

NORMA Oficial Mexicana NOM-139-SCFI-2012, 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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-139-SCFI-2012, 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, con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 fracción IV, 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor;

Que con fecha 28 de septiembre de 2011, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-139-SCFI-2011, "Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla spp*), derivados y sustitutos", la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 2012, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que la manifestación de impacto regulatorio a que hace referencia el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, fue sometida a la consideración de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitiéndose el dictamen final aprobatorio por parte de dicha Comisión el 10 de enero de 2012;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho proyecto de norma oficial mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios, conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, sobre el contenido del citado proyecto de norma oficial mexicana, por lo que se realizaron las modificaciones conducentes al proyecto de NOM;

Que con fecha 24 de mayo de 2012, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó por unanimidad la norma oficial mexicana NOM-139-SCFI-2012, "Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla spp*), derivados y sustitutos";

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, expide la siguiente: Norma Oficial Mexicana NOM-139-SCFI-2012, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla Spp*), derivados y sustitutos.

México, D.F., a 30 de mayo 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.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-139-SCFI-2012, INFORMACION COMERCIAL-ETIQUETADO DE

EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA (*VANILLA* SPP), DERIVADOS Y SUSTITUTOS
PREFACIO

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

- BUFETE QUIMICO, S.A. DE C.V.
- CANACINTRA. Sección 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 VAINILLA, 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

Dirección General de Verificación y Vigilancia.

Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.

- 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.

- 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.

INDICE DEL CONTENIDO

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

La presente 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

La presente 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

La presente 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 esta 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 oleorresina 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. Una UCV= X

donde: 1 UCV corresponde a un valor = 0,11 g de vainillina en 100 g de vaina de vainilla beneficiada, con la humedad señalada, y ese valor se considera como X

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 denominarán 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".

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 esta 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 de General de Salud, última reforma, 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 UNEISO 1330. Guía general para la medición de olor, de la sensación olfato gustativa y del gusto mediante el procesamiento de elección forzosa 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

La presente norma oficial mexicana no coincide con ninguna norma internacional, por no existir alguna al momento de su elaboración.

ARTICULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- La presente norma oficial mexicana, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- La presente norma oficial mexicana, cancela 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 30 de mayo 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.