

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
SADER	Sin correlativo.	La palabra se debe escribir con acento para homologar con el resto del documento.	Dice: SECRETARIA Debe decir: 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 de trigo-Denominaciones-Masa y productos derivados de masa-Especificaciones sanitarias-Información comercial y sanitaria-Métodos de prueba.

<div><div>A) CNIPMT</div><div>B) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC</div><div>C) LUCIO MARQUEZ BARRAZA</div><div>D) Maria Jose Ruvalcaba Rodriguez</div><div>E) CAMILO BARRIOS CABRAL</div><div>F) Cecilia Martinez Olivares</div><div>G) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ</div><div>H) ISIDRO DE LA TORRE CORREA</div><div>I) LEANDRO CARLOS DE LA TORRE VALPARAISO</div><div>J) JAIME BORREGO SANCHEZ</div><div>K) MARISELA AGUILAR NUÑEZ</div><div>L) ALBERTO RUIZ ESPINOZA</div><div>M) LEONARDO RUIZ</div><div>N) LUIS NAVA</div><div>O) MARIVEL GUERRERO CASTAÑÓN</div><div>MARISELA FONSECA SAUCEDO</div><div>P) ELIZABETH SANDOVAL</div><div>Q) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ</div><div>R) SILVIA SANCHEZ</div><div>S) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA</div><div>T) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE</div><div>U) LUIS MARTÍNEZ OLIVARES</div><div>V) CECILIA MARTINEZ OLIVARES</div><div>W) ANDREA DE ANDA</div><div>X) Irasema Ruiz</div><div>Y) ALONDRA RUIZ</div><div>Z) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES</div><div>A1) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ</div><div>B1) FÁTIMA ÁVILA</div><div>C1) KATIA ÁVILA RAMOS</div><div>D1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA</div><div>E1) ALEJANDRA DE LA TORRE</div><div>F1) MARTHA MALDONADO</div><div>G1) Yael Bejar García</div></div>	<div>PROYECTO de Norma Oficial Mexicana</div> <div>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</div>	<div>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.</div> <div>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-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.</div> <div>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:</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>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:</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>Finalmente la CNIPMT considera que el capítulo 10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) en el punto 10.1 Introducción</div> <div>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).</div> <div>Es contrario 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</div> <div>Artículo 62. La Evaluación de la Conformidad, comprende el proceso técnico de demostración de cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas o con Estándares.</div> <div>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.</div> <div>Mecanismo que la CNIPMT considera como muy necesario para la supervisión de la comercialización de los productos preenvasados</div>	<div>PROYECTO de Norma Oficial Mexicana</div> <div>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</div>
---	---	---	---

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) BIMBO</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p>	<p>Se solicita mantener las categorías de NOM vigente con la inclusión de botanas para quedar el título como sigue:</p> <p>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.</p> <p>O</p> <p>NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos de maíz y trigo Productos y servicios Masa, tortillas, tostadas, botanas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias.</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2021. Masa y productos derivados de maíz y trigo. Tortillas, tostadas, otros productos derivados de masa y harinas para su elaboración. Especificaciones sanitarias e información comercial.</p>
<p>NESTLÉ</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos de maíz y trigo. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración a partir de maíz y trigo. Denominaciones – Información comercial – Especificaciones para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.</p>
<p>CNA</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Ya que es necesario mantener el espíritu de esta norma que regula la cadena básica del pilar de la alimentación del pueblo de México.</p>	<p>Se solicita mantener las categorías de NOM vigente con la inclusión de botanas para quedar el título como sigue:</p> <p>NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos de maíz masa, tortillas, tostadas, botanas y harinas preparadas para su elaboración, tortillas de trigo y otros productos de trigo elaborados en establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias.</p>
<p>GRUMA</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>NOM-187-SSA1/SE-2021, Productos derivados de masa de maíz y trigo. Denominaciones – Información comercial – Especificaciones sanitarias e información comercial – Métodos de prueba.</p>

SADER	<p>PREFACIO</p> <p>Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) Consejo Nacional Agropecuario A.C. (CNA)</p>	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	<p>Dice:</p> <p>Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) Consejo Nacional Agropecuario A.C. (CNA).</p> <p>Debe decir:</p> <p>Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE) Consejo Nacional Agropecuario A.C. (CNA)</p>
SADER	<p>PREFACIO</p> <p>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</p>	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	<p>Dice:</p> <p>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</p> <p>Debe decir:</p> <p>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</p>
SADER	<p>PREFACIO</p> <p>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.</p>	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	<p>Dice:</p> <p>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.</p> <p>Debe decir:</p> <p>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.</p>
SADER	<p>PREFACIO</p> <p>Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V.</p>	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	<p>Dice:</p> <p>Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V.</p> <p>Debe decir:</p> <p>Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V.</p>
SADER	<p>PREFACIO</p> <p>Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V.</p>	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	<p>Dice:</p> <p>Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V.</p> <p>Debe decir:</p> <p>Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V.</p>
SADER	<p>PREFACIO</p> <p>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.</p>	Se trata de participantes diferentes que no guardan relación entre sí.	<p>Dice:</p> <p>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.</p> <p>Debe decir:</p> <p>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.</p>
SADER	<p>PREFACIO</p> <p>Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C.</p>	Se trata de asociaciones civiles diferentes que no guardan relación con COFEPRIS.	<p>Dice:</p> <p>Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C.</p> <p>Debe decir:</p> <p>Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C</p>

SADER	<p>PREFACIO</p> <p>Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)</p> <p>Subsecretaría de Alimentación y Competitividad</p> <p>Dirección General de Normalización Agroalimentaria</p> <p>Dirección General de Fomento a la Agricultura</p>	<p>Se solicita integrar como área de la SADER a la Coordinación General de Inteligencia de Mercados Agroalimentarios.</p>	<p>Dice:</p> <p>Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)</p> <ul style="list-style-type: none">• Subsecretaría de Alimentación y Competitividad <p>§ Dirección General de Normalización Agroalimentaria</p> <p>§ Dirección General de Fomento a la Agricultura</p> <p>Debe decir:</p> <p>Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)</p> <ul style="list-style-type: none">• Subsecretaría de Alimentación y Competitividad <p>§ Dirección General de Normalización Agroalimentaria</p> <p>COORDINACIÓN GENERAL AGRICULTURA</p> <p>§ Dirección General de Fomento a la Agricultura</p> <p>COORDINACIÓN GENERAL INTELIGENCIA DE MERCADOS AGROALIMENTARIOS</p>
-------	--	---	--

CNA	<p>PREFACIO</p> <p>Agromás, S.C.</p> <p>Alianza por la Salud Alimentaria</p> <p>Asociación Mexicana de Industriales de Galletas y Pastas A.C. (AMEXIGAPA)</p> <p>Asociación Mexicana de Semilleros A.C. (AMSAC)</p> <p>Amtex Corp S.A. de C.V. (AMTEX)</p> <p>Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE)</p> <p>Asociación de Organismos de Agricultores del Sur de Sonora, A.C.</p> <p>Brenntag Food and Nutrition</p> <p>Caades Sinaloa A.C.</p> <p>De la milpa al taco, S.A. de C.V. (Cal y Maíz)</p> <p>Grupo Calidra, S.A. De C.V.</p> <p>Cámara Nacional del Maíz Industrializado</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas (CNIPMT)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas de Quintana Roo (CNIPMT Quintana Roo)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria Molinera de Trigo (CANIMOLT)</p> <p>Cargill de México S.A. de C.V.</p> <p>Cámara Regional de Productores de Tortilla (CARIT)</p> <p>Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del IPN Unidad Querétaro, (CINVESTAV Unidad Querétaro)</p> <p>Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C.</p> <p>Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)</p> <p>Consejo Estatal Agroalimentario de Guanajuato, A.C. (CEA Guanajuato)</p> <p>Consejo Estatal Agroalimentario de Tamaulipas, A.C. (CEA Tamaulipas)</p> <p>Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE)</p> <p>Consejo Nacional Agropecuario A.C.(CNA)</p> <p>Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI) Consejo Rector de la Tortilla</p> <p>Tradicional Mexicana DSM</p> <p>DuPont de Nemours, Inc (DUPONT)</p> <p>El Poder del Consumidor A.C.</p> <p>Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Querétaro, A.C.</p> <p>Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Guanajuato, A.C.</p> <p>Harina de Maíz de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA) IL Cereales</p> <p>Industrias del Maíz Puebla S.A. de C.V. Investigación Técnica Avanzada S.A. de C.V.</p> <p>Sabros Ittas Kalsec Inc.</p> <p>Kellogg de México, S. de R.L. de C.V.</p> <p>Grupos Unidos de Industriales de la Masa y la Tortilla del Estado de Jalisco, A.C.</p> <p>Mexenil Aditivos S.A. de C.V.</p> <p>MINSA S.A. de C.V.</p> <p>Mission Foods México S. de R. L. de C.V.</p> <p>Munsa Molinos S.A. de C.V.</p> <p>Nestlé México S.A. de C.V.</p> <p>Asociación Independiente Zona Norte Nezahualcóyotl</p> <p>Normalización y Certificación NYCE, S.C. (NYCE)</p> <p>Tortilla de Maíz Mexicana, A.C. (Fundación Tortilla)</p> <p>Tortillas Ochoa S.A. de C.V.</p> <p>Harinas de Omalli, S.A.P.I de C.V.</p> <p>Organización Molinos y Tortillerías Independientes A.C.</p> <p>Cal de Alta Pureza S. de R.L. de C.V (OXICAL)</p>	<p>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.</p>	
-----	---	---	--

	<p>Comercializadora PepsiCo México S. de R.L. de C.V. (PEPSICO)</p> <p>Harinera Los Pirineos S.A de C.V.</p> <p>Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)</p> <p>Programa Universitario de Alimentos (PUAL) Sabormex, S.A. de C.V.</p> <p>Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)</p> <ul style="list-style-type: none">• Subsecretaría de Alimentación y Competitividad <p>§ Dirección General de Normalización Agroalimentaria</p> <p>§ Dirección General de Fomento a la Agricultura</p> <p>Secretaría de Economía (SE)</p> <ul style="list-style-type: none">• Subsecretaría de Industria Comercio y Competitividad• Dirección General de Normas <p>Secretaría de Salud</p> <ul style="list-style-type: none">• Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) <p>Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C.</p> <p>Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos A.C. (SOMEICCA)</p> <p>Tecnológico de Monterrey</p> <p>Procesadora de Alimentos la Buena S.A. de C.V.</p> <p>Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)</p> <p>Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental (CIGA)</p> <p>Unión Nacional de Industriales de la Masa y la Tortilla, A.C.</p> <p>Universidad Autónoma de Sinaloa</p>	
--	--	--

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>PREFACIO</p> <p>Agromás, S.C.</p> <p>Alianza por la Salud Alimentaria</p> <p>Asociación Mexicana de Industriales de Galletas y Pastas A.C. (AMEXIGAPA)</p> <p>Asociación Mexicana de Semilleros A.C. (AMSAC)</p> <p>Amtex Corp S.A. de C.V. (AMTEX)</p> <p>Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE)</p> <p>Asociación de Organismos de Agricultores del Sur de Sonora, A.C.</p> <p>Brenntag Food and Nutrition</p> <p>Caades Sinaloa A.C.</p> <p>De la milpa al taco, S.A. de C.V. (Cal y Maíz)</p> <p>Grupo Calidra, S.A. De C.V.</p> <p>Cámara Nacional del Maíz Industrializado</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas (CNIPMT)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Masa y Tortillas de Quintana Roo (CNIPMT Quintana Roo)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria Molinera de Trigo (CANIMOLT)</p> <p>Cargill de México S.A. de C.V.</p> <p>Cámara Regional de Productores de Tortilla (CARIT)</p> <p>Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del IPN Unidad Querétaro, (CINVESTAV Unidad Querétaro)</p> <p>Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C.</p> <p>Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO)</p> <p>Consejo Estatal Agroalimentario de Guanajuato, A.C. (CEA Guanajuato)</p> <p>Consejo Estatal Agroalimentario de Tamaulipas, A.C. (CEA Tamaulipas)</p> <p>Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades (CENAPRECE)</p> <p>Consejo Nacional Agropecuario A.C.(CNA)</p> <p>Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Producción de Masa y Tortillas Quintana Roo (CNIPMI) Consejo Rector de la Tortilla</p> <p>Tradicional Mexicana DSM</p> <p>DuPont de Nemours, Inc (DUPONT)</p> <p>El Poder del Consumidor A.C.</p> <p>Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Querétaro, A.C.</p> <p>Federación de Productores de Masa y Tortillas del Estado de Guanajuato, A.C.</p> <p>Harina de Maíz de Mexicali, S.A de C.V. (GRUMA) IL Cereales</p> <p>Industrias del Maíz Puebla S.A. de C.V. Investigación Técnica Avanzada S.A. de C.V.</p> <p>Sabros Ittas Kalsec Inc.</p> <p>Kellogg de México, S. de R.L. de C.V.</p> <p>Grupos Unidos de Industriales de la Masa y la Tortilla del Estado de Jalisco, A.C.</p> <p>Mexenil Aditivos S.A. de C.V. MINSA S.A. de C.V.</p> <p>Mission Foods México S. de R. L. de C.V.</p> <p>Munsa Molinos S.A. de C.V. Nestlé México S.A. de C.V.</p> <p>Asociación Independiente Zona Norte Nezahualcóyotl</p> <p>Normalización y Certificación NYCE, S.C. (NYCE)</p> <p>Tortilla de Maíz Mexicana, A.C. (Fundación Tortilla)</p> <p>Tortillas Ochoa S.A. de C.V.</p> <p>Harinas de Omalli, S.A.P.I de C.V.</p> <p>Organización Molinos y Tortillerías Independientes A.C.</p> <p>Cal de Alta Pureza S. de R.L. de C.V (OXICAL)</p> <p>Comercializadora PepsiCo México S. de R.L. de C.V. (PEPSICO)</p> <p>Harinera Los Pirineos S.A de C.V.</p> <p>Confederación Nacional de Productores Agrícolas de Maíz de México Procuraduría Federal del</p>	<p>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.</p>	<p>Corregir orden y formato de participando del grupo de trabajo.</p>
---	---	---	---

	<p>Consumidor (PROFECO) Programa Universitario de Alimentos (PUAL) Sabormex, S.A. de C.V. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)</p> <ul style="list-style-type: none">• Subsecretaría de Alimentación y Competitividad <p>§ Dirección General de Normalización Agroalimentaria § Dirección General de Fomento a la Agricultura Secretaría de Economía (SE)</p> <ul style="list-style-type: none">• Subsecretaría de Industria Comercio y Competitividad• Dirección General de Normas <p>Secretaría de Salud</p> <ul style="list-style-type: none">• Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)• Salud Crítica A.C. Semillas de Vida A.C. <p>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</p>	
--	---	--

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
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-
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 base de maíz nativo o criollo.

<div><div>A) CNIPMT</div><div>B) CIAJ</div><div>C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC</div><div>D) LUCIO MARQUEZ BARRAZA</div><div>E) CAMILO BARRIOS CABRAL</div><div>F) ALMA ALONSO</div><div>G) CECILIA NAVA ZUÑIGA</div><div>H) TORTILLERIAS "NUEVO LEON"</div><div>I) JAIME BORREGO SANCHEZ</div><div>J) MARISELA AGUILAR NUÑEZ</div><div>K) ALBERTO RUIZ ESPINOZA</div><div>L) LEONARDO RUIZ</div><div>M) CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA</div><div>N) CARIT</div><div>O) ANGELES MARTINEZ OLIVARES</div><div>P) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ</div><div>Q) SILVIA SANCHEZ</div><div>R) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA</div><div>S) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE</div><div>T) LUIS MARTÍNEZ OLIVARES</div><div>U) Irasema Ruiz</div><div>V) ALONDRA RUIZ</div><div>W) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES</div><div>X) ISABEL MARTÍNEZ</div><div>Y) FRANCISCO GARCÍA</div><div>Z) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ</div><div>A1) FÁTIMA ÁVILA</div><div>B1) KATIA ÁVILA RAMOS</div><div>C1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA</div><div>D1) KELLOGG</div><div>(CHISTIAN GÓMEZ CANTÚ POULSEN)</div></div>	<div>1. Objetivo y campo de aplicación</div> <div>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.</div>	<div>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.</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>Para demostrar nuestro dicho anexamos escrito dirigido a la Delegación de Profeco Aguascalientes y respuesta de la misma.</div> <div>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.</div>	<div>1.- Objetivo y campo de aplicación</div> <div>1.1. Esta Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer 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.</div> <div>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.</div> <div>1.2. Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican a la producción nacional y/o para la importación.</div>
--	---	---	---

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p> <p>C) BIMBO</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>En su caso, se solicita que en el proceso de modificación a la NOM-247-SSA1-2008 se trabaje conjuntamente 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.</p>	<p>Se solicita mantener el objetivo y campo de aplicación de la NOM vigente para eliminar la exclusión para las botanas.</p> <p>"1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos.</p> <p>1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican a su procesamiento de importación."</p>
<p>ASOCIACIÓN MEXICANA DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA NIXTAMAL Y TORTILLA DE MAÍZ Y TRIGO, A. C.</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>El objetivo y Campo de aplicación del Proyecto de NOM preve establecer, entre otros aspectos, "...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.</p> <p>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 "<i>NOM-O19-ENER-2009, Eficiencia térmica y eléctrica de maquinas tortilladoras mecanizadas. Limites, método de prueba y marcado</i>", por lo que se sugiere incorporar expresamente dicha NOM en el apartado "2. Referencias normativas", para que su observancia sea indispensable cuando la fabricación de tortillas se realice a través de este tipo de equipo.</p> <p>Lo anterior es relevante, toda vez que, sin duda, un elemento fundamental para la elaboración de la tortilla de maíz o de trigo son los elementos mecánicos que se utilizan, debiendo éstos cumplir con una serie de estándares que impactan en el rendimiento energético, pero también en la seguridad para el operador y, de manera fundamental, para asegurar que las máquinas que se utilizan no puedan contaminar el producto en detrimento de la salud de los consumidores de tortilla, ya sean máquinas horizontales o circulares para maíz o trigo.</p> <p>Si bien el Proyecto de NOM menciona genéricamente los equipos (6.2.5) y dentro de éstos, a las máquinas tortilladoras (8.2.5.1) , solo se limita a referir que deberán lavarse, pero no precisa que en caso de utilizarse máquinas tortilladoras mecanizadas, las mismas deban cumplir con la "<i>NOM-O19-ENER-2009 Eficiencia térmica y eléctrica de maquinas tortilladoras mecanizadas.Limites, método de prueba y marcado</i>", cuestión que impacta directamente en las disposiciones sanitarias en la fabricación de tortillas:</p> <p><i>6.2.5 Equipo</i></p> <p><i>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.</i></p> <p>En el caso de la NOM-019-ENER-2009, si bien se enfoca a los consumos máximos de energía 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 cocción para su fabricación.</p> <p>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 fabricación 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 máquinas tortilladoras, cabe que se vincule al cumplimiento de la NOM-019-ENER 2009 que implícitamente regula la fabricación de la tortilla bajo el cumplimiento de estándares muy precisos.</p>	
<p>CANIMOLT</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	

<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>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</p>	<p>Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la clasificación, identificación, las especificaciones sanitarias y la información comercial que deben cumplir las etiquetas de masa, tortillas, tostadas, otros productos derivados de masa y harinas para su elaboración en establecimientos de fabricación nacional o extranjera comercializados en el territorio nacional así como las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos donde se procesan.</p>
<p>NESTLÉ</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>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</p>	<p>1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos.</p> <p>1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican a su procesamiento de importación.</p> <p>1.3 Quedan excluidas las botanas.</p>
<p>FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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</p>	<p>Solicitamos que se respete el objetivo y campo de aplicación de la norma y sea ampliado para albergar la información comercial de otros productos.</p>
<p>EL PODER DEL CONSUMIDOR</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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:</p>	<p>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.</p>
<p>GRUMA</p>	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>Esta mejora se sugiere para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.</p>	<p>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.</p>

COPARMEX	<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>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:</p>	<p>Objetivo y campo de aplicación E</p> <p>Norma Oficial Mexicana tiene por obj</p> <p>establecer la clasificaci</p> <p>especificaciones, ingredient</p> <p>denominaciones, métodos de prueba y</p> <p>información comercial y sanitaria c</p> <p>deben cumplir las etiquetas de la ma</p> <p>tortillas, tostadas y harinas preparac</p> <p>derivados de maíz y trigo, así como</p> <p>disposiciones sanitarias que deb</p> <p>cumplir los establecimientos q</p> <p>procesan la masa, tortillas y produc</p> <p>derivados de masa de fabricac</p> <p>nacional o extranjera y comercializa</p> <p>en el territorio nacional.</p>
CARIT		<p>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 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</p>	

QLSTANDARD, SC.	<p>2. Referencias normativas</p> <p>Los siguientes documentos referidos, sus modificaciones o sustituciones, son indispensables para la aplicación de esta norma oficial mexicana:</p> <p>...</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>2. Referencias normativas</p> <p>Los siguientes documentos referidos, sus modificaciones o sustituciones, son indispensables para la aplicación de esta norma oficial mexicana:</p> <p>...</p> <p>2.3 Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI 2006, Información comercial Declaración de cantidad en la etiqueta Especificaciones.</p> <p>2.4 Norma Oficial Mexicana NOM 008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida.</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Norma que se encuentra en trabajos de modificación.</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Considerar los trabajos que se estén realizando en cuanto a la propuesta de Norma sobre métodos de prueba para la determinación de nutrimentos.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) MISSION FOODS MÉXICO</p> <p>D) GRUMA</p>	<p>Sin correlativo</p>	<p>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.</p>	<p>2.9 NMX-FF-034-SCFI-2020, Productos alimenticios para uso humano industrializados – Cereales – Maíz (2 mays L.) – Especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2021.</p>
GRUMA	2.1 al 2.8	Se deben reenumerar los apartados si se acepta el cambio relacionado con la NMX.FF.034-SCFI 2020	
CNA	<p>Los siguientes documentos referidos, sus modificaciones o sustituciones, son indispensables para la aplicación de esta norma oficial mexicana:</p> <p>(....)</p>	No hay ninguna referencia aplicable al Maiz Mativo	
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-062-SEMARNAT-2021, que establece límites permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en cuerpos receptores propiedad de la Nación
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-062-SEMARNAT-1996, que establece límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales a los sistemas de alcantarillado.

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 que 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 maíz 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 implícitamente regula la fabricación de la tortilla bajo el cumplimiento de estandares muy precisos.	NOM-019-ENER-2009, Eficiencia térmica y eléctrica de maquinas tortilladoras mecanizadas. Límites, método de prueba y marcado
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.
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 al producto 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 producto 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.
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.
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 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

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."
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.
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
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA	3.5 Aflatoxinas A los metabolitos secundarios producidos por los hongos <i>Aspergillus flavus</i> , <i>Aspergillus parasiticus</i> y <i>Aspergillus nomius</i> , 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 <i>Aspergillus</i> (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 hongos <i>Aspergillus flavus</i> , <i>Aspergillus parasiticus</i> y <i>Aspergillus nomius</i> , que tienen efectos tóxicos y cancerígenos en animales y en el ser humano."
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
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.
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."
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.
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.	

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 empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación. B) La propuesta es que se que la persona física que adquiere o disfruta los productos objeto de esta norma.
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.
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. 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.	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.	
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 CASTANEDA 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 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 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, resistente, biodegradable, se puede incluir papel grado alimenticio o 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 resistentes hasta su venta al consumidor final, en el que se empacan los productos objeto de esta Norma, para su venta al consumidor final.
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 inocuo 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.

<p>A) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC</p> <p>B) LUCIO MARQUEZ BARRAZA</p> <p>C) CAMILO BARRIOS CABRAL</p> <p>D) ALMA ALONSO</p> <p>E) CECILIA NAVA ZUÑIGA</p> <p>F) TORTILLERIAS "NUEVO LEON"</p> <p>G) JAIME BORREGO SANCHEZ</p> <p>H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ</p> <p>I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA</p> <p>J) LEONARDO RUIZ</p> <p>K) ANGELES MARTINEZ OLIVARES</p> <p>L) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ</p> <p>M) SILVIA SANCHEZ</p> <p>N) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA</p> <p>O) ROBERTO BORRÉGO DE LA TORRE</p> <p>P) LUIS MARTÍNEZ OLIVARES</p> <p>Q) Irasema Ruiz</p> <p>R) ALONDRA RUIZ</p> <p>S) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES</p> <p>T) ISABEL MARTÍNEZ</p> <p>U) FRANCISCO GARCÍA</p> <p>V) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ</p> <p>W) FÁTIMA ÁVILA</p> <p>X) KATIA ÁVILA RAMOS</p> <p>Y) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA</p>	<p>3.11 Envase</p> <p>Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.</p>	<p>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.</p>	<p>3.11 Envase</p> <p>Cualquier recipiente en el cual e contenido el producto objeto de e Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) CNA</p> <p>D) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>3.11 Envase</p> <p>Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.</p>	<p>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</p>	<p>Se solicita modificar la definición de la siguiente forma:</p> <p>"Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana"</p>
<p>CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA</p>	<p>3.11 Envase</p> <p>Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.</p>	<p>No es cualquier recipiente o papel como si así se entiende, se debe de especificar y quedar claro.</p>	<p>Recipiente inocuo en el cual est contenido el producto a granel para su venta al consumidor objeto de e norma oficial mexicana.</p>
<p>COPARMEX</p>	<p>3.11 Envase</p> <p>Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana para su venta al consumidor final.</p>	<p>JUSTIFICACIÓN: Alineación de la redacción con base al inciso 3.17 de la NOM051</p>	<p>DEBE DECIR: Envase cualquier recipiente, o envoltura en el cual e contenido el producto preenvasado p su venta a consumidor.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>3.12 Establecimiento</p> <p>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.</p>	<p>Se solicita modificar la redacción para armonizar con la definición ya establecida en la NOM-251-SSA1-2009 (numeral 3.19).</p>	<p>Se solicita modificar la definición de la siguiente forma:</p> <p>"A los locales y sus instalaciones dependencias y anexos, estén cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, los que se desarrolla el proceso de productos, actividades y servicios."</p>

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.
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.
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.
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.
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.....
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.
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 mención 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, expirado 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.

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 de grano de cereal/maíz que conserva cáscara y sus otros constituyentes una proporción relativa similar a la grano intacto original, lográndose esto sea de manera natural o por medios tecnológicos.
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, 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."
CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUSTRIALES 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 a través de la molienda seco del nixtamal previamente deshidratado para obtener la harina de maíz.
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 <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> 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 <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada."
CANIMOLT	3.20 Harina de trigo A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> 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 <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. aestivum</i> , <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> o mezclas de éstas, limpios, enteros o quebrados, sin cáscara, 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 <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. aestivum</i> , <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> o mezclas de éstas, limpios, enteros o quebrados, sin cáscara, con un 73% de extracción mínimo aproximado, adicionado o/ no de aditivos permitidos.
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 <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> 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 <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> o mezclas de éstas, limpio, sano
GREMAB	3.20 Harina de trigo A la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género <i>Triticum</i> , L.; de las especies de <i>T. vulgare</i> , <i>T. compactum</i> y <i>T. durum</i> 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, <i>Triticum aestivum</i> L., o triticum ramificado, <i>Triticum compactum</i> 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.
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 que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante."
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 opcionales, además de los aditivos y mejorantes permitidos que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.

<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas u otros productos derivados de masa</p>
GRUMA	<p>3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	3.21 Harina preparada
GREMAB	<p>3.22 Hornear</p> <p>Proceso por el cual, mediante la acción de aire caliente, un alimento se deshidrata y dora.</p>	<p>Se propone la siguiente definición en concordancia con lo que define la Real Academia Española.</p>	<p>3.21 Hornear</p> <p>Poner en un horno un alimento u cosa para que con la acción del calor pierda humedad y se cueza, se asedore.</p>
GRUMA	<p>3.22 Hornear</p> <p>Proceso por el cual, mediante la acción de aire caliente, un alimento se deshidrata y dora.</p>	<p>Se sugiere este texto para aclarar que la finalidad específica del proceso de hornear es cocer un alimento.</p>	<p>Proceso de cocimiento mediante acción del calor indirecto en alimentos, que da como resultado una reducción de humedad en el producto horneado.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>3.23 Ingredientes opcionales</p> <p>A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.</p>	<p>Con la finalidad de no restringir el uso de cualquier ingrediente comestible en la elaboración de los productos objeto de la NOM.</p> <p>Alinear con el inciso g del numeral 5.3.2 de este Proyecto de Modificación a la NOM-187</p>	<p>Se solicita modificar la definición de la siguiente forma:</p> <p>"A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales, leguminosas, u otros ingredientes comestibles."</p>
NESTLÉ	<p>3.23 Ingredientes opcionales</p> <p>A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.</p>	<p>La definición debe cubrir más allá de la masa de maíz, se toma como base la definición actual de la NOM 247.</p>	<p>A los que se pueden agregar al producto, tales como: chiles, condimentos, especias, mieles, frutas, semillas u otros productos comestibles, sus mezclas y derivados.</p>
GRUMA	<p>3.23 Ingredientes opcionales</p> <p>A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

COPARMEX	<p>3.23 Ingredientes opcionales</p> <p>A los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, vegetales, harinas de cereales o leguminosas.</p>	<p>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.</p>	<p>A los que se pueden agregar al producto, tales como: chiles, condimentos, especias, mieles, frutas, semillas u otros productos comestibles.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) CNA</p> <p>D) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>3.25 Límite máximo</p> <p>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.</p>	<p>Corregir error de transcripción (editorial).</p>	<p>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."</p>
GRUMA	<p>3.25 Límite máximo</p> <p>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.</p>	<p>Eliminar biotinas. No hace sentido que esté incluida en la definición, ya que la biotina es la Vitamina H, también conocida como Vitamina B8</p>	<p>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.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal</p> <p>Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal).</p>	<p>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 maíz 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</p>	<p>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."</p>
<p>INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p>	<p>3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal</p> <p>Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal).</p>	<p>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.</p>	<p>Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de óxido de calcio (cal vivo) u hidróxido de calcio (cal apagada), u otro material alcalino.</p>
GRUMA	<p>3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal</p> <p>Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal).</p>	<p>https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/</p>	<p>Al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial en un medio alcalino, generalmente agua o hidróxido de calcio.</p>
SADER	<p>3.27 Maíces nativos</p> <p>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.</p>	<p>No se justifica escribir con mayúscula la palabra individuos en el cuarto renglón del párrafo.</p>	<p>Dice: a los Individuos..... Debe decir: a los individuos.....</p>

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) MISSION FOODS MÉXICO</p> <p>D) AMSAC</p>	<p>3.27 Maíces nativos</p> <p>Poblaciones de la categoría taxonómica <i>Zea mays</i> subespecie <i>mays</i>, 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.</p> <p>Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.</p>	<p>No existe justificación para modificar la definición ya establecida en la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.</p> <p>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.</p> <p>Por otro lado, consideramos que lo relativo al maíz nativo debería ser regulado en una norma específica para éste.</p>	<p>Se solicita mantener la definición exactamente conforme a la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo, Artículo 2, Fracción VII:</p> <p>"Maíz Nativo</p> <p>Razas de la categoría taxonómica <i>Zea mays</i> subespecie <i>mays</i> que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismo obtenidas a través de intercambio, evolución y diversificación constante que sean identificadas por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad;"</p>
CNA	<p>3.27 Maíces nativos</p> <p>Poblaciones de la categoría taxonómica <i>Zea mays</i> subespecie <i>mays</i>, 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.</p> <p>Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3) Los nombres científicos deben ser escritos en letras cursivas.</p> <p>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 requiere estandarización, lo cual resulta contrario al propósito de conservar la diversidad genética y cultural de los maíces nativos.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 híbrida 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.</p>	<p>Opción 1) Definición de Maíz Nativo establecida en la Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz nativo:</p> <p>Razas de la categoría taxonómica <i>Zea mays</i> subespecie <i>mays</i> que los pueblos indígenas, campesinos y agricultores han cultivado y cultivan, a partir de semillas seleccionadas por sí mismo obtenidas a través de intercambio, 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.</p> <p>Opción 2) Eliminar esta definición, para mantener la clasificación conforme colores del grano, y evitar el impacto regulatorio que puede representar aplicación de esta disposición para productores de maíz nativo, y para la cadena de valor.</p> <p>Se solicita eliminar la fuente ya que esta no se incluye en la propia definición propuesta en el párrafo previo.</p>
CARIT	<p>3.27 Maíces nativos</p> <p>Poblaciones de la categoría taxonómica <i>Zea mays</i> subespecie <i>mays</i>, 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.</p> <p>Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.</p>	<p>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.</p>	<p>3.27 Maíces nativos</p> <p>Poblaciones de la categoría taxonómica <i>Zea mays</i> subespecie <i>mays</i>, 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, siempre y cuando esté libre de aflatoxinas y fumonisin</p>

GRUMA	<p>3.27 Maíces nativos</p> <p>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.</p> <p>Fuente: Ley Federal para el Fomento y Protección del Maíz Nativo.</p>	Esta mejora se sugiere para simplificar y hacer más comprensible la definición.	A los maíces de la categoría taxonómica Zea mays subespecie mays identificada por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad y cultivados mediante técnicas de agricultura nativa.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO	<p>3.28 Masa</p> <p>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</p>	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 cereal, leguminosas, semillas, tubérculos, granos, vegetales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y/o aditivos permitidos para alimentos
A) FEDERACION DE PRODUCTORES DE MASA Y TORTILLAS 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 MONTALVOMORAL ES H) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES I) ISABEL MARTÍNEZ J) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ K) FÁTIMA ÁVILA L) KATIA ÁVILA RAMOS	<p>3.28 Masa</p> <p>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</p>	<p>Se considera que dentro de esta NOM es necesario diferenciar 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 PÚBLICO PUEDE DISTINGUIR ENTRE UNO Y OTRO PRODUCTO.</p> <p>EN LAS ETIQUETAS DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS DEBE INDICARSE CON TODA CLARIDAD SI UNA TORTILLA ES NIXTAMALIZADA O DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO, RAZÓN POR LA CUAL LA CÁMARA CONSIDERA QUE DEBE HACERSE ESTA PRECISIÓN</p>	<p>3.28 Masa Nixtamalizada</p> <p>Es el producto que se obtiene de la molienda de maíz nixtamalizado.</p> <p>3.28.1. Masa de harina de maíz nixtamalizado.</p> <p>Es el producto que se obtiene al mezclar harina de maíz nixtamalizado con agua y aditivos.</p> <p>3.28.2. Masa de harina de trigo, harinas integrales, mezclada con agua.</p> <p>Los tres tipos de masa pueden mezclarse con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.</p>
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	<p>3.28 Masa</p> <p>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</p>	<p>Grupos Unidos considera que se deben de diferenciar los tres tipos de masa.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Si bien es cierto que son masas: las materias primas son diferentes, así como su sistema de manufactura es diferente.</p> <p>POR TAL MOTIVO, SE DEBEN DE ACLARAR, TANTO EN LA VENTA A GRANEL, COMO EN EL ENVASE ETIQUETADO DEL PRODUCTO PREENVASADO.</p>	<p>3.28 Masa de maíz nixtamalizado</p> <p>Es producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado. Utilizando para la molienda la piedra volcánica y/o metate.</p> <p>3.28.1 Masa de harina refinada industrializada de maíz.</p> <p>Es el producto obtenido de la mezcla de harina refinada industrializada de maíz con agua.</p> <p>3.28.2 Masa de harina de trigo</p> <p>Es el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo con agua. Los diferentes tipos de productos se pueden mezclar con agua y aditivos químicos alimentarios permitidos por las instancias de la Secretaría de Salud, así como algunos otros ingredientes opcionales: Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Nopalb) Cualquier tipo de semilla comestiblec) Cualquier tipo de chile.d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria.e) Cualquier tipo de fruta o vegetalf) Cualquier tipo de chocolate o nuecesg) Otro.
GRUMA	<p>3.28 Masa</p> <p>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</p>	Se sugiere esta mejora para que esta norma sea aplicable a productos que, de 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 cereal, leguminosas, semillas, tubérculos, granos, vegetales o sus combinaciones y agua, que puede estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos. Esos productos, sin excepción, deben cumplir con las referencias normativas 2.7 y 2.8.

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 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."
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, 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.
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.
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 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."
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 hidróxido 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.
CONSEJO MORELENSE DEL GREMIO DE INDUSTRIALES 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 riesgo 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 coacción junto con agua e hidróxido de calcio para obtener un maíz precocido sin llegar a cocerlo en su totalidad para obtener una nixtamalización., sin que el maíz pierda sus propiedades nutritionales.
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.
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 agua con 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.

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.
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 y 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.
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.
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.
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 maíz nixtamalizado

<p>A) CNIPMT B) CIAJ C) CARIT</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>3.38 Producto preenvasado Los productos preenvasados se colocados a una temperatura de 22 (+/- 4) grados centígrados) en un envase de tipo sanitario, inocuos, biodegradables 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 sea abierto o modificado perceptiblemente.</p>
<p>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 GREMIO DE INDUSTRIALES 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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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 sea abierto o modificado perceptiblemente.</p>
<p>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) 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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>PRODUCTO PREENVASADO El producto tortilla de maíz objeto de esta Norma Oficial Mexicana se colocados a UNA TEMPERATURA PROMEDIO DE 22 GRADOS CENTIGRADOS +/-4 GRADOS 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.</p>

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p> <p>C) BIMBO</p>	<p>3.38 Producto preenvasado</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>BIMBO solo se pronunció sobre la primera definición</p> <p>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.</p>	<p>1. Se solicita modificar la definición de producto preenvasado en la siguiente forma:</p> <p>"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."</p> <p>2. Se solicita incluir la siguiente definición:</p> <p>"producto preenvasado no destinado al consumidor final alimentos y bebidas alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor y que la cantidad de producto contenido en él 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."</p>
<p>GREMAB</p> <p>COPARMEX</p>	<p>3.38 Producto preenvasado</p> <p>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.</p>	<p>Se solicita establecer la siguiente definición en concordancia con lo establecido en la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p>	<p>3.36 Producto preenvasado</p> <p>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.</p>
<p>GRUMA</p>	<p>3.38 Producto preenvasado</p> <p>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.</p>	<p>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 en los lugares diferentes a donde fueron procesadas.</p>	<p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del comprador en envases sanitarios o inocuos y resistentes, de manera que el contenido no pueda ser alterado a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>Sin correlativo</p>	<p>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.</p>	<p>3.x Producto preenvasado no destinado al consumidor final</p> <p>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 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.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) CNA</p> <p>D) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>3.39 Tortilla</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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 que generalmente tiene una forma circular.</p>

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 m nixtamalizado o de harina de trigo o de otros cereales; sometido a cocción y 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
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.
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.
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
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

SADER	<p>Color del grano de maíz</p> <p>Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor</p> <p>Cocción</p> <p>Frito Deshidratado Horneado</p> <p>Extruído Otro</p>	<p>En las columnas "Color del grano de maíz" y "Cocción", hace falta la coma para separar cada una de las palabras.</p>	<p>Dice:</p> <p>Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor</p> <p>Debe decir:</p> <p>Azul, amarillo, blanco, rojo, rosa, naranja, negro, verde, multicolor</p> <p>Dice:</p> <p>Frito Deshidratado Horneado Extruído</p> <p>Otro</p> <p>Debe decir:</p> <p>Frito, Deshidratado, Horneado</p> <p>Extruído, Otro</p>
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.</p> <p>Insumo Color del grano de maíz</p> <p>Proceso Producto derivado</p> <p>Cocción</p> <p>Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor</p> <p>Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique</p> <p>Masa Producto derivado de masa</p> <p>Tortilla Tostadas Botanas</p> <p>Cereales para el desayuno</p> <p>Frito Deshidratado Horneado</p> <p>Extruído Otro</p>	<p>Se solicita modificar el título de la Tabla 1 para que quede en términos generales la clasificación, ya que se solicita eliminar las categorías 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.</p>	<p>1. Se solicita modificar el título de la Tabla 1 para quedar como sigue:</p> <p>Tabla 1. Clasificación</p> <p>2. Se solicita incluir en insumos:</p> <p>Trigo, harina de trigo y harinas preparadas.</p> <p>3. Se solicita adicionar el color púrpura para el maíz.</p> <p>4. Asimismo, se solicita eliminar el color púrpura referente a:</p> <p>a. Cereales para el desayuno.</p> <p>5. Finalmente, se propone enumerar el contenido de la Tabla para evitar confusiones con cambios de formatos sea poco clara en su lectura, ejemplo:</p> <p>Insumo</p> <p>1. Maíz</p> <p>2. Harina de maíz.</p> <p>3.</p> <p>Color</p> <p>1. Azul</p> <p>2. Amarillo</p> <p>3. ...</p>
A) CNA B) BIMBO	<p>Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.</p> <p>Insumo Color del grano de maíz</p> <p>Proceso Producto derivado</p> <p>Cocción</p> <p>Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor</p> <p>Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique</p> <p>Masa Producto derivado de masa</p> <p>Tortilla Tostadas Botanas</p> <p>Cereales para el desayuno</p> <p>Frito Deshidratado Horneado</p> <p>Extruído Otro</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se solicita modificar el título de la Tabla 1 para que quede en términos generales la clasificación, ya que se solicita eliminar las categorías que pueden ser consideradas en la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>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.</p>	<p>Tabla 1. Clasificación</p> <p>(...)</p> <p>Color del grano de maíz</p> <p>Blanco, amarillo, naranja, rojo, púrpura, azul, negro, multicolor</p> <p>(...)</p> <p>Eliminar:</p> <p>Producto derivado</p> <p>Masa</p> <p>Producto derivado de masa</p> <p>Tortilla</p> <p>Tostadas</p> <p>Botanas</p> <p>Cereales para el desayuno</p>
EL PODER DEL CONSUMIDOR	<p>Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.</p> <p>Insumo Color del grano de maíz</p> <p>Proceso Producto derivado</p> <p>Cocción</p> <p>Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor</p> <p>Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique</p> <p>Masa Producto derivado de masa</p> <p>Tortilla Tostadas Botanas</p> <p>Cereales para el desayuno</p> <p>Frito Deshidratado Horneado</p> <p>Extruído Otro</p>	<p>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:</p>	<p>Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.</p> <p>Insumo</p> <p>Maíz</p> <p>Harina de maíz</p> <p>Color del grano de maíz</p> <p>Azul</p> <p>Amarillo</p> <p>Blanco</p> <p>Rojo</p> <p>Rosa</p> <p>Negro</p> <p>Verde</p> <p>Multicolor</p> <p>Proceso</p> <p>Nixtamalizado</p> <p>Precocido</p> <p>Cocido</p> <p>Producto derivado</p> <p>Masa</p> <p>Producto derivado de masa</p> <p>Tortilla</p> <p>Tostadas</p> <p>Botanas</p> <p>Cereales para el desayuno</p> <p>Proceso de cocción</p> <p>Frito</p> <p>Deshidratado</p> <p>Horneado</p> <p>Extruído</p> <p>Otro</p>
GRUMA	<p>Tabla 1. Clasificación de los productos derivados del maíz.</p> <p>Insumo Color del grano de maíz</p> <p>Proceso Producto derivado</p> <p>Cocción</p> <p>Maíz harina de maíz Azul amarillo blanco rojo rosa naranja negro verde multicolor</p> <p>Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique</p> <p>Masa Producto derivado de masa</p> <p>Tortilla Tostadas Botanas</p> <p>Cereales para el desayuno</p> <p>Frito Deshidratado Horneado</p> <p>Extruído Otro</p>	<p>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.</p> <p>https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/dry-milling</p>	<p>Proceso</p> <p>Nixtamalizado, o desgerminado</p> <p>precocido, o cocido, según aplique</p>

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
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
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 Insumo: Maíz, Harina de maíz, (integral o grano entero si aplica)
A) CNIPMT B) CIAJ C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASAS DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC D) CAMILO BARRIOS CABRAL E) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ F) Ma. Del rosario correa rodriguez 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	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

<div><div>A) CNIPMT</div><div>B) CIAJ</div><div>C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC</div><div>D) CAMILO BARRIOS CABRAL</div><div>E) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ</div><div>F) Ma. Del rosario correa rodriguez</div><div>G) LEANDRO CARLOS DE LA TORRE VALPARAISO</div><div>H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ</div><div>I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA</div><div>J) LEONARDO RUIZ</div><div>K) CARIT</div><div>L) DIANA DE LA TORRE</div><div>M) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ</div><div>N) SILVIA SANCHEZ</div><div>O) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA</div><div>P)ROBERTO BORREGO DE LA TORRE</div><div>Q) Irasema Ruiz</div><div>R) ALONDRA RUIZ</div><div>S) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES</div><div>T) ISABEL MARTÍNEZ</div><div>U) FRANCISCO GARCÍA</div><div>V) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ</div><div>W) FÁTIMA ÁVILA</div><div>X) KATIA ÁVILA RAMOS</div><div>Y) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA</div><div>Z) ALEJANDRA DE LA TORRE</div><div>A1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA</div></div>	<div>Proceso</div> <div>Nixtamalizado, o precocido, o cocido, según aplique</div>	<div>En la columna Proceso debe decir tal y como se indica en el apartado 3 de esta Norma Términos y Definiciones</div>	<div>Proceso</div> <div>3.26 Maíz nixtamalizado o nixtamal</div> <div>Al maíz sano y limpio que ha s sometido a cocción parcial con agua presencia de hidróxido de calcio (cal).</div> <div>3.18 Harina de maíz nixtamalizado</div> <div>Al producto deshidratado que se obtie de la molienda de los granos de m nixtamalizado</div>
<div><div>A) CNIPMT</div><div>B) CIAJ</div><div>C) FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC</div><div>D) CAMILO BARRIOS CABRAL</div><div>E) ALBERTO VELAZQUEZ RODRIGUEZ</div><div>F) Ma. Del rosario correa rodriguez</div><div>G) LEANDRO CARLOS DE LA TORRE VALPARAISO</div><div>H) MARISELA AGUILAR NUÑEZ</div><div>I) ALBERTO RUIZ ESPINOZA</div><div>J) LEONARDO RUIZ</div><div>K) CARIT</div><div>L) DIANA DE LA TORRE</div><div>M) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ</div><div>N) SILVIA SANCHEZ</div><div>O) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA</div><div>P) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE</div><div>Q) Irasema Ruiz</div><div>R) ALONDRA RUIZ</div><div>S) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES</div><div>T) ISABEL MARTÍNEZ</div><div>U) FRANCISCO GARCÍA</div><div>V) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ</div><div>W) FÁTIMA ÁVILA</div><div>X) KATIA ÁVILA RAMOS</div><div>Y) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA</div><div>Z) ALEJANDRA DE LA TORRE</div><div>A1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA</div></div>	<div>Producto derivado</div> <div>Masa</div> <div>Producto derivado de masa Tortilla</div> <div>Tostadas Botanas Cereales para el desayuno</div>	<div>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.</div>	<div>Producto derivado</div> <div>De la masa nixtamalizada se obtie masa molida para tortilla, tostada botanas, tamales etc</div> <div>Masa quebrada para tamales, gorditas otros productos típicos de la coc mexicana</div> <div>De la masa de harina de m nixtamalizado se obtiene masa molida tortilla.</div>

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 Extruído Otro Debe decir: Frito, Deshidratado, Horneado Extruído, Otro
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 de la tabla sea la de producto, ya que es la categoría que se esta definiendo en la clasificación y no los insumos.
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. 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.	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 por las marcas colectivas en los capítulos 10 de esta Norma Oficial Mexicana.
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, tlaxiudadas oaxaqueñas, tlaxiudados, 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
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 se elabora, el color del grano empleado, el tipo de proceso con el cual se transforma y para el caso de tostadas el tipo de cocción y deshidratación.
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.
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 Secretaría de Economía para establecer denominaciones comerciales y regulación en la etiqueta	Se solicita eliminar la Tabla 2

CANIMOLT	<p>Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo</p> <p>Insumo Clase Proceso Producto derivado Cocción</p> <p>harina de trigo Integral Refinada Preparada No preparada</p> <p>Pan Tortilla Pan dulce Pastas</p> <p>Galletas Botanas Cereales para el desayuno</p> <p>Frito Deshidratado</p> <p>Horneado Extruído Otro</p>	<p>La Tabla 2. Es confusa debido a lo siguiente: (...VER TABLA...)</p> <p>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.</p> <p>8.1.2.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con Vitaminas B1, B2 y niacina.</p> <p>8.1.2.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (Ingredientes opcionales).</p> <p>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.</p>	
NESTLÉ	<p>Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo</p> <p>Insumo Clase Proceso Producto derivado Cocción harina de trigo Integral Refinada Preparada No preparada</p> <p>Pan Tortilla Pan dulce Pastas</p> <p>Galletas Botanas Cereales para el desayuno</p> <p>Frito Deshidratado</p> <p>Horneado Extruído Otro</p>	Incluir en la tabla con el fin de poder comunicar el uso de harinas integrales.	Se solicita incluir en la columna Clase: Integral, refinada o de grano entero
BIMBO	<p>Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo</p> <p>Insumo Clase Proceso Producto derivado Cocción harina de trigo Integral Refinada Preparada No preparada</p> <p>Pan Tortilla Pan dulce Pastas</p> <p>Galletas Botanas Cereales para el desayuno</p> <p>Frito Deshidratado</p> <p>Horneado Extruído Otro</p>	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, Frito, Dulce, Pastas, Galletas y Cereales para el desayuno.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>5.2 Productos derivados del trigo</p> <p>En la siguiente tabla se describe la clasificación para los productos derivados del trigo objeto de esta norma oficial mexicana.</p> <p>Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo</p>	<p>Debe respetarse el objetivo y campo de aplicación de la NOM187.</p> <p>Las columnas de proceso y cocción resultan innecesarias para definir a las tortillas de harina de trigo.</p>	<p>Se propone que la primera columna de la tabla sea la de producto, ya que es la categoría que se está definiendo en la clasificación y no los insumos.</p> <p>Eliminar los productos que no son objeto de esta norma y dejar únicamente la tortilla.</p> <p>Al eliminar los otros productos pueden eliminar las columnas de proceso y cocción.</p>
EL PODER DEL CONSUMIDOR	<p>5.2 Productos derivados del trigo</p> <p>En la siguiente tabla se describe la clasificación para los productos derivados del trigo objeto de esta norma oficial mexicana.</p> <p>Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo</p>	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:	<p>Tabla 2. Clasificación de los productos derivados del trigo:</p> <p>Insumo</p> <p>Harina de trigo</p> <p>Clase</p> <p>Integral</p> <p>Refinada</p> <p>Proceso</p> <p>Preparada</p> <p>No preparada</p> <p>Producto derivado</p> <p>Pan</p> <p>Tortilla</p> <p>Pan dulce</p> <p>Pastas</p> <p>Galletas</p> <p>Botanas</p> <p>Cereales para el desayuno</p> <p>Proceso de cocción</p> <p>Frito</p> <p>Deshidratado</p> <p>Horneado</p> <p>Extruido</p> <p>Otro</p>

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.
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 tostadas elaboradas a base de maíz. Maíz, agave, sal (cloruro de sodio) y calcio (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 Los coadyuvantes Los productos objeto de esta norma pueden contener los aditivos o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (ver 3.1) y en caso de utilizarse deben declararse con 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. E 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.
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
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 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

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de m y producto derivado de masa</p> <p>"La masa de maíz nixtamalizado o har de maíz nixtamalizado; produ derivado de masa, y masa para elabo tortillas o tostadas que hagan referen en su denominación del producto c tiene un color de grano de m conforme a lo descrito en la Tabla 1 debe usar como mínimo un 70 % del grano de maíz del color al que ha referencia."</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.</p> <p>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.</p>	<p>Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.</p> <p>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.</p>	<p>La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que ha referencia en su denominación producto que tiene un color de grano maíz conforme a lo descrito en la Ta 1 debe usar como mínimo un 90 80 % del grano de maíz del color al que ha referencia.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) CNA</p> <p>D) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>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 %.</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita eliminar esta Nota 2.</p>
<p>EL PODER DEL CONSUMIDOR</p>	<p>5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de m y producto derivado de masa.</p> <p>La masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa que ha referencia en su denominación producto que tiene un color de grano maíz conforme a lo descrito en la Ta 1 debe usar como mínimo un 90 % grano de maíz del color al que ha referencia.</p> <p>En la lista de ingredientes deb indicarse los colores de los maíces utilizados con sus porcentajes.</p> <p>Nota 2: En caso que la masa se uti para elaborar tostadas, el contenido grano de maíz del color al que se h referencia debe ser de un mínimo de %.</p>
<p>GRUMA</p>	<p>5.3.1.1.1 Masa de maíz o harina de maíz y producto derivado de masa.</p> <p>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.</p> <p>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 %.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Eliminar</p>

<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>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 %.</p>	<p>Eliminar</p>	<p>Nota 2: En caso que la masa se uti para elaborar tostadas, el contenido grano de maíz del color al que se ha referencia debe ser de un mínimo de %.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas</p>	<p>Con la finalidad de armonizar el uso del término tortillas en plural en todo el documento.</p>	<p>Se solicita describir en plural Tortillas.</p>
<p>A) Universidad de Sonora</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.</p> <p>Eliminar el segundo párrafo pues: a) el párrafo anterior ya menciona lo referente al uso de los aditivos permitidos con 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 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 información para el consumidor.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"No se permite el uso de colorantes o blanqueadores que tengan como objetivo imitar el color de un ingrediente opcional. En el caso 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 induzca al error o engaño del consumidor."</p>
<p>EL PODER DEL CONSUMIDOR</p>	<p>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.</p>	<p>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:</p>	<p>[...] No se permite el uso de colorantes o blanqueadores en las tortillas y tostadas a fin de evitar que se induzca a engaño a los consumidores.</p>
<p>5 MIL COMENTARIOS</p>	<p>5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>b) Comentario sobre información de aditivos y otras sustancias en la lista de ingredientes (norma del numeral 5.3.1.1.2).</p> <p>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.</p>	<p>Por ello, apoyo la inclusión en la norma del numeral "5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas".</p>
<p>5 MIL COMENTARIOS</p>	<p>5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>d) Comentario sobre prohibición de colorantes y blanqueadores para simular el color de un maíz (numera 5.3.1.1.2).</p> <p>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.</p>	<p>En ese sentido, apoyo la permanencia en la norma del numeral "5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas."</p>

GRUMA	<p>5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	Eliminar
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO	<p>5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	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.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO	<p>5.3.1.1.2 Tortilla y Tostadas</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	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.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO C) GRUMA	<p>5.3.2 Ingredientes opcionales</p> <p>Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales:</p> <p>Nopal</p> <p>Cualquier tipo de semilla comestible.</p> <p>Cualquier tipo de chile.</p> <p>Cualquier tipo de especia o hierba culinaria.</p> <p>Cualquier tipo de fruta o vegetal</p> <p>Cualquier tipo de chocolate o nueces.</p> <p>Otro.</p>	<p>Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Mover a capítulo 7. Especificaciones para hacer más entendible la norma y evitar confusiones.</p> <p>Se sugiere eliminar la redundancia, que las nueces son consideradas como semillas.</p>

ASOCIACIÓN MEXICANA ALIMENTOS DE SOYA A.C	<p>5.3.2 Ingredientes opcionales</p> <p>Los productos objeto de esta norma oficial mexicana pueden usar cualquiera de los siguientes ingredientes opcionales:</p> <p>Nopal</p> <p>Cualquier tipo de semilla comestible.</p> <p>Cualquier tipo de chile.</p> <p>Cualquier tipo de especia o hierba culinaria.</p> <p>Cualquier tipo de fruta o vegetal</p> <p>Cualquier tipo de chocolate o nueces.</p> <p>Otro.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">• Masa y producto derivado de masa• Tortillas y tostadas• Harinas preparadas• Botanas• Cereales para desayuno• Pan• Pan dulce• Pastas <p>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:</p> <p>"3. PRINCIPIOS GENERALES</p> <p>3.1 Principios fundamentales</p> <p>3.1.1 Podrán añadirse convenientemente nutrientes esenciales a los alimentos para contribuir a:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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." <p>Las proteínas de soya se emplean la adición de la soya en la harina de maíz y trigo:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>III. Favorece la oferta e innovación de productos diferenciados.</p> <p>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.</p> <p>V. la obtención de tortillas y productos regulados en el proyecto de norma.</p> <p>VI. Promueve la sinergia entre las proteínas, complementando los aminoácidos de los cereales (maíz y trigo) y leguminosas (soya).</p> <p>VII. Mejora la cantidad y calidad de nutrimentos, al complementarse el perfil de aminoácidos, así como de nutrimentos (proteínas, fibra, minerales y vitaminas).</p> <p>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:</p> <p>a) Nopal</p> <p>b) Cualquier tipo de semilla comestible.</p> <p>c) Cualquier tipo de chile.</p> <p>d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria.</p> <p>e) Cualquier tipo de fruta o vegetal</p> <p>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.</p> <p>VI. Obtiene un mayor rendimiento, al incrementar la cantidad de masa para la obtención de tortillas y productos regulados en el proyecto de norma.</p> <p>VII. Promueve la sinergia entre las proteínas, complementando los aminoácidos de los cereales (maíz y trigo) y leguminosas (soya).</p> <p>VIII. Mejora la cantidad y calidad de nutrimentos, al complementarse el perfil de aminoácidos, así como de nutrimentos (proteínas, fibra, minerales y vitaminas).</p>	<p>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:</p> <p>a) Nopal</p> <p>b) Cualquier tipo de semilla comestible.</p> <p>c) Cualquier tipo de chile.</p> <p>d) Cualquier tipo de especia o hierba culinaria</p> <p>e) Cualquier tipo de fruta o vegetal</p> <p>f) Cualquier tipo de chocolate o nueces.</p> <p>g) Otro</p> <p>h) proteínas de soya, proteínas de origen vegetal o proteínas a partir de semillas</p>
Universidad de Sonora	<p>6. Disposiciones sanitarias</p> <p>6.1 Disposiciones Generales</p> <p>Los productos objeto de esta norma oficial mexicana y los establecimientos donde se elaboren deben ajustarse a lo siguiente:</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	

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 al tipo de establecimiento."
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.
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-251-SSA1-2008.
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).
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.

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.
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.
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-SSA1-2017, 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 INDICADO EN 3.35, además de lo establecido en el capítulo 5 de la Referencia normativa 2.8, 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

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	Ver Tabla 3. Información mínima de las bitácoras o registros	<p>Es necesario que la masa como materia prima también especifique los aditivos que contiene y garantice su cumplimiento con el Acuerdo de Aditivos.</p> <p>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.</p> <p>(...)</p> <p>(*Cuando se recibe y actualización anual) y certificado de calidad (**En la producción de cada lote)</p> <p>La ficha técnica debe incluir la dosis recomendada de aplicación en producto final que asegure el cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo.</p> <p>Material de empaque: integridad del envase (**Cuando se recibe y se sugiere al usar el aditivo)</p> <p>Ingredientes y cantidades (*Diario)</p> <p>Aditivos utilizados y cantidad (*Diario)</p> <p>Manejo de producto que no se vendió (*Diario)</p> <p>Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas (**Al menos una vez al año)</p> <p>Registro de la determinación de cloro residual (*Semanal)</p> <p>Resultado de análisis de coliformes fecales (**Al menos una vez al año)</p> <p>En proceso. Ingredientes y cantidades (*Diario)</p> <p>Aditivos utilizados y cantidad (*Diario)</p> <p>Manejo de producto que no se vendió (*Diario)</p> <p>Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas (**Al menos una vez al año)</p> <p>Registro de la determinación de cloro residual (*Semanal)</p> <p>Resultado de análisis de coliformes fecales (**Al menos una vez al año)</p>	<p>Se solicita hacer las siguientes modificaciones en la Tabla:</p> <p>Masa: Características sensoriales: color, olor, textura. Aditivos adicionados (nombre específico y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos).</p> <p>Documentos: informe de resultados para la determinación de aflatoxinas** (capítulo 10. Procedimiento para Evaluación de la Conformidad).</p> <p>Harina: integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos).</p> <p>Documentos: informe de resultados para la determinación de aflatoxinas** (capítulo 10. Procedimiento para Evaluación de la Conformidad).</p> <p>Aditivos: nombre del aditivo, en aditivos combinados indicar el nombre específico de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla, marca y datos del proveedor.</p> <p>Documentos: ficha técnica.</p> <p>Artículo 169.- En cualquier procedimiento judicial o administrativo relacionado con un secreto industrial 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.</p> <p>Ningún interesado podrá divulgar o usar el secreto industrial.</p> <p>(...)</p> <p>Se recomienda emitir una carta de cumplimiento 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 de empaque.</p> <p>Establecer la frecuencia para cada actividad.</p>
A) TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO	Ver Tabla 3. Información mínima de las bitácoras o registros	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>(...)</p> <p>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.</p> <p>Ningún interesado podrá divulgar o usar el secreto industrial.</p> <p>(...)</p> <p>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.</p> <p>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?</p> <p>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.</p> <p>También se requiere establecer la frecuencia de la revisión y solicitud de documentos y la revisión del material del empaque.</p> <p>Establecer la frecuencia para cada actividad.</p>	<p>Masa: Características sensoriales: color, olor, textura. Aditivos adicionados (nombre específico y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos)</p> <p>Documentos: Resultados de Informe de resultados para la determinación de aflatoxinas**</p> <p>Harina: integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico y carta de cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos), cantidad—adicionada,—Documento de resultados para la determinación de aflatoxinas**)</p> <p>Aditivos: nombre del aditivo, en aditivos combinados indicar el nombre específico de cada uno de los aditivos presentes en la mezcla, marca y datos del proveedor.</p> <p>Documentos: ficha técnica que de incluir la dosis recomendada de aplicación en producto final o asegure el cumplimiento con los niveles permitidos en el Acuerdo de Aditivos (*Cuando se recibe y sugiere al usar el aditivo)</p> <p>Material de empaque: integridad del envase (**Cuando se recibe y sugiere al usar el aditivo)</p> <p>Ingredientes y cantidades (*Diario)</p> <p>Aditivos utilizados y cantidad (*Diario)</p> <p>Manejo de producto que no se vendió (*Diario)</p> <p>Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas (**Al menos una vez al año)</p> <p>Registro de la determinación de cloro residual (*Semanal)</p> <p>Resultado de análisis de coliformes fecales (**Al menos una vez al año)</p>

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>6.2.1.1 - Tabla 3</p> <p>Control materia prima y material de empaque y aditivos</p> <p>Maíz: Características a revisar: color, ausencia de plaga temperatura, olor.</p> <p>Documentos: Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas*</p> <p>Masa: Características sensoriales: color, olor, textura.</p> <p>Resultados de la determinación de aflatoxinas**</p> <p>Harina: integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico y cantidad adicionada, certificados de calidad que incluya aflatoxinas)</p> <p>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.</p> <p>Material de empaque: integridad del envase</p>	<p>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.</p>	<p>Maíz:</p> <p>Características a revisar en el grano: color, olor, porcentaje de humedad, ausencia de impurezas, hongos, plagas, porcentaje de grano quebrado, dañado.</p> <p>Nivel de aflatoxinas*</p> <p>Documento comprobatorio:</p> <p>Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas*</p> <p>Nota: Puede utilizarse como referencia de apoyo la NMX-FF-034/1-SCFI-2020</p> <p>Masa:</p> <p>Características sensoriales: color, olor, textura.</p> <p>Documento comprobatorio:</p> <p>Certificado de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas**</p> <p>Harina: Integridad del envase, aditivos adicionados (nombre específico y cantidad adicionada, certificados de calidad que incluya la determinación de aflatoxinas)</p> <p>Documento comprobatorio:</p> <p>Certificado de calidad otorgado por el proveedor de harina que incluya la determinación de aflatoxinas.*</p> <p>Aditivos:</p> <p>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.</p> <p>Documento comprobatorio:</p> <p>Ficha técnica emitida por el proveedor</p>
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>6.2.1.1 - Tabla 3</p> <p>Proceso</p> <p>Ingredientes y cantidades</p> <p>Aditivos utilizados y cantidad</p> <p>Manejo de producto que no se vendió</p> <p>Resultados de análisis microbiológicos y de aflatoxinas</p>	<p>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</p>	<p>Ingredientes y cantidades</p> <p>Aditivos utilizados y cantidad</p> <p>Manejo de producto que no se vendió</p> <p>Inocuidad de la tortilla o tostada**</p> <p>Documento comprobatorio: Resultados de análisis microbiológicos y determinación de los niveles de aflatoxinas</p>
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>6.2.1.1 - Tabla 3</p> <p>Personal</p> <p>Limpieza en ropa y calzado</p> <p>Uso de indumentaria de trabajo</p> <p>Documentos: Comprobante de la capacitación recibida</p>	<p>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.</p> <p>Pero como parte de la SE y COFEPRIS se pudieran recomendar algunas capacitaciones.</p>	<p>Limpieza en ropa y calzado</p> <p>Uso de indumentaria de trabajo</p> <p>Registro de capacitaciones recibidas</p> <p>Documentos comprobatorios:</p> <p>Certificados o constancias de capacitación recibida</p> <p>Nota:</p> <p>Algunos de los temas sugeridos para capacitación son: manejo higiénico de los alimentos, seguridad en el trabajo, información al consumidor, atención al cliente, primeros auxilios, calidad del maíz, entre otros.</p>
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>6.2.1.1 - Tabla 3</p> <p>Control de plagas</p> <p>Constancia de servicio que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados, y técnica de aplicación.</p> <p>Área donde se aplicó, fecha y hora, productos utilizados</p>	<p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Control de plagas</p> <p>Monitoreo de plagas</p> <p>Medidas preventivas</p> <p>Medidas correctivas</p> <p>Servicios de exterminación contratados</p> <p>Documentos comprobatorios:</p> <p>Constancia del servicio contratado que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados, y técnica de aplicación.</p> <p>Área donde se aplicó, fecha y hora.</p>
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>6.2.1.1 - Tabla 3</p> <p>Agua potable</p> <p>Registro de la determinación de cloro residual</p> <p>Resultado de análisis de coliformes fecales</p>	<p>No es necesario usar la palabra registro, ya que estamos en la tabla de registro y para ninguno de los criterios anteriores fue utilizada.</p> <p>Homologar criterios de formato con el uso del doble asterisco para determinar frecuencias anuales.</p>	<p>Determinación semanal de cloro residual</p> <p>Análisis de coliformes fecales**</p> <p>Documento comprobatorio: Resultados del análisis de coliformes fecales**</p>

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 incluyan aflatoxinas.
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 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.	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 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 apeg 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.	
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.	
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.	
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.

<p>Universidad de Sonora</p>	<p>6.2.5 Equipo</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	
<p>GRUMA</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) CNA</p> <p>D) JORGE CARLOS BAÑUELOS</p> <p>E) Cecilia Martinez Olivares</p> <p>F) Catarino Cervantes Zermeño</p> <p>G) CRISTIAN ISRAEL CERVANTES MEDINA</p> <p>H) MA. ESTHER MEDINA MEDINA</p> <p>I) Ma. Guadalupe González Saucedo</p> <p>J) ALBERTO RUIZ ESPINOZA</p> <p>K) LEONARDO RUIZ</p> <p>L) CARIT</p> <p>M) JUAN SOTELO MARES</p> <p>N) LUIS NAVA</p> <p>O) MARIVEL GUERRERO CASTAÑÓN</p> <p>P) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ</p> <p>Q) SILVIA SANCHEZ</p> <p>R) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA</p> <p>S) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE</p> <p>T) CECILIA MARTINEZ OLIVARES</p> <p>U) ANDREA DE ANDA</p> <p>V) Irasema Ruiz</p> <p>W) ALONDRA RUIZ</p> <p>X) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES</p> <p>Y) ISABEL MARTÍNEZ</p> <p>Z) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ</p> <p>A1) FÁTIMA ÁVILA</p> <p>B1) KATIA ÁVILA RAMOS</p> <p>C1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA</p> <p>D1) ALEJANDRA DE LA TORRE</p> <p>E1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA</p>	<p>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.</p>	<p>La frecuencia de la realización de análisis microbiológico y determinación de materia prima ya ha sido especificada en la Tabla 3.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"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 microbiológicos deben mantenerse en archivo por lo menos un año.</p> <p>o</p> <p>6.2.6.7.- Es obligación del industrial proporcionar 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.</p>

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 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.
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 año, análisis microbiológicos, de aflatoxinas en la materia prima y el producto terminado en el caso de maíz nixtamalizado, y por lote en el caso de la harina de maíz nixtamalizada para determinar el cumplimiento a las especificaciones establecidas en esta norma. Estos estudios deberán ser guardados, por lo mínimo un año.
Universidad de Sonora	<p>6.2.7 Punto de venta.</p> <p>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:</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>El punto 6.2.7.1.2 debe de indicar que se debe de informar al consumidor la características 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 características de la tortilla a granel como se establece en el punto 8.1.1.2</p> <p>8.1.1.2 Tortillas</p> <p>8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).</p> <p>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:</p> <p>Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).</p> <p>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:</p> <p>Tortilla de maíz con _____ (uno o dos dígitos) % de harina de maíz nixtamalizado.</p>	
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.	<p>Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"6.2.7.1 Los establecimientos donde se procesan la masa, tortillas y tostadas son los que pueden comercializar directamente al consumidor final producto a granel. Estos establecimientos deben cumplir con lo siguiente:</p>
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 enfrien. 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.</p>	<p>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.</p> <p>Se presenta una propuesta de redacción más clara y específica</p>	<p>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 los productos.</p> <p>En caso de que la formulación de alguno de los productos tuviera la presencia de algún alérgeno conocido como trigo o soya, se debe incluir un mensaje de advertencia en el cartel de información al consumidor</p> <p>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 refrigeración", "antes de refrigerar las tortillas, sepárelas para permitir que se enfrien. 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.</p>

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 templada a granel únicamente puede comercializarse en las tortillerías, tiendas de autoservicio en las cuales elabora. Otro tipo de establecimientos, podrá vender únicamente tortilla preenvasada, las cuales deben cumplir con especificaciones de etiquetado establecidas en la NOM-001-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 objetivo mantener caliente el producto.
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 productos y la información al consumidor presentada en los carteles de molinos, tortillerías que venden producto a granel, así como en las etiquetas de productos preenvasados debe cumplir con lo señalado en el capítulo 9 de esta norma oficial mexicana.
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 productos objeto de esta norma deben estar rotulados con la siguiente información: Marca comercial, razón social, dirección y teléfono de contacto.
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 refiere a Envase y Embalaje.	Se solicita corregir el capítulo al que 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.
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 redacción 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 o aditivos utilizados o denominaciones comerciales.

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.	<p>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.</p> <p>a) Los siguientes alimentos e ingredientes pueden causar hipersensibilidad y deben declararse siempre:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• Cacahuete y sus productos.• Soya y sus productos. Se exceptúan: aceite y grasa de soya totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados, d-alfa tocoferol natural, <p>a) y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soya; fitoesteroles y</p> <p>b)</p> <p>c)</p> <p>d)</p> <p>e)</p> <p>f)</p> <p>g)</p> <p>h)</p> <p>i)</p> <p>j)</p> <p>k)</p> <p>l)</p> <p>m)</p> <p>n)</p> <p>o)</p> <p>p)</p> <p>q)</p> <p>r)</p> <p>s)</p> <p>t)</p> <p>u)</p> <p>v)</p> <p>w)</p> <p>x)</p> <p>y)</p> <p>z)</p> <p>aa) ésteres de fitoesteroles derivados de aceites vegetales de soya;</p> <p>ésteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de soya.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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."	<p>Se sugiere la siguiente modificación a la redacción:</p> <p>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.</p>
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 enfrien. 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
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 proveer 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.

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."
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 contaminación, y con el etiquetado correspondiente, cumpliendo referencias normativas 2.1, 2.2 y 2.8.
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 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.
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 de la 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 grados 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 las especificaciones debe cumplir el trigo como materia prima. 7.1.3 Aceites o grasas Los aceites o grasas utilizados durante el freido de los productos, deben eliminarse cuando presenten cualquiera de las siguientes características..." 7.2 Productos del maíz 7.2.1 Nixtamalización 7.2.2 Materia extraña 7.2.3 Microbiológicos 7.2.4 Contaminantes (Aflatoxinas) Tabla 8...
GRUMA	7.1 Materia prima	7.1 De las materias primas	7.1 De las materias primas
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 elaborados con granos de maíz que cumplan con los límites máximos de aflatoxinas para los grados I, II y III establecidos en la Referencia normativa 2.9 (NMX-FF-034-SCFI-2020)

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 del maíz se colocarse en mesetas, estibas, tarimas, estantes, anaqueles, entrepaños, estructura de acero, cualquier superficie limpia que evite la contaminación. 7.1.2 La colocación de materias primas del maíz se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire. 7.1.3 La estiba de productos de maíz se debe realizarse evitando el rompimiento de los paquetes, exudación de empaques y envolturas. 7.1.4 Las materias primas del maíz deben almacenarse e identificarse de manera adecuada tal que se permita aplicar un sistema de control PEPS.
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 nixtamalización.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma (7.2.1 en caso de no 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) u hidróxido de calcio (cal apagada), u otro material alcalino, que cumpla con las siguientes especificaciones:
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 u óxido 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 de 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.
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 se debe utilizar 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.
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
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 7 y 8 deben cumplir con lo siguiente:
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
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 nixtamalizado 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.	

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 límites actuales que son de 12 para m y 20 para trigo.
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.	
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 científico. PROPUESTA: Se debe de establecer limites para otras MICOTOXINA; al menos se debe de considerar VOMITOXINA y el valor establecido por CODEX.	
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.	

A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA	Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	Se solicita eliminar la segunda columna de esta Tabla 8 referente a disminución en los niveles de aflatoxinas cuatro años después de la entrada en vigor de esta NOM.
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 para el cual podamos alcanzar estos valores.
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO	Tabla 8. Especificaciones de Aflatoxinas	<p>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.</p> <p>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.</p>	
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."
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
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.
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

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 .
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
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.	
SADER	Tortilla de trigo Tortillas integrales	En el primer párrafo de la segunda celda, hace falta separar "Tortillas de trigo" de "Tortillas integrales".	Dice: <i>Tortillas de trigo Tortillas integrales</i> Debe decir: Tortillas de trigo Tortillas integrales
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 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.
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 o producto derivado de masa que hace referencia en su denominación al 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.
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.

QLSTANDARD, SC.	<p>8. Denominaciones, información comercial y sanitaria</p> <p>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.</p>	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.	<p>8. Denominaciones, información comercial y sanitaria</p> <p>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.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) CNA</p> <p>D) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>8. Denominaciones, información comercial y sanitaria</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"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 denominaciones."</p>

ASOCIACIÓN MEXICANA ALIMENTOS DE SOYA A.C	<p>8. Denominaciones, información comercial y sanitaria</p> <p>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.</p> <p>(...)</p> <p>8.1 Denominaciones de producto</p> <p>8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa.</p> <p>8.1.1.2 Tortillas</p> <p>8.1.1.5.1 Harinas preparadas</p> <p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>8.1.2.7 Pan</p> <p>8.1.2.8 Pan dulce</p> <p>8.1.2.9 Galletas</p> <p>8.1.2.10 Pastas</p>	<p>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:</p>	<p>(...)</p> <p>8.1.1.1 Masa y producto derivado masa.</p> <p>8.1.1.2 Tortillas</p> <p>8.1.1.5.1 Harinas preparadas</p> <p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>8.1.2.7 Pan</p> <p>8.1.2.8 Pan dulce</p> <p>8.1.2.9 Galletas</p> <p>8.1.2.10 Pastas</p> <p>(...)</p> <p>Propuestas de redacción:</p> <p>Nota: en el caso de mezclas ingredientes opcionales, colocar nombre común o usual del ingrediente contenido en mayor porcentaje en productos objeto de esta norma.</p> <p>Nota: en el caso de mezclas ingredientes opcionales se debe declarar aquél ingrediente cuyo contenido sea mayor al 51% con respecto al resto los ingredientes, o a la composición los productos objeto de esta norma.</p>
---	---	---	---

--	--	--	--

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>8. Denominaciones, información comercial y sanitaria</p> <p>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.</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA	<p>8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa.</p> <p>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).</p> <p>Para el producto derivado de masa: _____ (Nombre común del producto) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso).</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Para el caso del proceso "nixtamalizado" puede quedar obligatorio para dar información importante al consumidor final.</p>

--	--	--	--

EL PODER DEL CONSUMIDOR	<p>8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa.</p> <p>La masa y producto derivado de masa deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>Masa de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional)</p> <p>_____ (proceso).</p> <p>Para el producto derivado de masa: _____ (Nombre común del producto) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional)</p> <p>_____ (proceso).</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>8.1.1.1 Masa y producto derivado de masa.</p> <p>La masa y producto derivado de masa deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>Masa de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional)</p> <p>_____ (proceso).</p> <p>Para el producto derivado de masa: _____ (Nombre común del producto) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color/color del grano de maíz-opcional)</p> <p>_____ (proceso).</p> <p>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.</p>
--------------------------------	---	--	---

--	--	--	--

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 nixtamalizado. Eliminar la Nota 3
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.
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 _____ (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.
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
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

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 4 de nopal
5 MIL COMENTARIOS	<p>8.1.1.2.1 Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>Tortilla de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).</p> <p>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:</p> <p>Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).</p> <p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>8.1.2.2 Tortilla</p> <p>Las tortillas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 2 en su denominación de producto:</p> <p>Tortilla de harina de trigo _____ (proceso) _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).</p> <p>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.</p> <p>8.1.2.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).</p>	<p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Así, apoyo en forma general denominaciones propuestas en numeral 8 "Denominaciones, informac comercial y sanitaria", ya que n proveen de datos importantes para ha una decisión de compra informada sugiero la modificación de los numera "8.1.1.2.1, 8.1.1.2.2, 8.1.1.6, 8.1.2.2, 8.1.2.6" para que en todos los produc se indique el porcentaje de ingredie opcional que contienen y no sea optat su declaración.</p>

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 porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta. Para el caso del proceso "nixtamalizado" puede quedar obligatorio para dar información importante al consumidor final.
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 establece el apartado de declaración cuantitativa de ingredientes de la NOM-051.

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>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:</p> <p>Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita que la descripción porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta.</p> <p>Para el caso del proceso "nixtamalizado" puede quedar obligatorio para dar información importante al consumidor final.</p>
<p>BIMBO</p>	<p>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:</p> <p>Tortilla con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ % (ingredientes opcionales-opcional).</p>	<p>Mismo racional que punto 8.1.1.2.1</p>	<p>Mismo comentario que punto 8.1.1.2.1</p>

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
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
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.	

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.
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 de 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 dar información importante al consumidor final.

<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>8.1.1.3 Tostada</p> <p>Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:</p> <p>Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).</p>	<p>Alinear con lo establecido previamente</p>	<p>Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).</p>
<p>BIMBO</p>	<p>8.1.1.3 Tostada</p> <p>Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:</p> <p>Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____(proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional).</p> <p>Adicional, tener la opción de incluir el % de ingredientes opcionales en otra parte del empaque tal cual como lo establece el apartado de declaración cuantitativa de ingredientes de la NOM-051.</p>

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>8.1.1.3 Tostada</p> <p>Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:</p> <p>Tostada de ____ (maíz o harina de maíz) ____ (color del grano de maíz-opcional) ____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales) ____ (cocción).</p>	<p>Debe especificarse en el título que se refiere a las elaboradas a base de maíz.</p> <p>Se propone cambiar el orden de los conceptos, ya que usualmente nos referimos primero al tipo de cocción antes que a la materia prima.</p> <p>Ejemplo: Tostada horneada de maíz blanco nixtamalizado</p> <p>Tostada de maíz blanco nixtamalizado horneada</p>	<p>8.1.1.3 Tostadas a base de maíz</p> <p>Tostada ____ (cocción) de ____ (maíz o harina de maíz) ____ (color del grano de maíz - opcional) ____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales)</p> <p>Agregar: Ejemplo de denominación: Tostada horneada de maíz nixtamalizado</p> <p>Tostada frita de maíz nixtamalizado con 20% de chile guajillo</p>
EL PODER DEL CONSUMIDOR	<p>8.1.1.3 Tostada</p> <p>Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:</p> <p>Tostada de ____ (maíz o harina de maíz) ____ (color del grano de maíz-opcional) ____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales) ____ (cocción).</p> <p>8.1.1.4 Cereales para el desayuno.</p> <p>Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>____ (forma de presentación) de ____ (maíz o harina de maíz) ____ (color del grano de maíz – opcional) con ____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales).</p> <p>Nota 4. La forma de presentación determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>8.1.1.3 Tostada</p> <p>Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:</p> <p>Tostada de ____ (maíz o harina de maíz) ____ (color del grano de maíz) ____ (proceso) con ____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales) ____ (cocción).</p> <p>8.1.1.4 Cereales para el desayuno.</p> <p>Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>____ (forma de presentación) de ____ (maíz o harina de maíz) ____ (color del grano de maíz) con ____ (uno o dos dígitos) % de ____ (ingredientes opcionales).</p> <p>Nota 4. La forma de presentación determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.</p> <p>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.</p>

GRUMA	<p>8.1.1.3 Tostada</p> <p>Las tostadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación de producto:</p> <p>Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).</p> <p>8.1.1.4 Cereales para el desayuno.</p> <p>Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz – opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p> <p>Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Tostada de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (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..</p> <p>(...)</p> <p>_____ (forma de presentación) _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.</p>
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>8.1.1.4 Cereales para el desayuno.</p> <p>Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p> <p>Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.</p> <p>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.</p> <p>8.1.1.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>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.</p> <p>8.1.1.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p> <p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	<p>Deben eliminarse estos apartados por las Razones antes mencionadas</p>	<p>Deben eliminarse estos apartados las Razones antes mencionadas</p>

COPARMEX	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	<p>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 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</p>	DEBE DECIR: Eliminar las categorías cereales para desayuno y botanas.
----------	---	---	---

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) NESTLÉ</p> <p>C) CNA</p> <p>D) BIMBO E) COPARMEX</p>	<p>8.1.1.4 Cereales para el desayuno.</p> <p>Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>_____ (forma de presentación) de _____ (maíz o harina de maíz) _____ (color del grano de maíz- opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p> <p>Nota 4. La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.</p>	<p>Se solicita eliminar este numeral</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>8.1.1.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita modificar la denominación comercial de la siguiente forma:</p> <p>Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) _____ (adicionar la información sanitaria obligatoria establecida en las Referencias normativas).</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>8.1.1.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>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.</p>	<p>Alinear con la denominación establecida en el inciso ii) numeral 8.1.1.1 de la NOM247</p>	<p>Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico (vitaminas B1, B2 y niacina)*, hierro y zinc y restituida con Vitamina B1 (mononitrato de tiamina), Vitamina B2 (riboflavina)*, Vitamina B3 (niacina)*.</p> <p>* Los términos entre paréntesis son opcionales.</p>
<p>NESTLÉ</p>	<p>8.1.1.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita eliminar:</p> <p>8.1.1.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>Se solicita modificar de la siguiente forma:</p> <p>Harina de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (adicionar la información sanitaria obligatoria establecida en las referencias normativas)</p>

EL PODER DEL CONSUMIDOR	<p>8.1.1.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>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.</p> <p>8.1.1.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>8.1.1.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la Tabla 1 en su denominación:</p> <p>Harina de maíz _____ (color grano de maíz) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con vitaminas B1, B2 y niacina.</p> <p>8.1.1.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p>
GRUMA	<p>8.1.1.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V D) NESTLÉ E) MISSION FOODS MÉXICO	<p>8.1.1.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>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 hacer la siguiente modificación en la denominación considerando el comentario previo de incluir "harina de maíz preparada" en insumo de la Tabla 1:</p> <p>Harina preparada de maíz _____ (color del grano de maíz-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales - opcional).</p>
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA	<p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO	<p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	Es confusa la redacción y no entendemos la forma de declaración en cuanto a lo referente a sabor e ingredientes opcionales.	
NESTLÉ	<p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	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
EL PODER DEL CONSUMIDOR	<p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>
GRUMA	<p>8.1.1.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 1 en su denominación:</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	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 maíz-opcional) _____ (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.
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>8.1.2 Productos derivados del trigo</p>	En todos los casos que se menciona parte del grano, se debe sustituir por tipo de harina.	Harina integral o harina refinada no partes del grano, sino tipos de harina.

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 las Razones antes mencionadas
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 porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta, como el proceso.
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 grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % (ingredientes opcionales-opcional). Adicional, tener la opción de incluir el uso de ingredientes opcionales en otra parte del envase tal cual como lo establece el apartado de declaración cuantitativa de ingredientes de la NOM-051.

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.	
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 porcentaje de uso de ingredientes opcionales sea opcional en denominación comercial o se permita colocar en otra parte de la etiqueta, como el proceso.
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).

BIMBO	<p>8.1.2.3 Tostada</p> <p>Tostada de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales) _____ (cocción).</p>	<p>No se entiende a que se refiere con parte del grano, así como el colocar al final cocción, se solicita clarificar o eliminar.</p> <p>Para la parte del proceso se solicita dejar como opcional a aquellos procesos que no son los normalmente usados para elaborar tostadas de trigo.</p> <p>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</p>	<p>Tostada de harina de trigo _____ (proceso-opcional) _____ (uno o dos dígitos) _____ (ingredientes opcionales-opcional)</p> <p>Adicional, tener la opción de incluir e de ingredientes opcionales en otra pa del envase tal cual como lo establece apartado de declaración cuantitativa ingredientes de la NOM-051.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) NESTLÉ</p> <p>C) CNA</p> <p>D) BIMBO</p>	<p>8.1.2.4 Cereales para el desayuno</p> <p>Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>_____ (forma de presentación) de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p> <p>Nota 9: La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.</p>	<p>Se solicita eliminar este numeral, Notas 9 y 10.</p>
<p>INVESTIGACIÓN TÉCNICA</p> <p>AVANZADA S.A. DE C.V</p>	<p>8.1.2.4 Cereales para el desayuno</p> <p>Los cereales para el desayuno deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>_____ (forma de presentación) de harina de trigo _____ (parte del grano-opcional) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (ingredientes opcionales).</p> <p>Nota 9: La forma de presentación la determina el responsable del producto, pueden ser hojuelas, inflado, entre otros.</p> <p>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.</p>	<p>Corrección ya que se está denominando productos de trigo.</p>	<p>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: trigo.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) NESTLÉ</p> <p>C) CNA</p> <p>D) BIMBO</p>	<p>8.1.2.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con Vitaminas B1, B2 y niacina.</p>	<p>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.</p> <p>Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.</p>	<p>Se solicita eliminar este numeral</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA</p> <p>AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>8.1.2.5 Harinas</p> <p>Las harinas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico, zinc y hierro y restituida con Vitaminas B1, B2 y niacina.</p>	<p>Alinear con la denominación establecida en el inciso i) numeral 8.1.1.1 de la NOM247</p>	<p>Harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) adicionada con ácido fólico (vitamina B9)*, zinc y hierro restituida con Vitamina B1 (mononitrógeno de tiamina)*, Vitamina B2 (riboflavina) y Vitamina B3 (niacina)*.</p> <p>* Los términos entre paréntesis son opcionales.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) NESTLÉ</p> <p>C) CNA</p>	<p>8.1.2.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (Ingredientes opcionales).</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita eliminar este numeral</p>

<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>8.1.2.5.1 Harinas preparadas</p> <p>Las harinas preparadas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (Ingredientes opcionales).</p>	<p>Alinear con lo establecido previamente</p>	<p>Harina preparada de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % de _____ (Ingredientes opcionales-opcionales).</p>
<p>CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p>	<p>8.1.2.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita que la descripción porcentaje de uso de ingredientes opcionales y el proceso sean opcionales en la denominación comercial o permita colocar en otra parte de la etiqueta</p>
<p>A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>B) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>8.1.2.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).</p>	<p>Es confusa la redacción y no entendemos la forma de declaración en cuanto a lo referente a sabor e ingredientes opcionales.</p>	
<p>A) NESTLÉ</p> <p>B) CNA</p>	<p>8.1.2.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).</p>	<p>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.</p>	<p>Eliminar todo el apartado</p>
<p>BIMBO</p>	<p>8.1.2.6 Botanas</p> <p>Las botanas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).</p>	<p>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.</p>	<p>Botana de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % o sabor de _____ (Ingredientes opcionales-opcional) _____ (cocción).</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p> <p>C) BIMBO</p>	<p>8.1.2.7 Pan</p> <p>El pan debe incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Pan de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % _____ (ingredientes opcionales).</p>	<p>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.</p> <p>Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.</p>	<p>Se solicita eliminar este numeral</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p> <p>C) BIMBO</p>	<p>8.1.2.8 Pan dulce</p> <p>El pan dulce debe incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Pan dulce de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % _____ (ingredientes opcionales).</p>	<p>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.</p> <p>Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.</p>	<p>Se solicita eliminar este numeral</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) NESTLÉ</p> <p>C) CNA</p> <p>D) BIMBO</p>	<p>8.1.2.9 Galletas</p> <p>Las galletas deben incluir los siguientes elementos establecidos en la tabla 2 en su denominación:</p> <p>Galleta de harina de trigo _____ (clase-opcional) _____ (proceso) con _____ (uno o dos dígitos) % _____ (ingredientes opcionales).</p>	<p>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.</p> <p>Comentarios alineados a argumentos de campo de aplicación.</p>	<p>Se solicita eliminar este numeral</p>

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
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 siguiente forma: "8.2 Disposiciones de información en la etiqueta de productos preenvasados"
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
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 en paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m), incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado 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.
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.
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	
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, permitirá el uso de la leyenda "100% trigo", "natural" o similares a aquellos que no usen aditivos en su elaboración.

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 tradicional 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 no estén elaborados con masa de maíz nixtamalizado y no usen aditivos (excepto hidróxido de calcio), maíces cultivados con agroquímicos 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.
Dr. Guillermo E. Arteaga		En ningún lugar del proyecto de norma se considera el tema de MAÍZ TRANSGÉNICO, el cual, de acuerdo con una directriz del gobierno federal será prohibido en el 2024. Asimismo se permite el término NATURAL sin considerar si el maíz es transgénico.	PROPUESTA 1: Establecer que si el producto se declara libre de transgénicos u orgánico se debe de contar con evidencia técnica basada en análisis correspondiente o el producto NO CONTIENE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS. PROPUESTA Establecer que si el producto se declara libre de transgénicos u orgánico se debe de contar con análisis que lo avalen

<div>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V D) BIMBO</div>	<div>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.</div>	<div>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 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 sí 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 nutraceuticas 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.</div>	<div>Se solicita modificar la redacción p quedar como sigue: "8.2.1 Exclusivamente aquellos productos que no usen ingredien opcionales pueden usar leyendas información comercial como "100% maíz". Asimismo, aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido calcio u otro material alcalino) pue usar leyendas de información comer como "natural" O 8.2.1 Exclusivamente aquellos produ que no usen aditivos (excepto óxido calcio, hidróxido de calcio, u o material alcalino) en sus ingredien pueden usar leyendas de informac comercial como "natural", "100% ma "100% trigo" o similares en su etiqueta. O Exclusivamente aquellos productos que no usen aditivos (excepto hidróxido calcio) en sus ingredientes pueden u leyendas de información comercial co "natural", "100% maíz" "100% trigo" similares en su etiqueta, siempre cuando sea la única fuente de cer usado en la elaboración del producto.</div>
---	--	--	---

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>12. Jiménez-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.</p>	
--	--	---	--

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.	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Permitir que dos productos con calidades diferentes y cualidades nutrimentales diversas, sean equiparados como iguales, implica un engaño a los consumidores.</p> <p>Por ello, se sugiere la siguiente modificación:</p>	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.
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.
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	
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.
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	
GRUMA	8.2.3 Las tortillas deben incluir la leyenda "Una vez abierto el paquete, se recomienda mantener en refrigeración" o similar.	<p>El punto 8.2.2 es razonable. Éste no.</p> <p>Se sugiere eliminar porque es subjetivo en términos de hábitos y preferencias de los consumidores.</p> <p>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.</p>	Eliminar

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 aflatoxinas" en su etiqueta cumpliendo con lo establecido en el capítulo 10."
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 incluya cerca de la imagen una leyenda que lo aclare como "agrandado para mostrar textura" similar.
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.	
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

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."
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.
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 pretenda imitar.

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.
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
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 y trigo, en mezclas con proteína de soya: Proteína = contenido total de Nitrógeno Kjeldahl x 6.25
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.
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 seguidas 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 ____". Las palabras prescritas en el apartado anterior 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 marcarse en forma indeleble y permanente. 8.3.7 La clave del lote debe estar precedida por cualesquiera de las siguientes indicaciones: "LOTE", "Lote", "Lote", "lote", "lot".

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	Sin correlativo	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Se solicita incluir el siguiente numeral:</p> <p>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.</p> <p>8.x.x Las dependencias o entidades del Gobierno federal pueden emplear el mecanismo anterior para apoyar a pequeños productores y diferenciar a productos elaborados con maíz nativo, promover su consumo en consumidores finales.</p>
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 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 MARJANA ANGÉLICA	<p>9.1 Envase para productos a granel</p> <p>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.</p>	<p>La Cámara considera que debe eliminarse la palabra envoltura, ya que en las 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.</p>	<p>9.1. Envase para productos a granel</p> <p>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.</p>
GRUPOS UNIDOS DE INDUSTRIALES DE LA MASA Y LA TORTILLA DEL ESTADO DE JALISCO A.C.	<p>9.1 Envase para productos a granel</p> <p>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.</p>	<p>Su venta será exclusivamente en las tortillerías.</p>	<p>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.</p>

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p> <p>C) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p>	<p>9.1 Envase para productos a granel</p> <p>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.</p>	<p>Las características que debe cumplir el envase en productos preenvasados y producto a granel debe establecerse en este capítulo y no en las definiciones.</p> <p>Ya que no se menciona nada del envase de productos preenvasados se sugiere la siguiente mejora a la redacción.</p>	<p>Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"9.1 Envase</p> <p>Los productos preenvasados y producto a granel deben ser envasados en un envase sanitario o inocuo."</p> <p>En el caso de productos a granel, el consumidor final puede llevar al punto de venta o establecimiento donde procesa el producto su propio envase, el fabricante debe proporcionar material de tipo sanitario, inocuo y resistente que evite sean alteradas las características físicas, químicas y sensoriales en el producto final.</p>
<p>FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA</p>	<p>9.1 Envase para productos a granel</p> <p>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.</p>	<p>Agregar los siguientes párrafos:</p> <p>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.</p> <p>El plástico empleado para envolver tortilla debe ser polietileno de alta densidad de calibre delgado.</p>	<p>Se considera importante incorporar las especificaciones en cuanto al tipo de papel y plástico.</p>
<p>A) CNIPMT</p> <p>B) CIAJ</p> <p>C) LUCIO MARQUEZ BARRAZA</p> <p>D) JORGE CARLOS BAÑUELOS</p> <p>E) Cecilia Martinez Olivares</p> <p>F) Catarino Cervantes Zermeno</p> <p>E) CRISTIAN ISRAEL CERVANTES MEDINA</p> <p>F) MA. ESTHER MEDINA MEDINA</p> <p>G) Ma. Guadalupe González Saucedo</p> <p>H) ALBERTO RUIZ ESPINOZA</p> <p>I) LEONARDO RUIZ</p> <p>J) CARIT</p> <p>K) JUAN SOTELO MARES</p> <p>L) LUIS NAVA</p> <p>M) MARIVEL GUERRERO CASTAÑÓN</p> <p>O) JORGE DANIEL RUIZ SANCHEZ</p> <p>P) SILVIA SANCHEZ</p> <p>Q) JORGE LUIS RUIZ ESPINOZA</p> <p>R) ROBERTO BORREGO DE LA TORRE</p> <p>S) CECILIA MARTINEZ OLIVARES</p> <p>T) ANDREA DE ANDA</p> <p>U) Irasema Ruiz</p> <p>V) ALONDRA RUIZ</p> <p>W) LALO EULALIO MARTÍNEZ OLIVARES</p> <p>X) ISABEL MARTÍNEZ</p> <p>Y) GUADALUPE RAMOS HERNÁNDEZ</p> <p>Z) FÁTIMA ÁVILA</p> <p>A1) KATIA ÁVILA RAMOS</p> <p>B1) CLAUDIA LETICIA RUIZ ESPINOZA</p> <p>C1) ALEJANDRA DE LA TORRE</p> <p>D1) PRADO MARTINEZ MARIANA ANGÉLICA</p>	<p>Sin correlativo</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>9.1.1. Envase para productos preenvasados</p> <p>Los productos objeto de esta norma oficial mexicana que se comercializan en forma preenvasada, se deben colocar en un envase de tipo sanitario e inocuo y resistente hasta la 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 en el envase se debe colocar la etiqueta que proporcione al consumidor final toda la información comercial que debe cumplir todo producto preenvasado.</p> <p>O</p> <p>9.1.1. Envase para productos preenvasados</p> <p>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 puede ser alterado al menos que el consumidor final lo abra para consumir. El envase debe de incluir las etiquetas que contengan toda la información comercial que debe cumplir todo producto preenvasado.</p>

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) 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.	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 hermético que proporcione el fabricante, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.
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 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.	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 decremento 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 modificable perceptiblemente.

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.
CARIT	Sin correlativo	Debido a la alta tasa 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 los 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 de grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, producto en proceso o producto terminado para envasar. 1.1.5 Las instalaciones (incluidos techos, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios. 1.1.6 Las uniones en las superficies, 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 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 envase 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
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, lo concerniente a todos los productos.

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)</p> <p>10.1 Introducción</p> <p>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 Capítulo 11. Verificación y vigilancia).</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>La evaluación de la conformidad 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 de Infraestructura de la Calidad y los métodos de prueba deben ser empleados para actividades de verificación y vigilancia.</p> <p>En los siguientes casos la evaluación de la conformidad es obligatoria:</p> <p>a) En el caso de los productos que empleen maíz nativo y así lo informen al consumidor a través de la denominación del producto debe cumplir con lo establecido en el numeral 10.7 de este PEC.</p> <p>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, III) previo a su compra como materia prima para elaborar productos de maíz (ver numeral 10.5.3.1 de este PEC).</p>
<p>CNA</p>	<p>10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)</p> <p>10.1 Introducción</p> <p>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 Capítulo 11. Verificación y vigilancia).</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Esta auto declaración está en concordancia a lo señalado en el numeral 10.2 del proyecto de NOM.</p>	<p>La evaluación de la conformidad 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 Reglamento con fines de verificación y vigilancia permanente por parte de las autoridades competentes (ver Capítulo 11. Verificación y vigilancia).</p>

<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) CNA</p> <p>D) MISSION FOODS MÉXICO</p>	<p>10. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)</p> <p>10.1 Introducción</p> <p>(...)</p> <p>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.</p>	<p>Con la propuesta de redacción anterior ya se atiende esta excepción.</p> <p>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".</p> <p>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 maíz.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Eliminar</p> <p>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.</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</p> <p>C) MISSION FOODS MÉXICO</p>	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.	<p>Se solicita incluir la siguiente referencia normativa:</p> <p>Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.</p>
CNA	Sin correlativo	Es primordial empezar a crear una conciencia en el consumidor sobre las aflatoxinas en los productos de maíz.	En el caso de los productos informados al consumidor que el maíz que se emplea en la elaboración del producto es bajo en aflatoxinas deberá cumplir con la evaluación de la conformidad y ostentar dicha situación comercialmente.
CNA	<p>10.2 Objetivo y campo de aplicación</p> <p>Este PEC tiene por objeto definir las directrices que deben observar el responsable del producto que de manera voluntaria quiera demostrar el cumplimiento de esta Norma, las autoridades que deben realizar la verificación y vigilancia permanente del mercado, así como las personas acreditadas y aprobadas que intervienen en este proceso de evaluación de la conformidad, 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.</p>	<p>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.</p> <p>Las acciones u omisiones que impliquen engaño al consumidor son sancionables conforme el artículo 155 de la propia Ley.</p>	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, autoridades que deben realizar verificación y vigilancia permanente del mercado, así como las personas acreditadas y aprobadas que intervienen en este proceso de evaluación de conformidad, así como el proceso de supervisión para evitar adulteraciones en aquellos productos y buscar la inocuidad de los mismos que declaren contenido de color de grano conforme 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.
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.
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
CNA	Sin correlativo		10.3.7 Ley General de Salud y sus reformas.

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 y semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
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 "autenticación" 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 Autenticación de maíces nativos AMN
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	10.4.1 Acreditación de maíces nativos AMN Se refiere al procedimiento para la autenticación 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
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
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.
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 empaçado 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
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 empaçado 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 autenticados, desde el lugar de la producción y acopio, hasta el empaçado de los productos procesados y su etiquetado
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
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
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

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
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. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, inspección, evaluación y certificación.		Se solicita eliminar
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
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
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 efectos de esta norma, en caso de resultar afirmativo el resultado.	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 organismo de evaluación de conformidad hace constar que producto corresponde a maíz nativo
CNA	10.4.11 Laboratorio de pruebas LP		Se solicita eliminar
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 Aflatoxinas	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.
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, clase, e identificado con un código específico.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.4.14 Métodos participativos de garantía</p> <p>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.</p> <p>Fuente: Ver 10.10.6 del capítulo de Bibliografía de este PEC.</p>	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar
SADER	<p>10.4.14 Métodos participativos de garantía</p> <p>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.</p> <p>Fuente: Ver 10.10.6 del capítulo de Bibliografía de este PEC.</p>	En el primer renglón, hace falta la palabra "de" para dar continuidad a la oración.	Dice: Son <i>procedimientos</i> autogestión opcional para la certificación..... Debe decir: Maíz: Son procedimientos de autogestión opcional para la certificación.....
CNA	<p>10.4.14 Métodos participativos de garantía</p> <p>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.</p> <p>Fuente: Ver 10.10.6 del capítulo de Bibliografía de este PEC.</p>	<p>1) De conformidad con la NMX-Z-013, las definiciones deben consistir en una sola oración, y no deben contener requisitos.</p> <p>2) El esquema es identificado en diversos países como "Sistemas Participativos de Garantías, SPG" para la producción orgánica.</p> <p>3) El texto propuesto es una referencia bibliográfica que debe ser acotado al propósito del Proyecto de NOM.</p>	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
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.4.15 MN</p> <p>Se refiere a maíces nativos.</p>	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar
CNA	<p>10.4.15 MN</p> <p>Se refiere a maíces nativos.</p>	<p>Se solicita incluir:</p> <p>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.</p> <p>MUESTRA ELEMENTAL La cantidad de materia tomada al azar de un único sitio del lote o sublote.</p> <p>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.</p>	Se requiere para el PEC de Aflatoxina

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 obtiene una porción representativa lote para su análisis
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.....
CNA	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.	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
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 Aflatoxinas
CNA	10.4.18 Procedimiento para la evaluación de la conformidad PEC Es el presente procedimiento para la evaluación de la conformidad del presente 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.	Se considera redundante al estar debidamente descrito en el apartado 10 y 10.1	Procedimiento para la evaluación de la conformidad
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
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 Aflatoxinas

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.4.20 UAMN</p> <p>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.</p>	A través del esquema de marcas colectivas es posible regularlo de mejor manera.	Se solicita eliminar
CNA	<p>10.4.20 UAMN</p> <p>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.</p>	<p>1) Figura que rebasa lo establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad, que establece los organismos de evaluación de la conformidad.</p> <p>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 de impacto presupuestal, adicionalmente a las autorizaciones que correspondieran, que no son propósito de este instrumento.</p> <p>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.</p> <p>En el apartado 10.1 se indía que el certificado para informar al consumidor que un producto emplea maíz nativo será a través de un organismo de certificación.</p> <p>3) La acreditación es un reconocimiento otorgado conforme la Ley de Infraestructura de la Calidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	Es la Unidad de Autenticación de Maíces Nativos, que es el organismo responsable de certificación de evaluación de la conformidad en relativo al trámite y utilización de la AMN.
CNA	<p>10.4.21 Unidad de inspección UI</p> <p>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.</p>	<p>La Ley de Infraestructura de la Calidad reconoce las unidades de inspección como parte de los organismos de evaluación de la conformidad.</p> <p>No se considera necesario incorporar la definición en la NOM.</p>	Se solicita eliminar
A) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V B) MISSION FOODS MÉXICO	<p>10.5.1 Determinación de coliformes</p> <p>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.</p>	Considerar los trabajos que se están realizando en cuanto a la propuesta de Norma sobre métodos de prueba para la determinación de nutrimentos.	
FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA	<p>10.5.1 Determinación de coliformes</p> <p>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.</p>	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
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>(...)</p> <p>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.</p> <p>(...)</p>	Determinar si forma parte de la determinación de coliformes o es un análisis distinto.	Se debe considerar adicionar subnumeral para el análisis microbiológico.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	(...) Para la determinación de 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. (...)	Armonizar las Normas Oficiales Mexicanas para estos productos.	Se solicita modificar la redacción de la siguiente forma y adicionar subnumeral para la determinación de humedad. 10.x.x Determinación de humedad "Para la determinación de 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:"
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 ...
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 500g de la muestra en trozos de aproximadamente 5 cm,.
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 de aceites y grasas.
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 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.
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
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.
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V C) CNA D) MISSION FOODS MÉXICO	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 y el método establecido en la NOM-117-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias:	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.	

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 determina calidad de la cal 10.5.4.1 Procedimiento para óxido calcio (CaO) o cal viva
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.
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.
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.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	10.5.4.3.1 Solución de la sal disódica del ácido etilen diaminotetraacético o EDTA (C10H14N2Na2O8.2H2O) al 0,4%	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.
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.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	10.5.4.3.3 Solución reguladora amoniacal (NH3NH4Cl)	Determinar si este subnumeral desprende del muestreo y métodos de prueba para masa y tortilla.	Se solicita revisar enumeración.
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.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	10.5.4.3.6 Trietanolamina (2,2',2" Nítrilotrietanol, 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.

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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.

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.
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.
CNA	<p>10.6 Resultados de la infraestructura para la evaluación de la conformidad</p> <p>10.6.1 Unidades de Inspección</p> <p>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.</p>	<p>Esta NOM-051 ha sido modificada (D.O.F. 27-03-2020).</p> <p>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.</p>	Se solicita eliminar
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.	<p>Se solicita que el esquema para m nativo sea a través de la regulación "marcas colectivas" establecida en Ley Federal de Protección a Propiedad Industrial, por lo que solicita la siguiente redacción:</p> <p>10.7 Uso de maíz nativo como mate prima</p>
5 MIL COMENTARIOS	<p>10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo</p> <p>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.</p>	<p>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 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.</p> <p>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.</p>	Así, considero adecuada la inclusión numeral "10.7 Disposiciones genera para la acreditación del maíz nativo.".
CNA	<p>10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo</p> <p>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</p>	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 autenticación del maíz nativo

<div>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</div> <div>B) INVESTIGACIÓN TÉCNICA AVANZADA S.A. DE C.V</div> <div>C) MISSION FOODS MÉXICO</div>	<div>10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo</div> <div>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</div>	<div>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 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.</div>	<div>Se solicita la siguiente redacción p</div> <div>quedar como sigue:</div> <div>"El uso de maíz nativo como mate</div> <div>prima debe cumplir con los mecanis</div> <div>de control del uso de la marca colect</div> <div>y del cumplimiento de las reglas de e</div> <div>establecidas en la Ley Federal</div> <div>Protección a la Propiedad Industrial.</div> <div>10.7.1 El titular de la marca</div> <div>certificación debe verificar</div> <div>cumplimiento de una o más de</div> <div>cualidades o características estableci</div> <div>en la Ley Federal de Protección a</div> <div>Propiedad Industrial.</div> <div>10.7.2 El titular de la marca</div> <div>certificación debe acompañar en s</div> <div>reglas de uso:</div> <div>a) Las especificaciones técnicas c</div> <div>definan las cualidades o característi</div> <div>particulares del producto, tales como</div> <div>origen de las materias primas,</div> <div>condiciones de producción,</div> <div>procedimiento de transformación, s</div> <div>características físicas, químicas, tóxic</div> <div>bacteriológicas o de utilizacion,</div> <div>composición o etiquetado.</div> <div>b) El procedimiento de comprobación</div> <div>las cualidades o característi</div> <div>especñíficas señaladas en el inc</div> <div>anterior.</div> <div>c) Las modalides y periodicidad de</div> <div>controles de calidad.</div> <div>d) El regimen de sanciones para el ca</div> <div>de incumplimiento de las reglas de uso</div> <div>e) Las demás que establezca la l</div> <div>Federal de Protección a la Propie</div> <div>Industrial.</div>
<div>AMSAC</div>	<div>10.7 Disposiciones generales para la acreditación del maíz nativo</div> <div>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</div>	<div>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 eficientes para la acreditación del maíz nativo, como lo son las técnicas moleculares.</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>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.</div> <div>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.</div>	<div>Se sugiere realizar la acreditación</div> <div>maíz nativo utilizando herramien</div> <div>moleculares.</div>
<div>CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</div>	<div>10.7.1 La diferenciación de maíz nativo contempla lo siguiente:</div> <div>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.</div> <div>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,</div> <div>c) La superficie por productor de maíz nativo, no exceda las 20 hectáreas.</div>	<div>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.</div>	<div>Se solicita eliminar</div>

CNA	<p>10.7.1 La diferenciación de maíz nativo contempla lo siguiente:</p> <p>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.</p> <p>(...)</p>	<p>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 agroclimáticas, económicas y culturales locales.</p> <p>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).</p> <p>3) Los acuerdos internacionales en materia de recursos fitogenéticos, reconocen la contribución del mejoramiento y la investigación en la conservación de la diversidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 (INIFAP). VC42 (azul) y Belatove (rojo), ambos de INIFAP; Negro Carioca (ICAMEX); Jaguan (UAAAN); Celeste (morado), VS Conejo (cacahuacintle), ambas de la UACH.</p> <p>7) Se tienen registros de más de 120 variedades de maíz de esta categoría, 70% en el CNVV, y 30% protegidas.</p> <p>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".</p> <p>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.</p>	<p>a) Cumplir con lo dispuesto en la definición del apartado 3.27</p>
CNA	<p>(...)</p> <p>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,</p> <p>(...)</p>	<p>1) No se detalla cómo se podrá comprobar que el maíz nativo se ha producido al menos 5 ciclos.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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).</p> <p>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).</p> <p>Con el texto propuesto se aprovechan esquemas e información existente, y se da concordancia con lo señalado en el numeral 10.7.4.2</p>	<p>b) El lugar de producción del maíz nativo deberá encontrarse dentro de un área de origen o diversificación conforme a las cartas de distribución de la CONABIO</p>
CNA	<p>(...)</p> <p>c) La superficie por productor de maíz nativo, no exceda las 20 hectáreas.</p> <p>(...)</p>	<p>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.</p>	<p>c) La superficie por productor de maíz nativo, no exceda las 10 hectáreas.</p>

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
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 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.	<p>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.</p> <p>2) Autorización es un acto de autoridad; se modifica por el supuesto de que una vez que se cumplan las condiciones establecidas para autenticar que se trata de maíz nativo, podrá el producto ser etiquetado como tal.</p> <p>3) Se combinan dos conceptos distintos: el color del grano, y la identidad como maíz nativo.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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].</p> <p>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.</p>	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 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), tipo 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.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	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.	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
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

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>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.</p> <p>La cadena de custodia está a cargo de los proveedores de materia prima del interesado, el cual puede ser el mismo proveedor.</p>	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
CNA	<p>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.</p> <p>La cadena de custodia está a cargo de los proveedores de materia prima del interesado, el cual puede ser el mismo proveedor.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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</p>
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>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.</p>	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
SADER	<p>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 de 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.</p>	En el cuarto renglón de este inciso, hace falta la conjunción "se" para darle sentido a la oración.	<p>Dice:</p> <p>La propia UAMN establecerá los criterios de autorización que sean idóneos y pertinentes</p> <p>Debe decir:</p> <p>La propia UAMN establecerá los criterios de autorización que sean idóneos y pertinentes,</p>
<p>A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)</p> <p>B) CNA</p>	<p>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 de 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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p><u>CNA menciona que se debe eliminar el numeral 10.7.1.5:</u></p> <p>1) De conformidad con la Ley de Infraestructura de la Calidad, los Organismos de Certificación pueden auxiliarse de expertos en la materia.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se duplica este catálogo de agentes con el padrón nacional de evaluadores.</p>	Se solicita eliminar

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
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 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
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
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 autenticación 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
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA	10.7.1.9 Los gastos que se originen por los servicios de evaluación de la conformidad deben ser a cuenta del interesado, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad.	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. 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.	Se solicita eliminar
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
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 rehabilitación del certificado en caso de requerirlo para subsanar, en su caso, prevenciones que haya realizado el organismo de evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el inciso 10.7.6 de este PEC.
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)))
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 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.	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

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
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 solicitud y hacer la asignación personal técnico evaluador
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
CNA	10.7.2.3 La solicitud se acompañara de los siguientes documentos:	Corrección de redacción.	10.7.2.3 La solicitud se acompañará los siguientes documentos:
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	10.7.2.3.1 Para personas físicas: a) Copia de identificación oficial con fotografía. 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.	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
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 autenticar.	Se solicita la siguiente redacción: d) Copia de documento que acredite posesión o derecho de uso del predio de cultivo o número de registro de producción en el padrón único de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. e) Información sobre el tipo de maíz que se pretende producir.
SADER	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.	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: elaborar y emitir el correspondiente IAMN (ver Apéndice D (normativo)) Debe decir: elaborar y emitir el correspondiente IAMN (ver Apéndice D [normativo])

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.7.3 Procedimiento de acreditación</p> <p>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.</p>	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
CNA	<p>10.7.3 Procedimiento de acreditación</p> <p>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.</p>	<p>1) Deben respetarse las figuras establecidas en la Ley de Infraestructura de la Calidad.</p> <p>2) Si la visita de campo se realiza conforme el estado de desarrollo del cultivo, la emisión del certificado debe realizarse en concordancia con estos plazos.</p> <p>3) Precisar la etapa en la que puedan realizarse observaciones por parte del evaluador.</p> <p>Se sustituye el término "corregir" por "subsanar", que se utiliza en el contexto normativo para solventar alguna deficiencia.</p>	El organismo de evaluación de conformidad, una vez que reciba el Formulario, debe hacer la revisión 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.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>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.</p>	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
CNA	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El apartado 10.7.4.2 se refiere a resultados adicionales de aplicación opcional.</p>	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 renovación que se mantienen en las condiciones que dieron origen a las condiciones de reconocimiento, así como la existencia y cumplimiento de los procedimientos para la cadena de custodia;—así como, el resto de información adicional, demás condiciones establecidas en el inciso o numeral de este PEC.→
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.7.4.2 de este PEC, según se especifica en el registro de observaciones mostrado en el formato del IAMN mencionado.</p>	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
CNA	<p>10.7.4.2 de este PEC, según se especifica en el registro de observaciones mostrado en el formato del IAMN mencionado.</p>	Forma parte del párrafo previo.	Forma parte del párrafo previo.

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>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 Secretaría 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.</p> <p>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.</p>	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
CNA	<p>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 Secretaría 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.</p> <p>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.</p>	<p>Es necesario tomar en cuenta los recursos necesarios para la implementación de esta disposición.</p> <p>Se impone a través de un procedimiento de evaluación, 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.</p> <p>Eliminar el segundo párrafo:</p> <p>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.</p> <p>2) El párrafo es poco claro; ¿a qué entidades técnicas se refiere?</p> <p>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.</p>	<p>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 Secretaría 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.</p> <p>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.</p>
A) CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI) B) CNA	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Se asume que se cuenta con infraestructura y capacidades que están en proceso de construcción.</p> <p>Las Normas Oficiales Mexicanas son reglamentos técnicos que deben establecer especificaciones que puedan ser aplicadas al momento de publicación de la NOM.</p> <p>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.</p>	Se solicita eliminar
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>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.</p>	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
CNA	<p>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.</p>	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.	
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.7.4 Resultados</p>	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

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
CNA	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.	Armonización de terminología con la Ley de Infraestructura de la Calidad y concordancia con lo señalado en el numeral 10.7.1	10.7.4.1 Para la autenticación del m nativo, el organismo de evaluación de conformidad evaluar: a) Maíz nativo. Cumple las condiciones de autenticidad de MN conforme a las características morfológicas, genéticas de cultivo b) Origen. Se encuentra dentro de la zona de área de origen o diversificación reconocida. c) Productor. Corresponde a un productor que su superficie no mayor de 10 hectáreas y el producto producido en forma tradicional. d) Cumple con las condiciones documentales establecidas en este PEI, incluyendo la cadena de custodia.
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/metadatos/gis/maizngw.xml?_httpcache=yes&_xsl=/db/metadatos/xsl/fgdc_html.xml&_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
CNA	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/metadatos/gis/maizngw.xml?_httpcache=yes&_xsl=/db/metadatos/xsl/fgdc_html.xml&_indent=no	1) Evitar redundancia de términos. 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 agroclimáticas 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.	10.7.4.2 Resultados de carácter opcional. El CAMN, según la información que haya sido comprobada por el organismo de evaluación, debe consignar la siguiente información: a) Raza o Grupo Racial o Complejo Racial o Variante: intermedia b) Nombre de la variedad Se solicita eliminar: e) 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/metadatos/gis/maizngw.xml?_httpcache=yes&_xsl=/db/metadatos/xsl/fgdc_html.xml&_indent=no
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

CNA	<p>10.7.4.3 Resultados de inspección, cuando se trate de actuación de inspección o de procedimiento de confirmación periódica:</p> <p>a) Confirmada b) Revocada</p>	<p>1) Precisar redacción</p> <p>2) Ofrecer la oportunidad de subsanar deficiencias o no conformidades.</p> <p>3) La suspensión podría darse en tanto se compruebe que se ha subsanado la anomalía.</p> <p>La revocación cancelaría el Certificado que hubiese sido otorgado, al haberse agotado los recursos.</p>	<p>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:</p> <p>a) Confirmar; de b) Prevención sobre acciones correctivas; c) Suspender por hasta 90 días, y d) Revocar de</p>
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.7.5 Cadena de custodia</p> <p>La cadena de custodia 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.</p> <p>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:</p> <p>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.</p> <p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>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".</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita eliminar</p>

CNA	La cadena de custodia garantizará 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.	1) Las etapas de trazabilidad incluyen la distribución del 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	La cadena de custodia garantizará la trazabilidad en la producción de maíces nativos a través de todas las fases del proceso productivo, mediante la Bitácora de Cadena de Custodia e incluirá las medidas de gestión y verificación para garantizar la trazabilidad.
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 autenticación. 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
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
	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 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.	Estas etapas se vinculan al propio proceso de validación de 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.	Se solicita eliminar
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.	
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 autenticación) 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.
CNA	e) En el momento del acopio se levantará 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

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
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
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 autenticidad de los maíces nativos s de tres años, a menos que acción de seguimiento o inspección aleatoria o 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 e PEC,
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
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 <i>Identificación</i> Debe decir: documento de identificación

SADER	<p>10.7.6.1 Son causales de revocación de la AMN:</p> <p>(...)</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Dice:</p> <p>preliminar (ver Apéndice E (normativo)) que el inspector hará del conocimiento del interesado</p> <p>Debe decir:</p> <p>Preliminar (ver Apéndice [normativo]) que el inspector hará conocimiento del interesado</p>
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>10.7.6.1 Son causales de revocación de la AMN:</p> <p>a) La inclusión de productos provenientes de unidades de producción no establecidas en el informe de acreditación.</p> <p>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.</p> <p>c) La omisión de los procedimientos para la trazabilidad dentro de la cadena de custodia.</p> <p>d) Impedir u obstaculizar la actuación de inspección y esta no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado.</p> <p>e) La falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.</p> <p>f) Incurrir en declaraciones engañosas en el uso del certificado.</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita eliminar</p>
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	<p>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 sustentadas 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.</p>	<p>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.</p>	<p>Se solicita eliminar</p>

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
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
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
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
CNA	<p>a) La inclusión de productos provenientes de unidades de producción no establecidas en el informe de acreditación.</p> <p>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.</p> <p>c) La omisión de los procedimientos para la trazabilidad dentro de la cadena de custodia.</p> <p>d) Impedir u obstaculizar la actuación de inspección y esta no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado.</p> <p>e) La falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.</p> <p>f) Incurrir en declaraciones engañosas en el uso del certificado.</p>	<p>a y b) Armonización de términos.</p> <p>b) Clarificar redacción.</p> <p>c) Precisar las entidades que realizan la inspección.</p>	<p>a) La inclusión de productos provenientes de unidades de producción no establecidas en el certificado de autenticidad.</p> <p>b) La mezcla inclusión, en los lotes comprendidos en la cadena de custodia, de granos no autenticados como nativos, o en su caso, con diferentes características de raza, u otros atributos.</p> <p>d) Impedir u obstaculizar la inspección por parte del organismo de evaluación de la conformidad o de la autoridad</p>

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 procedimientos aleatorios regulares de seguimiento. Dichas actuaciones deben llevar a cabo sin previo aviso e invariablemente deben estar sustanciadas
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 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.	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 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 recurso de reclamación o revisión sobre la acción de revocación del Certificado de Autenticidad, interponiendo los argumentos que a su derecho convenga, en los términos de la Ley de Procedimiento Administrativo y de la normatividad aplicable.
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.
CNA	Sin correlativo		Disposiciones para solicitar el servicio de Identificación de Razas Nativas de Maíz

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: Secretaría de Economía y Secretaria de Salud Debe decir: Secretaría de Economía y Secretaría de Salud
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. 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.	Eliminar. Fusionar con el apartado 11. Revisar propuesta en la pesta generales Propuesta en word: 126 a 164
CNA	Sin correlativo		10.8 Disposiciones generales para determinación de maíces bajos aflatoxinas Revisar propuesta en la pesta generales Propuesta en word: 126 a 164
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 NMX-EC-17025-IMNC-2006), Debe decir: ensayo y calibración (Cancelará a NMX-EC-17025-IMNC-2006),
CNA	Sin correlativo	usado en el PEC de Aflatoxinas	CL 2020 60 OCS Apéndice I. PLAN MUESTREO DEL TOTAL AFLATOXINAS (AFT; AFB1 + AFB2 AFG1 +AFG2) EN CEREALES GRANO (maíz y sorgo destinados a posterior procesamiento, arroz pulido descascarillado), EN LA HARINA, SEMOLINA Y LAS HOJUELAS DERIVADAS DEL MAÍZ Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES INCLUIDOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

CNA	Sin correlativo	usado en el PEC de Aflatoxinas	Manual de manejo poscosecha 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 ASESORIA TECNICA. FAO PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE. Santiago, Chile 199
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 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 mexicanas.	En el segundo renglón de este inciso, hace falta el acento para la palabra Secretaría.	Dice: la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía Debe decir: la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía
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 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 mexicanas.	En el último renglón de este inciso, la palabra "mexicanas" debe escribirse en singular.	Dice: Municipios para la verificación cumplimiento de esta norma oficial mexicanas. Debe decir: Municipios para la verificación cumplimiento de esta norma oficial mexicana .
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 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 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 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 mexicanas. También estará a cargo de la ley de infraestructura de la calidad de la Secretaría de Economía.
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 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 mexicanas.		La vigilancia del cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana está a cargo de la Secretaría de Economía y la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, conforme a sus respectivas atribuciones.

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 tortillerías, se agregue en el campo de "Áreas y equipos", que a su vez, integra a las maquinas tortilladoras, una referencia al cumplimiento 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 tortillerías, se agregue en el campo de "Áreas y equipos", que a su vez, integra a las maquinas tortilladoras, una referencia al cumplimiento con la NOM-O19-ENER-2009.
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 el establecimiento Producto Tortillas Ingredientes Maíz o harina de maíz de cosecha propia _____ Agua Cal Aditivos: _____ Otros: _____ _____ Producto Tortillas para sopes Ingredientes Maíz o harina de maíz de cosecha propia _____ Agua Cal Aditivos: _____ Otros: _____ _____ En este establecimiento se utiliza _____ que puede causar reacciones alérgicas
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 georreferencia; 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 lista 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 georreferencia. 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 lista con la extensión respectiva).
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

CNA	<p>C. 1 Formulario informativo con solicitud de AMN</p> <p>Solicitud:</p> <p>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)</p> <p>_____ (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.</p>	Homologar con las figuras y conceptos establecidos en la Ley de Infraestructura de la Calidad.	<p>Solicitud:</p> <p>Por medio de la presente solicito a UAMN el Certificado de Autenticidad de maíces nativos, y en su caso, información I sobre de la(s) razas grupo racial y tipos, producidas en 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 acompañado a la presente los documentos que establece la misma NOM.</p> <p>ATENTAMENTE</p> <p>_____</p> <p>FIRMA DEL INTERESADO</p> <p>_____</p> <p>Lugar y fecha</p> <p>1 Puede pedir la asignación de agente de su preferencia o consignar "cualquiera"</p> <p>2 Se llena con N/A si se optó por "cualquiera"</p>
CNA	3. Localización del sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y geo referencia;	Ubicación de la parcela (6.3)	<p>Eliminar</p> <p>3. Localización del sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y geo referencia;</p>
CNA	5. Figura jurídica y datos de formalización	No aplicaría para todos los casos.	5. Figura jurídica y datos de formalización, en su caso;
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;
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.
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).
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 (propio, intercambio, adquisición). En caso de ser variedades registradas, incluir denominación y número de inscripción en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales.
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.
CNA	7.3. Extensión del área sembrada.	Precisar la unidad de medida.	7.3. Extensión del área sembrada (en hectáreas).

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 la densidad de siembra, deshierbes, preparación/labranza del suelo, riegos, abono o fertilización, labores culturales (aporques, aclareos), forma de cosecha.
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).
CNA	Sin correlativo	Disponer de información sobre el sistema de producción del maíz nativo	7.10 Indicar si produce maíz bajo el sistema milpa.
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
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, industria, otra.
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	Sin correlativo	1. Proyecto Alimento, Changing Markets foundation. Dándole la vuelta a la tortilla ¿Las tortillas y el pan en México están fortificados 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 composition 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 Nuestra 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 .	REFERENCIAS DE APOYO
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

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. 10.4 Fotografía de sección transversal...10.5 Fotografía longitudinal de cinco mazorcas representativas. Debe decir: 10.5 Fotografía longitudinal de cinco mazorcas representativas.
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 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 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.
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).
CNA	D.1 Informe / certificado de verificación de autenticidad de maíces nativos		D.1 Certificado de autenticidad de maíces nativos
CNA	4.- Localización de sitio de visita, incluyendo croquis de acceso y georreferencia;	No es necesario	Se solicita eliminar
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.
CNA	6.1 Persona física / moral		Pasar a numeral 8.0
CNA	6.2 Figura jurídica y datos de formalización, si los hay		Pasar a numeral 8.0

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 nom de cada productor, superficie y tipo maíz.
CNA	7.1 Denominación del (los) producto (s)	Precisar información.	7.1 Denominación del (los) maíz nativo
CNA	7.2 Nombre comercial del (los) producto (s)	Precisar información.	7.2 En su caso, raza o grupo racial
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).	
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 á sembrada por parcela (para el caso un conjunto de parcelas, incluir lista con la extensión respectiva), hectáreas.
CNA	Sin correlativo	Es necesario precisar esta información en el Certificado.	8.5 Vigencia del Certificado.
CNA	9. Información de la producción	Integrar con el numeral 7.	Eliminar.
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	
CNA	9.2 Años que el productor lleva cultivando ese maíz o maíces con semilla propia.	Ver 7.2	

CNA	9.3 Extensión del área sembrada	Ver 7.3	
CNA	9.4 Extensión de la parcela más grande (para el caso de un conjunto de parcelas).	Ver 6.1/7.3	
CNA	9.5 Indicar si realiza intercambio de semillas de MN con otros agricultores	Ver 7.7	
CNA	9.6 Porcentaje aproximado de autoconsumo del maíz producido	Ver 7.8	
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	
CNA	9.9 Métodos Participativos de Garantía; Certificación Orgánica o Reconocimiento del Sistema de Certificación Orgánica Participativa, indicar si lo existe.	Ver 7.9	
CNA	10.6 Datos de pasaporte	Aplica a las muestras que son recolectadas para fines de conservación o descripción.	Se solicita eliminar
CNA	11. Resultado de certificación:	Ver 10.7.4.1	Se solicita eliminar
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

CNA	b) Población no nativa		Se solicita eliminar
CNA	c) Población o muestra no verificable		Se solicita eliminar
CNA	12. Resultados adicionales:		Se solicita eliminar
CNA	a) Grupo racial, intermedio entre dos razas o grupos raciales predominantes.		Se solicita eliminar
CNA	b) Variedad nativa mejorada,		Se solicita eliminar
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
CNA	<p>Apéndice E (Normativo)</p> <p>E.1 Informe de inspección</p> <p>1. Carácter del informe: preliminar o firme</p> <p>2. Número y fecha del oficio de comisión que la motivo;</p> <p>2. Nombre, denominación o razón social del titular del certificado</p> <p>3. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya la inspección</p> <p>4. Localización: dirección en instalaciones</p> <p>5. Localización: georreferenciación en campo</p> <p>6. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la visita de seguimiento;</p> <p>7. Infracción o irregularidad denunciada (en el caso de inspecciones no aleatorias de rutina)</p> <p>8. Datos relativos a los maíces y productos elaborados relacionados en el seguimiento dentro de la cadena de custodia.</p> <p>9. Datos relativos a la actuación;</p> <p>10. Conclusiones y recomendaciones de la actuación</p> <p>11. Declaración del inspeccionado, si quisiera hacerla; y</p> <p>12. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevo a cabo.</p>	<p>Corrección en redacción.</p> <p>Armonización de conceptos.</p> <p>No es competencia de la NOM establecer sanciones o infracciones; corresponde a actos de autoridad acordes a la Ley de Infraestructura del Calidad.</p>	<p>1. Carácter del informe: preliminar o firme</p> <p>2. Nombre, denominación o razón social del titular del certificado</p> <p>3. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya la inspección</p> <p>4. Localización: dirección en instalaciones</p> <p>5. Localización: georreferenciación en campo</p> <p>6. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la visita de seguimiento;</p> <p>7. Advertencia de no conformidad (en caso de inspecciones no aleatorias de rutina)</p> <p>8. Datos relativos a los maíces y productos elaborados relacionados en el seguimiento dentro de la cadena de custodia.</p> <p>9. Datos relativos a la actuación;</p> <p>10. Conclusiones y recomendaciones de la actuación</p> <p>11. Declaración del inspeccionado, si quisiera hacerla; y</p> <p>12. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevó a cabo.</p>

CNA	<p>Apéndice F (Informativo)</p> <p>F.1 Razas de maíz en México</p>	<p>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.</p>	REVISIÓN
SADER	<p>15.15 Taxonomía 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).</p>	<p>La palabra Taxonomía y el apellido Sánchez llevan acento.</p>	<p>Dice:</p> <p>15.15 Taxonomía 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).</p> <p>Debe decir:</p> <p>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 CONABIO (2011).</p>
CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	Sin correlativo	<p>1. Proyecto Alimento, Changing Markets foundation. Dándole la vuelta a la tortilla ¿Las tortillas y el pan en México están fortificados de manera adecuada?</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>4. Morales, J.C. and Zepeda, R.G. (2017) Effect of different corn processing techniques in the nutritional corn - 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.</p> <p>5. Alianza por Nuestra 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.</p> <p>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/.</p> <p>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.</p>	REFERENCIAS DE APOYO

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

CNA	Sin correlativo	<p>Viene del comentario al numeral 8.2.1</p> <p>Literatura citada.</p> <p>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.</p> <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.</p> <p>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 Agric. 8(5):1213-1218.</p> <p>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.</p> <p>5. MasAgro. 2015. https://www.cimmyt.org/news/not-all-maize-makes-good-tortillas/</p> <p>6. Salinas-Moreno, Y., M. G. Vázquez-Carrillo, G. A. Velázquez-Cardelas, y J. Soria-Ruiz. 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. Coatlínchán, Estado de México, México.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
-----	-----------------	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

CÁMARA NACIONAL DEL MAÍZ INDUSTRIALIZADO (CANAMI)	Sin correlativo	<p>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.</p> <p>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 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.</p> <p>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.</p>	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.
FEDERACION DE PRODUCTORES Y MASA DE TORTILLAS DEL ESTADO DE QUERETARO, AC CAMILO BARRIOS CABRAL MARISELA AGUILAR NUÑEZ		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>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.</p> <p>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."</p>	

Clarisa Rosas		<p>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 prohíba la elaboración bajo procesos industrializados.</p> <p>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.</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>... pero todos los días que cómo tortilla me quejo de su textura, consistencia e insabor.</p> <p>Busco diferentes puntos ventas, marcas, pueblos y en todos lados es incomible la tortilla de hoy. Añooro 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.</p> <p>Esta consulta ¿se puede enviar vía algun canal de WhatsApp, Telegram o Facebook? Para que más consumidores en México se expresen?"</p> <p>"Me falto pedir que se prohíba 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.</p> <p>(https://ecoosfera.com/destacados/el-maiz-transgenico-que-es-cuales-son-sus-consecuencias/)"</p> <p>Para ser congruente con el medio ambiente, también se prohíba la venta de la tortilla en bolsas se plástico.</p>	
---------------	--	--	--

CNA		<p>Introduccion</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>1. Objetivo</p> <p>Establecer el procedimiento para autenticación 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.</p> <p>2. Campo de aplicación</p> <p>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.</p> <p>3. Referencias Normativas</p> <p>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.</p> <p>4. Símbolos y abreviatura</p> <p>IRNM: Identificación de Razas Nativas de Maíz.</p> <p>LIC: Ley de Infraestructura de la calidad.</p> <p>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...</p> <p>PEC: Procedimiento de evaluación de la conformidad.</p> <p>5. Términos y definiciones</p> <p>Para a correcta aplicación del presente PEC, se establecen las siguientes:</p> <p>5.4.1</p> <p>interesado</p> <p>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.</p> <p>5.4.2</p> <p>IRNM</p> <p>Se refiere al estudio de laboratorio para la Identificación de Razas Nativas de Maíz a través de marcadores moleculares utilizando tecnologías de secuenciación.</p> <p>5.4.3</p> <p>maíz nativo</p> <p>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.</p> <p>5.4.4</p> <p>producto</p> <p>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.</p> <p>6. Disposiciones generales</p> <p>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.</p> <p>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,</p> <p>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.</p> <p>6.4 El laboratorio acreditado debe atender los servicios y dar respuesta al interesado..</p> <p>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.</p>
-----	--	---

		<p>7. Procedimiento para solicitar la caracterización del origen del maíz (IRNM)</p> <p>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.</p> <p>7.2 El interesado colecta de la muestra (1,000 semillas o ½ Kg) o un mínimo de 100 hojas liofilizadas.</p> <p>7.3 El interesado envía muestras con el Formulario al laboratorio acreditado.</p> <p>7.4 El laboratorio acreditado recibe muestra y Formulario, y verifica el estado de la muestra</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>7.5 El laboratorio acreditado realiza el análisis en dos etapas:</p> <p>a. Los datos genotípicos procesados se analizan y se comparan con datos del catálogo.</p> <p>b. Los resultados del análisis se registrarán de acuerdo a cualquiera de los siguientes calificativos:</p> <p>- Material Nativo</p> <p>- Variedad mejorada</p> <p>- Sin caracterizar (sin coincidencia / similitud cercana con base de datos, puede ser una muestra mixta, una variedad mejorada no caracterizada).</p> <p>Para efectos del presente proyecto de PEC, los interesados podrán solicitar este análisis del maíz nativo cosechado. No aplica al proceso de siembra.</p> <p>7.6 El interesado recibe los resultados y muestras del servicio.</p> <p>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.</p> <p>7.8 Los resultados de los análisis pertenecen al solicitante de estos.</p> <p>8.1 Procedimiento</p> <p>8.1 Solicitud de servicio de Identificación (IRNM).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Los requisitos a cumplir para ingresar la solicitud de servicio serán entregados por el laboratorio al interesado.</p> <p>8.2 Fundamento de la prueba</p> <p>Identificación de razas nativas a través de marcadores moleculares utilizando tecnología de secuenciación.</p> <p>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,</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>- Atender las solicitudes de Identificación</p> <p>- Realizar un análisis documental</p> <p>- Verificar en sitio y a través de la toma de muestra la información comercial y las especificaciones organolépticas</p> <p>- 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.</p> <p>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</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>9. Vigencia</p> <p>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.</p> <p>10. Seguimiento</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
--	--	---	--

		<p>En los informes de seguimiento se hará constar:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Nombre, denominación o razón social del titular del certificado2. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya el seguimiento3. 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; y9. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevó a cabo. <p>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.</p> <p>11. Muestras</p> <p>Durante las visitas de seguimiento, se tomarán muestras en la cantidad estrictamente necesaria, para evaluar las especificaciones organolépticas y la información comercial.</p> <p>Las muestras se seleccionarán al azar y por personal acreditado.</p> <p>12. Suspensión y cancelación</p> <p>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.</p> <p>El organismo de certificación o la autoridad competente suspenderá el certificado cuando:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Se encuentre incumplimiento con la NOM aplicable en cualquiera de los aspectos2. El seguimiento no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado.3. Se encuentre incumplimiento con el presente procedimiento. <p>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.</p> <p>El organismo de certificación debe cancelar inmediatamente el certificado cuando:</p> <ol style="list-style-type: none">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. <p>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.</p> <p>13. Renovación</p> <p>Para obtener la renovación de un certificado se procederá conforme a lo siguiente.</p> <p>El interesado debe presentar los documentos siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none">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; <p>La renovación estará sujeta a lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none">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. <p>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.</p> <p>15. Vigilancia</p> <p>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.</p> <p>16. Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none">- 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	<p>10.8 Disposiciones generales para la determinación de maíces bajos en aflatoxinas</p> <p>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.</p> <p>La Unidad de Inspección debe evaluar:</p> <p>A. Que el producto cumpla con las especificaciones de la presente NOM y demás disposiciones referidas en este PEC.</p> <p>B. Que el productor cumpla con las especificaciones del Presente Procedimiento.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>10.8.1 PROCEDIMIENTO DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD.</p> <p>10.8.1.1 SOLICITUD INICIAL DEL PRODUCTOR.</p> <p>Para iniciar el proceso de Inspección, el interesado debe presentar a la Unidad de Inspección lo siguiente:</p> <p>a) La solicitud de dictamen técnico inicial, en formato libre o el sugerido por la Unidad de Inspección.</p> <p>b) Comprobante de domicilio de las instalaciones del productor interesado en la inspección.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>a) Plano de Distribución de las instalaciones de producción.</p> <p>f) Identificación oficial vigente del responsable de la Instalación.</p> <p>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.</p> <p>h) Dictamen inicial de inspección que acredite el registro de los predios agrícolas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>El OEC programará las visitas de Inspección in situ para constatar que se cuenta con la infraestructura requerida.</p> <p>10.8.1.2 VISITA DE INSPECCION.- INFRAESTRUCTURA MÍNIMA CON LA QUE DEBE DE CONTAR LA INSTALACIÓN.</p> <p>El espacio de producción debe estar delimitado y debe mantener la limpieza y buenas prácticas de manufactura y mantener alejadas fuentes de polución.</p> <p>Las instalaciones deberán contar con las siguientes áreas:</p> <p>a) Área de recepción de Materia Prima: Espacio donde se someterá a proceso la materia prima.</p> <p>b) Área de Pesado: Espacio donde se pesarán los productos.</p> <p>c) Almacén de Graneles: Espacio donde se encuentran los recipientes del producto y materia prima. Es necesario que esté techado y con paredes.</p> <p>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</p> <p>BITÁCORAS CON LAS QUE DEBERÁ CONTAR EL INTERESADO)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dicha información se podrá presentar de forma física o por los medios electrónicos que se establezcan por el OEC.</p> <p>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.</p> <p>10.8.1.3 MUESTREO</p> <p>10.8.1.3.1 Disposiciones generales</p> <p>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.</p> <p>10.8.1.3.2. Precauciones</p> <p>Material del que se van a tomar las muestras.</p> <p>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.</p> <p>Cuadro 1: Subdivisión de sublotes de maíz según el peso del lote</p> <p>Peso del lote (t) Peso máximo o número mínimo de sublotes Número de muestras elementales Peso mínimo de la muestra de laboratorio (kg)</p> <p>≥ 1500 500 toneladas 100 1</p> <p>> 300 y < 1500 3 sublotes 100 1</p> <p>≥ 100 y ≤ 300 100 toneladas 100 1</p> <p>≥ 50 y < 100 2 sublotes 100 1</p> <p>< 50 - 3-100* 1</p> <p>* Véase el Cuadro 2</p>
-----	---

		<p>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 %.</p> <p>Muestra elemental</p> <p>El peso mínimo recomendado de la muestra elemental será de 100 g para los lotes de $\geq 0,5$ toneladas.</p> <p>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.</p> <p>Para los lotes pequeños ($\leq 0,5$ 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.</p> <p>Se puede utilizar el Cuadro 2 para determinar el número de muestras elementales a tomar.</p> <p>Cuadro 2: Número de muestras elementales que deben tomarse en función del peso del lote</p> <p>Peso del lote (t) Número de muestras elementales Peso mínimo de la muestra de laboratorio (kg)</p> <p>$\leq 0,05$ 3 1</p> <p>$> 0,05$–$\leq 0,5$ 5 1</p> <p>$> 0,5$–≤ 1 10 1</p> <p>> 1–≤ 3 20 1</p> <p>> 3–≤ 10 40 1</p> <p>> 10–≤ 20 60 1</p> <p>> 20–< 50 100 1</p> <p>10.8.1.3.3. Tratamiento de la muestra recibida en el laboratorio</p> <p>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.</p> <p>Todas las muestras de laboratorio tomadas para uso oficial se sellarán en el lugar del muestreo y se identificarán.</p> <p>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.</p> <p>10.8.1.3.4 Subdivisión de las muestras para resolución de disputas</p> <p>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.</p> <p>Durante el almacenamiento, por lo general se prepara una sola muestra para el análisis.</p> <p>En la transferencia y comercialización de los granos se preparan dos muestras, una para análisis y otra para el archivo.</p> <p>10.8.1.4 METODOS DE PRUEBA</p> <p>10.8.1.4.1 Disposiciones Generales</p> <p>10.8.1.4.1.1 Preparación de las Muestras</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Después de la molturación se debe limpiar el molino para evitar la contaminación cruzada de AFT.</p> <p>10.8.1.4.1.2 Porción de Análisis</p> <p>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)</p> <p>Imagen 1</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 coleccionar y debe de cambiar este entre diferentes muestras de maíz trituradas.</p> <p>Imagen 2</p>	
--	--	---	--

		<p>10.8.1.4.1.3 Disposiciones específicas</p> <p>Las disposiciones específicas, se han establecido en el numeral 5.2 de la NOM-247-SSA1-2008, citada en el apartado de referencias.</p> <p>10.8.1.4.1.4 Cálculo de la tasa de recuperación y garantía de calidad aplicable a los laboratorios</p> <p>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.</p> <p>10.8.1.4.1.5 Métodos de Análisis</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cuadro 3. Criterios de rendimiento para el total de aflatoxinas</p> <p>Producto</p> <p>Nivel Maximo (NM)</p> <p>(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</p> <p>Maíz para un posterior procesamiento 20 ≤ 4,0 ≤ 8,0 44 11,2-28,8 60-115 %</p> <p>10.8.1.4.1.6 DICTAMEN DE INSPECCION</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Por tal motivo, debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:</p> <p>a) Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas.</p> <p>b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima.</p> <p>c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso.</p> <p>d) Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo el producto sometido a procesos de maduración o envasado.</p> <p>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. "</p>	
--	--	--	--

Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México		<p>"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:</p> <p>(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;</p> <p>(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;</p> <p>(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;</p> <p>(iv) la modificación de las NOM's deberá atender el procedimiento que para su elaboración prevé la LFMN, y</p> <p>(v) los comités consultivos nacionales de normalización, como órganos encargados de la elaboración de NOM's se integrarán por, entre otros, organizaciones de industriales.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>(a) generar mayores beneficios que costos, buscando así el máximo beneficio social;</p> <p>(b) seguridad jurídica que propicie la certidumbre de derechos y obligaciones;</p> <p>(c) la focalización a objetivos claros, concretos y bien definidos;</p> <p>(d) la coherencia y armonización de las disposiciones que integran el marco regulatorio nacional, y</p> <p>(e) la promoción de la libre concurrencia y competencia económica, así como del funcionamiento eficiente de los mercados.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
--	--	--	--

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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."</p>	
--	--	---	--

<p>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.</p>		<p>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.</p> <p>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 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 sobreregulación 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.</p> <p>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 sobreregulación genera confusión para quienes fabrican, elaboran o producen este tipo de productos, así como para las entidades verificadoras. La confusión y sobreregulación 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.</p>	
--	--	--	--

		<p>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</p> <p>"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.</p> <p>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."</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
AMEXIGAPA		<p>"Con respecto a dicho Proyecto de Modificación, me permito hacerle llegar los comentarios de la Asociación Mexicana de 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 deberían 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 derivados de ella y, trabajar las adecuaciones necesarias tanto para el tema sanitario como para lo comercial dentro de la NOM 247."</p>	

FEDERACIÓN DE PRODUCTORES DE MAÍZ DEL ESTADO DE MÉXICO FEPR		<p>"Que la actualización de normas dentro del contexto alimentario, sirvan de base para encaminar nuestros hábitos alimenticios a obtener mayor salud y menor dependencia farmacológica, cito al Padre de la Medicina, Hipócrates, "Que el alimento sea tu mejor medicina".</p> <p>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.</p> <p>PROPUESTA:</p> <p>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."</p>	
Coordinación de Agrobiodiversidad de la CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad)		<p>"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.</p> <p>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.</p> <p>La información referente se encuentra disponible en las siguientes ligas-e:</p> <ol style="list-style-type: none"> Proyecto Global de Maíces https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/proyectoMaices Informe de gestión https://www.biodiversidad.gob.mx/genes/maicesInfGest 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 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 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 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 Publicación: Origen y diversificación del Maíz. https://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/6385.pdf Razas de maíz de México . https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz Visualización interactiva: Diversidad y distribución de maíces. https://conabio.shinyapps.io/conabio-pgmaices1/ Diversidad genética y conservación del maíz. https://www.biodiversidad.gob.mx/genes/divGenMaiz Proyecto Valoración de maíces. https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/proyectos/valoracion-de-maices Proyectos relacionados al Proyecto Global de Maíces. https://www.biodiversidad.gob.mx/media/1/ usos/maices/files/Proyectos_tabla_PGM.pdf Geoportal CONABIO "Distribución de maíces nativos en México". http://geoportal.conabio.gob.mx/metadatos/doc/html/maizngw.html y http://geoportal.conabio.gob.mx/#!=maizngw:1@m=mixto" 	

BIMBO		Finalmente, es necesario revisar los tiempos de implementación de la presente NOM junto con los tiempos 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.	
-------	--	---	--

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA		<p>"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;" 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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;"</p> <p>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.</p> <p>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."</p>	
--	--	--	--

FUNDACIÓN TORTILLA DE MAÍZ MEXICANA		Revisar los dos anexos propuestos	
AMSAC		<p>"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.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">• Vázquez-Carrillo et al. (2003), realizaron un estudio sobre 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. <p>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.</p> <p>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 discrimine 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."</p>	

CONMEXICO		<p>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).</p> <p>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, 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.</p> <p>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.</p> <p>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".</p> <p>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</p> <p>"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".</p>
-----------	--	--

		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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"."</p> <p>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".</p>	
--	--	---	--

GRUMA		<p>"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 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 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.</p> <p>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.</p> <p>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."</p>	
-------	--	---	--

CONSEJO NACIONAL DE LA TORTILLA.		<p>"Estamos en la misma posición de trabajar en conjunto en una norma con las siguientes características.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3.- Adecuada: que se enfoque a la realidad en que se desenvuelve la industria tradicional en cada región de nuestro país</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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 autoridades la comercialización de forma incongruente como lo es :</p> <p>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.</p> <p>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 dividir las por su color , por la región, sin embargo realzar los beneficios de la tortilla elaborada de nixtamal.</p> <p>Se debe de buscar la forma de comercializar la tortilla, si esta se debiere de hacer:</p> <p>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.</p> <p>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, expendi 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</p> <p>1. Porque los consumidores ven el proceso de ella</p> <p>2. Porque los costos para que cada negocio pueda hacerlo es demasiado alto, realmente es algo que el 95% de la industria nacional incumpliría.</p> <p>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."</p>	
---	--	---	--

Enriqueta Molina Macías (Universidad Autónoma Chapingo)		<p>"La que suscribe, Enriqueta Molina Macías, ingeniera agroindustrial por la Universidad Autónoma Chapingo, y con 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:</p> <p>Uno de los propósitos de la normalización es la armonización de los productos, por lo que implica uniformizar características de calidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 agroclimáticas determinadas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el propósito es incorporar el reconocimiento en el uso de maíces de color (que podría no estar limitado a maíces nativos), esta alternativa ya está incluida en la Tabla 1 del numeral 5.1 que incluye los colores del grano de maíz.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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'.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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."</p>	
---	--	--	--

ERICA L HAGMAN AGUILAR		<p>"Sobre las instancias participantes:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Sobre el contenido del proyecto:</p> <p>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.</p> <p>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 autenticación 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.</p> <p>Posibles implicaciones socioeconómicas</p> <p>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 de un proceso de apropiación de la cultura del maíz y la milpa.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>No hay una exigencia similar para el maíz no nativo (híbridos, importados). Esto, nuevamente, implica un trato desigual.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Posibles implicaciones jurídicas</p> <p>Consideraciones respecto a la Ley Federal de Fomento y Protección del Maíz Nativo</p>	
-------------------------------	--	---	--

		<p>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.</p> <p>La citada Ley no cuenta aún con un reglamento publicado, lo que impide su aplicación.</p> <p>La LFFPMN en su artículo 4to, párrafo primero:</p> <p>"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"</p> <p>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 trangenés 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.</p> <p>Tampoco se indica cuáles y cómo deben de ser los sistemas productivos agrícolas para que puedan ser considerados de producción de maíces nativos.</p> <p>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.</p> <p>Consideraciones respecto a la Ley de Infraestructura de la Calidad</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Consideraciones relevantes respecto a los derechos humanos</p> <p>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.</p> <p>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. "</p>	
--	--	---	--

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.