de información y recursos financieros que, por un lado podrán relegarlos aún más, o bien abrirá la puerta a entidades con fines de lucro que utilicen a los integrantes de estos pueblos y comunidades		

		exclusivamente como proveedores de materias primas a los que, de los que dichas empresas podrán obtener grandes beneficios económicos que no se verán reflejados en las personas productoras de maíces nativos. Finalmente, el AIR presentado por la COFEPRIS afirma que de no emitirse la regulación, se tendría un importante impacto económico. Afirma que dichos costos son superiores a los que se imponen para dar cumplimiento a la regulación. Sin embargo, no se presenta ningún análisis económico de costos y beneficios del proyecto de norma. Posibles implicaciones jurídicas Consideraciones respecto a la Ley Federal de Fomento y Protección del Maíz Nativo Tomar como base la definición de maíz nativo derivada de la LFFPMN parecería consecuente, sin embargo, la citada definición se basa en la calificación de la CONABIO para determinar las poblaciones de maíz que se reconocen como nativas, no así en lo considerado por los sujetos de derecho que, en principio, son autores de la diversidad existente en los maíces nativos, es decir los pueblos indígenas y comunidades campesinas, de acuerdo a su propia cultura y costumbres. La citada Ley no cuenta aún con un reglamento publicado, lo que impide su aplicación. La LFFPMN en su artículo 4to, párrafo primero: “reconoce a la protección del Maíz Nativo y en Diversificación Constante en todo lo relativo a su producción, comercialización y consumo, como una obligación del Estado para garantizar el derecho humano a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, establecido en el tercer párrafo del artículo 4o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos” Sin embargo, no indica cuál es el procedimiento o los documentos reconocidos por medio de los cuales la CONABIO identificará a las poblaciones nativas de maíz en todo el territorio nacional. Esto podría tener implicaciones para la bioseguridad del maíz. Por otra parte, no hay una sola referencia a contaminación transgénica (la introgresión no deseada de trangenes en las poblaciones de maíz nativo y sus parientes silvestres, así como en los maíces híbridos) en este Proyecto de NOM; sería de interés de las y los consumidores tener garantías de que los productos derivados de maíz se encuentran libres de transgénicos. Tampoco se indica cuáles y cómo deben de ser los sistemas productivos agrícolas para que puedan ser considerados de producción de maíces nativos. Finalmente, se solicitan detalles del manejo agronómico, información que será entregada a la Secretaría de Economía,		

		que dará vista a CONABIO, esto supone implicaciones a los relativo a los temas circundantes al acceso a los conocimientos tradicionales asociados a los recursos genéticos, entre ellos aspectos de derechos humanos de los pueblos indígenas. Consideraciones respecto a la Ley de Infraestructura de la Calidad El proyecto de NOM hace reiteradas referencias a la Ley Federal de Metrología y Normalización, la cual fue abrogada y sustituida por la Ley Federal de Infraestructura de la Calidad en julio de 2020, sin embargo, sigue considerando conceptos y procesos incluidos en la primera que no se encuentran en la segunda, tales como la aprobación y la certificación como proceso aislados y no como fases del proceso de acreditación o autorización. De acuerdo con el artículo 10, fracción IV de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las NOM deben tener como finalidad atender las causas que pongan en riesgo los objetivos legítimos de interés público, entre los cuales se encuentra la seguridad alimentaria, misma que se vería seriamente afectada si este proyecto de norma es aprobado pues restringiría aún más el acceso que la población a consumir productos derivados de maíces nativos, que son de mayor valor nutricional; pero también menoscabaría el acceso de las personas productoras de maíz nativo al mercado, por las restricciones y procedimientos adicionales impuestos derivados el procedimiento de acreditación de maíz nativo. Consideraciones relevantes respecto a los derechos humanos En el punto 10.7 del documento se menciona que “nada de los establecido en la NOM debe interpretarse en menoscabo de los derechos existentes de los pueblos y comunidades indígenas”. A lo largo del presente análisis se han subrayado diversos aspectos en los que podrían vulnerarse los derechos de los pueblos y comunidades indígenas. De inicio se advierte que no fueron considerados estos pueblos y comunidades en el desarrollo del proyecto de NOM, lo que podría implicar que se haya violentado su derecho a una consulta pública libre, previa e informada. Para la población en general, se podría afectar el derecho a una alimentación sana, suficiente y culturalmente adecuada, pues, de elevarse aún más el precio de los productos derivados del maíz nativo, se estaría restringiendo su acceso a estratos sociales con mayor poder adquisitivo. "		

Ciudad de México a 03 de julio de 2023.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Alejandro Ernesto Svarch Pérez**.- Rúbrica.- Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Salvador Argüelles López**.- Rúbrica.