

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-139-SCFI-2011, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla spp.*), derivados y sustitutos.

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

PROY-NOM-139-SCFI-2011, INFORMACION COMERCIAL-ETIQUETADO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA (VANILLA SPP.), DERIVADOS Y SUSTITUTOS.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-139-SCFI-2011, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de Vainilla (*Vanilla spp.*), derivados y sustitutos, a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el CCNNSUICPC, ubicado en Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Col. Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México, teléfono 57 29 93 00, Ext. 43222, fax 55 20 97 15, o bien a los correos electrónicos paola.martinez@economia.gob.mx; maria.medinam@economia.gob.mx y/o salvador.franco@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

México, D.F., a 12 de enero de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

**PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-139-SCFI-2011,
INFORMACION COMERCIAL-ETIQUETADO DE EXTRACTO NATURAL
DE VAINILLA (VANILLA SPP.), DERIVADOS Y SUSTITUTOS**

PREFACIO

En la elaboración del presente proyecto de norma oficial mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- BUFETE QUIMICO, S.A. DE C.V.
- CANACINTRA. Rama 29 del Sector Químico.
- COMITE NACIONAL SISTEMA PRODUCTO VAINILLA Y SUS ESLABONES (CONAVAI).
Comité Estatal Sistema Producto Puebla.
Comité Estatal Sistema Producto de Veracruz.
Comité Estatal Sistema Producto de Oaxaca.
- COMITE TECNICO DE NORMALIZACION NACIONAL DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y PECUARIOS (CTNNPAP).
- COORDINACION Y GESTION DE PROYECTOS/FUPPUE, A.C.
- CRYSTAL VANILLA, S.A. DE C.V.
- DESARROLLO AGROINDUSTRIAL GAYA, S.A. DE C.V.
- DEIMAN, S.A. DE C.V.
- FUNDACIONES PRODUCE.
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, AGRICOLAS Y PECUARIAS

Centro de Investigación del Golfo Centro. Campo Experimental Ixtacuaco.

- GAYA VAI-MEX, S.A. DE C.V.
- GLOBAL FUNGI, S.P.R. DE R.L. DE C.V.
- LABORATORIO QFB ITALO GAYA CAPELLINI.
- LABORATORIOS CASTELLS, S.A. DE C.V.
- PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR.
Laboratorio Federal de Protección al Consumidor. Dirección General de Verificación y Vigilancia.
- PRODUCTOS UVAVIÑA, S.A. DE C.V.
- REPRESENTANTES DEL ESLABON DE BENEFICIADORES Y EXPORTADORES DE VAINILLA DEL ESTADO DE VERACRUZ.
- SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION.
Dirección General de Fomento a la Agricultura. Subsecretaría de Agricultura.
- SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA.
- SECRETARIA DE ECONOMIA.
Dirección General de Normas.
- SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION, S.C. (NORMEX).
- THE MEXICAN VAINILLA PLANTATION, S.A. DE C.V.
- UNION DE ORGANIZACIONES VAINILLERAS DEL PAPALOAPAN, S.C.
- UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, PUEBLA, A.C.
- VEINTE SOLES, S.P.R. DE R.L.

INDICE DEL CONTENIDO

Capítulo

1. Objetivo y Campo de Aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Símbolos y Abreviaturas
5. Clasificación y Denominación Comercial
6. Información Comercial
7. Bibliografía
8. Concordancia con Normas Internacionales
Artículos Transitorios

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Objetivo

El presente proyecto de norma oficial mexicana establece la información comercial que debe exhibir la etiqueta de los productos de vainilla natural, sus derivados y sustitutos; los cuales se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

1.2 Campo de aplicación

El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable al etiquetado del extracto natural de vainilla, extracto concentrado de vainilla, saborizante artificial de vainilla, saborizante natural de vainilla y vainilla en polvo que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

2. Referencias

El presente proyecto de norma oficial mexicana se complementa con las siguientes normas vigentes, o las que las sustituyan:

NOM-008-SCFI-2002	Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.

3. Definiciones

Para efectos de la aplicación de este proyecto de norma oficial mexicana se establecen las definiciones siguientes:

3.1 Extracto:

Al producto obtenido de los vegetales por maceración, percolación, destilación u otros procedimientos que permitan extraerles los principales saboreadores y aromatizantes.

3.2 Extracto natural de vainilla:

Solución hidroalcohólica de vaina de vainilla beneficiada, color ámbar obtenida mediante diferentes procesos, tales como la maceración, percolación o filtración, entre otros.

3.3 Extracto concentrado de vainilla:

Aquel extracto de vainilla que de acuerdo al UCV presenta una concentración doble (2x), triple (3x) o mayor.

3.4 Oleorresinas de vainilla:

Es el producto que se obtiene de la vainilla beneficiada mediante una extracción con solventes eliminados total o parcialmente, perdiendo durante el proceso, constituyentes aromáticos.

3.5 Saboreador, saborizante o aromatizante natural:

A la preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación de materias lácteas y que son aptas para consumo humano.

3.6 Saboreador, saborizante o aromatizante sintético-artificial:

A las sustancias que no han sido aún identificadas en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano.

3.7 Vainilla beneficiada o curada:

Fruto sometido a un proceso de beneficiado y que ha desarrollado el aroma, color y sabor característicos de la vainilla, principalmente mediante la acción metabólica de sus enzimas.

3.8 Vainilla en polvo o Polvo vainillado:

Es una mezcla de frutos beneficiados de vainilla molida u oleoresina de vainilla o ambas, mezcladas con uno o más de los siguientes ingredientes: azúcar, dextrosa, lactosa, almidón comestible, sólidos de jarabe de maíz o goma de acacia.

3.9 Vainillina:

Principal componente aromático de la vainilla, cuyo nombre químico corresponde a 3-metoxi-4-hidroxibenzaldehído.

3.10 Unidad de Concentración de Vainilla (UCV):

Extracto obtenido a partir de 100 g de vaina de vainilla beneficiada, que presente un 25% de humedad, en un litro de solvente, equivalente a por lo menos 0,11 g de vainillina en 100 ml.

4. Símbolos y abreviaturas

%	por ciento
g	gramo
mL, ml	mililitro
v/v	volumen/volumen
UCV	unidad de concentración de vainilla

5. Clasificación y denominación comercial

5.1 Clasificación

5.1.1. Los productos objeto de esta norma se clasifican por su naturaleza en extractos y saborizantes.

5.1.1.1. Los extractos de vainilla pueden ser natural y natural concentrado.

5.1.1.2. Los saborizantes pueden ser naturales o artificiales.

5.2. Denominación comercial

5.2.1. Los productos de vainilla deben denominarse de acuerdo a lo siguiente:

5.2.1.1. El producto de vainilla definido en 3.2, se denominará de la siguiente forma: VAINILLA, EXTRACTO NATURAL.

5.2.1.2. El producto de vainilla definido en 3.3, se denominará de la siguiente forma: VAINILLA, EXTRACTO NATURAL CONCENTRADO.

5.2.1.2.1. Si el producto contiene dos o más unidades de concentración de vainilla (UCV), la denominación deberá incluir: "doble (2x), triple (3x) o mayor X".

5.2.1.3. El producto definido en 3.5, se denominará de la siguiente forma: VAINILLA, SABORIZANTE NATURAL.

5.2.1.4. El producto definido en 3.6, se denominará de la siguiente forma: VAINILLA, SABORIZANTE ARTIFICIAL.

5.2.1.5. El producto definido en 3.8, se denominará de la siguiente forma: VAINILLA EN POLVO o POLVO VAINILLADO.

5.2.1.5.1. Cuando el azúcar es el ingrediente opcional usado en la mezcla, la palabra "azúcar" puede sustituir la palabra "polvo" y llamarse AZUCAR VAINILLADO.

6. Información comercial

6.1. Las etiquetas de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana deben cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006

y disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, indicadas en el apartado de referencias, así como con las siguientes disposiciones específicas de información:

6.2 Nombre específico del producto, conforme a las denominaciones establecidas en el capítulo 5 de la presente Norma Oficial Mexicana y para lo cual se emplea un tamaño tipográfico no menor al 80% del nombre genérico.

7. Bibliografía

7.1 Ley General de Salud, última reforma 27 de abril de 2010, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de abril de 2010.

7.2 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, última reforma publicada en el DOF el 31 de mayo de 2009.

7.3 Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2006.

7.4 NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

7.5 NMX-FF-074-SCFI-2009, Productos no industrializados para uso humano–Vainilla-(*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames)–Especificaciones y métodos de prueba. (Declaratoria de Vigencia publicada en el DOF el 13 de noviembre de 2009.

7.6 ISO 3493:1999. Vanilla–Vocabulary. International Organization for Standardization. Ginebra, Suiza. Second edition. 1999.

7.7 ISO 5565-1:1999. Vanilla [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames]-Part 1: Specification. International Organization for Standardization. Ginebra, Suiza. First edition. 1999.

7.8 ISO 5565-2:1999. Vanilla [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames]-Part 2: Test methods. International Organization for Standardization. Ginebra, Suiza. First edition. 1999.

7.9 UNE–ISO 1330. Guía general para la medición de olor, de la sensación olfato gustativa y del gusto mediante el procesamiento de elección forzada de una entre tres alternativas. Asociación Española de Normalización. 2007.

7.10 CODEX STAN 107-1981. Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios.

7.11 CFR Title 21-Food and Drugs. Chapter I-Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services. Subchapter B-Food for Human Consumption. Part. 169-Food dressings and flavorings. Subpart B-Requirements for Specific Standardized Food Dressings and Flavorings.

8. Concordancia con normas internacionales

El presente proyecto de norma oficial mexicana no coincide con ninguna norma internacional, al momento de su elaboración.

ARTICULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente proyecto de norma oficial mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- El presente proyecto de norma oficial mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, cancelará a la norma oficial mexicana NOM-139-SCFI-1999,

Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla* spp.), derivados y sustitutos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de marzo de 2000.

México, D.F., a 12 de enero de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.