



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO  
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES  
ACATLÁN**

**La Normalización Mexicana para la Industria Alimentaria.**

**TESIS**

**Que para obtener el título de**

**Licenciado en Derecho**

**presenta**

**Jesús Salvador Escobedo Arauz.**

**Asesor: Lic. Lecona Sánchez Noé Alejandro**

Julio, 2009



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## **AGRADECIMIENTOS**

Primeramente te agradezco a ti Señor por permitirme llegar hasta este punto, por ayudarme a concluir con esta jornada...

Les agradezco a mis padres por estar a mi lado en todos y cada uno de mis proyectos, por impulsarme y por ser mi inspiración....

Le agradezco a mi hermano por haber estado en aquel momento cuando lo necesitaba, por lo bueno y por lo malo, porque sé que siempre estarás a mi lado....

A ti mi mentor, mi amigo y hermano por haberme dado tu confianza por haberme enseñado lo noble e importante de esta profesión...

A mis demás hermanos, por estar a mi lado en las buenas y en las malas, por todos esos momentos en que la hemos pasado bien, por ser parte de mi vida y permanecer en ella...

A mis profesores, por haber dedicado parte de su vida a la mía, por haberme dado parte de su conocimiento y haberme hecho una mejor persona....

Por último a ti por haber estado, por lo que fuiste, y por lo que diste, que me ayudo a entender que la vida no es sencilla....

Misión Cumplida

## ÍNDICE:

<b>Introducción.....</b>	<b>Pág. 1</b>
<b>CAPITULO 1.- Fundamento Jurídico de la Normalización en México y sus Antecedentes Históricos.....</b>	<b>Pág. 3</b>
1.1.- Fundamento Constitucional de la Normalización en México.....	Pág. 3
1.2.- Las Leyes y Dependencias que intervienen en la Normalización en México...	Pág. 8
1.3.- Antecedentes Históricos de la Normalización en México.....	Pág. 16
<b>CAPITULO 2.- Las Normas.....</b>	<b>Pág. 24</b>
2.1.- Normas Oficiales Mexicanas.....	Pág. 24
2.2.- Normas Mexicanas.....	Pág. 40
2.3.- Normas de Referencia.....	Pág. 41
<b>CAPITULO 3.- Las Normas Alimenticias.....</b>	<b>Pág. 44</b>
3.1.- División de las Normas Alimenticias.....	Pág. 44
3.2.- Creación de las Normas Alimenticias.....	Pág. 61
3.3.- La aplicación y vigilancia de las Normas Alimenticias.....	Pág. 77
<b>CAPITULO 4.- Los Tratados de Libre Comercio y La Industria Alimenticia Mexicana...Pág. 91</b>	
4.1.- Las Normas Nacionales frente a los Estándares Internacionales.....	Pág. 113
<b>CAPITULO 5.- Las Normas Alimenticias como restricción para la importación de productos alimenticios mexicanos.....</b>	<b>Pág. 131</b>
5.1.- Las ventajas de los productos extranjeros en el mercado mexicano.....	Pág. 139
<b>Conclusiones y Propuestas.....</b>	<b>Pág. 144</b>
<b>Bibliografía y Legislación.....</b>	<b>Pág. 149</b>

## RESUMEN

La normalización alimenticia en México, fue uno de los grandes avances de la década de los setentas, sin embargo en la actualidad ha sido rezagada e incluso olvidada, limitando de este modo a nuestra industria alimentaria, a sostenerse únicamente con las ventas que realiza dentro del mercado nacional, y a competir dentro de dicho mercado con los productos extranjeros que en este se venden ya que gracias a l tratado de libre comercio hoy podemos observar una gigantesca gama de productos alimenticios provenientes de todas partes del mundo en cualquier súper mercado.

Dicha situación lejos de obligar a la industria nacional a una competencia sana entre los productores nacionales y con los productores extranjeros reduce aun más los mercados nacionales, pues, los productos extranjeros están avalados por normas alimentarias internacionales las que son actualizadas constantemente desarrollando así una calidad que cumple con estándares mundiales.

Y no hablemos de la comercialización de los productos alimenticios mexicanos en los mercados internacionales, ya que, en primer lugar para que un producto nacional entre al mercado de otro país debe no solo de cumplir con la norma de origen, también debe cumplir con la normatividad de dicho país, fenómeno que no ocurre con los productos extranjeros que se comercializan en nuestros mercados, pues, estos al cumplir con la normalización de origen y por las malas acotaciones y señalamientos que se redactaron en los tratados de libre comercio celebrado por nuestro país, aunado a la mala normalización alimentaria con la cual deben cumplir nuestros productores es difícil, o mejor dicho casi imposible que un producto nacional se comercialice exitosamente en los mercados internaciones.

Es por esto que proponemos una homologación inmediata de la normalización alimentaria nacional con las normas internacionales, una especialización de la norma mexicana y que la actualización de esta se lleve a cabo periódicamente esto con la finalidad de un comercio internacional accesible para los productores mexicanos, una competencia entre los productores nacionales y con los productores extranjeros que se desarrolle de una manera sana y sin el desequilibrio con el que se desarrolla actualmente. Lo que llevaría a México a colocarse entre las grandes potencias alimenticias, pues como es bien sabido nuestro país gracias a su ubicación geográfica en el plano mundial es uno de los grandes productores de alimentos pero es por la mala normalización que somos la bodega de materias primas de los demás países que gozan de las facilidades con que goza su industria alimenticia para comercializar sus productos en los mercados internacionales.

## INTRODUCCIÓN

Con el presente trabajo estableceremos la problemática jurídica que afecta a la industria alimenticia mexicana, principalmente a los productores de alimentos elaborados como a los productores de materias primas, asimismo plantearemos cual es la situación regulatoria que afecta a dicha industria en nuestro país, también observaremos a dicha industria no solo desde un punto de vista jurídico sino también económico, lo anterior tomando en cuenta que una de las grandes finalidades de la normalización alimenticia es el alcanzar una calidad competitiva que cumpla con los estándares internacionales, función para la cual es destinada dicha normatividad de este modo entenderemos cuál es la situación que enfrentan los productos alimenticios nacionales ante los productos extranjeros, sus alcances frente a la globalización industrial, los beneficios y desventajas que enfrenta la industria nacional ante el comercio internacional y cuál es la función de la normatividad ante tal situación, por lo tanto observaremos primeramente la constitucionalidad así como los fundamentos legales de la normatividad en nuestro país, los antecedentes y las normas que son tomadas como referencia para la elaboración de la norma alimenticia en nuestro país. Explicaremos cual es la función de la normatividad frente a la calidad de los productos nacionales y la situación de estos frente a las normas y regulaciones alimenticias internacionales.

De acuerdo con el párrafo anterior debemos destacar que desde el punto de vista jurídico la problemática más importante y por tanto el objetivo del presente trabajo es la que sufren los productores nacionales, quienes de acuerdo con el artículo 5° de nuestra carta magna el cual señala que a ninguna persona podrá impedírsele que se dedique a ningún tipo de actividad, industria, comercio o trabajo cuyo fin sea lícito como lo es la elaboración de alimentos, ahora bien dicha libertad solo podrá vedarse por determinación judicial cuando se ataquen derechos de un tercero o por resolución gubernamental, por lo tanto los productores alimenticios quienes están sujetos a una normatividad cuyos principios y hasta las mismas normas que aun se aplican a dicha industria no han sido actualizadas desde la década de los años setentas, década en la cual se dio gran auge a la regulación de la industria alimenticia, sin embargo, aun que la industria se ha venido actualizando en cuanto a las tecnologías y recursos que esta emplea para desarrollar alimentos de igual forma más complejos y modernos en comparación con los que se elaboraban en esa década, la normalización sigue siendo la misma, es decir no ha sido actualizada a las necesidades de la industria alimenticia. Lo anterior tiene como consecuencia que dicha normalización deja de ser un impulsor de la industria y termina siendo una limitante a la misma, lo cual contradice lo dispuesto por los artículos 25 y 26 de nuestra constitución los cuales señalan facultad e inclusive la obligación del estado de regular y garantizar el desarrollo de la economía interna y del mismo estado para que exista una justa distribución de la riqueza en nuestro país, dándole una solidez y dinamismo a la economía nacional, ya que con la aplicación de una normatividad poco actualizada se orilla a los productores a mantenerse en una situación precaria respecto de sus competidores extranjeros quienes a raíz del tratado de libre comercio internan sus productos a nuestro país los cuales lejos de ofrecer una competencia comercial sana desbancan a los productos nacionales, lo cual tiene como consecuencia la violación de los artículos 25 y 26 de nuestra constitución, consecuencia

propiciada por el mismo Estado y del mismo modo se ve violado al numeral 28 de la carta magna el cual estipula que en nuestro país no podrán existir monopolios, las practicas monopólicas y los estancos o rezagos, como en el que la normalización mexicana para la industria alimenticia mantiene a los productores nacionales.

En otro sentido, la industria alimenticia nacional también es afectada por las facilidades que el estado mexicano otorga a los productos extranjeros para comercializar y distribuir sus productos en nuestro país, lo que genera una competencia desleal entre los productores extranjeros y los nacionales, lo cual se contrapone a lo dispuesto por el numeral 131 de nuestra carta magna el cual estipula que es responsabilidad del estado la regulación de las actividades económicas y de comercio exterior procurando la estabilidad y certeza de la economía nacional, sin embargo y a pesar de lo dispuesto por el artículo antes mencionado es el estado quien a través de los tratados de libre comercio y respondiendo a intereses particulares ha propiciado la libre entrada al país de productos alimenticios extranjeros que alejándose así de el objetivo de propiciar una competencia sana y justa en el mercado alimenticio nacional.

Observaremos cual es el proceso que se sigue para la elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas, su aplicación, y vigilancia, explicaremos cual es la finalidad de la normatividad nacional y sus alcances. Quienes se ven involucrados en dicho proceso y cuáles son sus funciones. Conoceremos a grandes rasgos cual es la forma en que se divide la Normatividad Alimenticia, los parámetros más vigilados por las autoridades correspondientes y cuáles son estas, sus funciones y facultades, la funcionalidad del etiquetado de los productos alimenticios, del envasado, y la información vertida en las etiquetas, su confiabilidad y funcionalidad.

Una vez introducidos en el tema de la normalización observaremos cual es la postura de nuestro país ante los tratados de comercio internacional que hemos celebrado, sus finalidades y funcionalidades. Conoceremos cual es la situación que existe en el mercado nacional entre los consumidores, los productos nacionales y los extranjeros, las ventajas que estos últimos encuentran en el mercado nacional y la situación en que dicha situación deja a los productores nacional, conoceremos de igual forma la situación que experimentan los productores nacionales ante la introducción de sus productos en el extranjero, la situación que enfrentan ante la normatividad internacional, conoceremos cual es la situación de los productos alimenticios tanto nacionales como extranjeros ante la normatividad nacional, la competitividad de dichos productos con respecto a la normatividad y la calidad que presentan.

Y finalmente explicaremos y propondremos un conjunto de puntos mismos que pensamos deben ser observados durante la elaboración de la normatividad alimenticia para procurar una justa y sana competencia entre los productores nacionales y extranjeros tanto en el mercado nacional como internacional.

**CAPITULO PRIMERO**  
**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA NORMALIZACIÓN EN MÉXICO**  
**Y**  
**SUS ANTECEDENTES HISTÓRICOS**

**1.1 FUNDAMENTO CONSTITUCIONAL DE LA NORMALIZACIÓN EN MÉXICO.**

Antes de iniciar con nuestro análisis sobre la Constitucionalidad de la Normalización considero prudente establecer los conceptos más significativos e involucrados en el presente trabajo.

El primer concepto que debemos identificar y desde nuestro punto de vista el más importante es el de NORMA, el cual el diccionario de la real academia española define como: "*Regla o lineamientos que se deben seguir o a que se deben ajustar las conductas, tareas o actividades desarrolladas por el hombre dentro de una sociedad.*"<sup>1</sup> Ahora bien, de lo anterior se desprende que las normas son aquellos lineamientos que regulan las conductas o actividades de los hombres frente a su entorno, la ciencia jurídica nos señala que la Norma suele usarse en dos sentidos: "*uno amplio y otro estricto: lato sensu, aplicase a toda regla de comportamiento, obligatoria o no; stricto sensu, corresponde a la que impone derechos y confiere obligaciones. Las reglas prácticas cuyo cumplimiento es potestativo se llaman reglas técnicas. A las que tienen carácter obligatorio o son atributivas de facultades les damos el nombre de NORMAS. Éstas imponen deberes y otorgan derechos, mientras los juicios enunciativos se refieren siempre, como su denominación lo indica, a lo que es*"<sup>2</sup>

Como lo mencionamos en la cita anterior el concepto de norma se puede interpretar en dos sentidos, siendo el segundo de estos aquel que nos interesa, puesto que las normas a las que nos referiremos en este trabajo imponen las directrices o formas en que se deben desarrollar las actividades productivas ya sean industriales o comerciales del hombre en lo que a la materia alimenticia se refiere.

Ahora bien para poder tener una aproximación más adecuada a la definición que de la palabra norma nos interesa, la definiremos como, la regla o directriz a la cual toda actividad productiva sea industrial (desarrollo de productos) o de comercio (distribución y venta de productos) debe apegarse para su eficaz desarrollo. Definición que apoyamos con la que el Maestro Kelsen hace sobre el concepto multicitado: "*Con la palabra norma se alude a que algo deba ser o producirse; especialmente, a que un hombre deba comportarse de determinada manera. Éste es el sentido que tienen ciertas acciones humanas dirigidas con la intención hacia el*

---

<sup>1</sup> Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, 21ª Edición, Madrid, 1992, Pp. 1025

<sup>2</sup> García Máynez Eduardo, Introducción al Estudio del Derecho, Ed. Porrúa, 41ª Edición, México, 1990, Pp. 4



*comportamiento; pero también cuando lo permiten y, muy especialmente, cuando se le otorga el poder de establecer el mismo normas*<sup>3</sup>

Como podemos ver el maestro no solo se limita a la mera descripción del concepto sino que nos señala que las normas son creadas por el hombre para lograr la autorregulación en el desarrollo de todas sus actividades.

Una vez que hemos establecido la acepción por la cual entenderemos a la norma es momento de establecer la definición que le debemos dar a la Norma dentro del ámbito jurídico, identificando a la Norma dentro del marco jurídico del derecho mexicano, para lograr dicha tarea entenderemos a la Norma como una regla o lineamiento de conducta contenido en las disposiciones de los ordenamientos emanados de los procedimientos oficiales correspondientes, cabe mencionar que las normas que nos interesan por su contenido y objetivo son las normas comprendidas desde el llamado sentido amplio (*lato sensu*) puesto que son estas las que nos imponen obligaciones y a su vez nos otorgan derechos.

Otra de las definiciones que se encontramos interesante y adecuada para los fines del presente trabajo es la que nos muestra el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, en el cual se menciona que: *"La Norma Jurídica es, aquella regla de conducta exigible en la convivencia social con trascendencia en el Derecho de dicha sociedad"*.<sup>4</sup>

Sobre el mismo concepto el maestro Kelsen nos dice que: *"Las Normas Jurídicas no constituyen proposiciones, esto es, enunciados declarativos de un objeto dado al conocimiento. Según su sentido, son mandamientos y, en cuanto tales, órdenes, imperativos; pero no sólo mandamientos, sino también permisiones y autorizaciones; en ningún caso, empero, pese a lo que a veces se suele afirmar al identificar el derecho con la ciencia del derecho, información instructiva."*<sup>5</sup>

De acuerdo con la cita anterior el maestro Kelsen nos presenta una característica que se encuentra en toda norma jurídica, que la de ordenar, imponer obligaciones, o bien, la de permitir o autorizar cierta conducta del hombre, sin embargo también destaca el hecho de que dichas características sean exclusivas de las normas jurídicas, éstas son las únicas que se encuentran respaldadas por la fuerza pública para hacer efectivo su cumplimiento, o en su defecto sancionar la falta de este. Encontrado una característica esencial de las normas jurídicas que es la *coercibilidad*.

---

<sup>3</sup> Hans Kelsen, Teoría pura del Derecho, Ed. Porrúa, 7ª Edición México, 1993, Pp. 18.

<sup>4</sup> Diccionario Jurídico Espasa, Fundación Tomás Moro, Espasa Calpe, Madrid 1993, Pp.686.,

<sup>5</sup> Hans Kelsen, Op. Cit., Pp. 84

Lo que nos lleva a definir cuál es la facultad coercitiva que para el desarrollo del presente trabajo nos interesa, y con esto poder entender con mayor precisión a que nos referimos con Normalización; ya anterior mente hemos establecido que la norma o las normas son todos aquellos lineamientos o reglas destinados a regular la conducta del hombre tanto en sus acciones como en sus actividades dentro de una sociedad, y para el bien de la misma; ahora bien, la o las normas jurídicas son aquellos lineamientos o reglas que contenidos en los ordenamientos o disposiciones emanados de un procedimiento oficial, y que también se destinan a regular la conducta del hombre, sus acciones y actividades dentro de una sociedad, mismas que se revisten de coercibilidad para su eficaz cumplimiento; de tal manera que encontramos que es lo que hace diferentes a las normas de las normas jurídicas, es precisamente la forma o procedimiento que siguen para su elaboración y el revestimiento de coercibilidad que hace de su cumplimiento una obligatoriedad; Sin embargo debemos de señalar que las Normas objeto de análisis del presente trabajo no son coercitivas por si solas pues este revestimiento solo lo presentan las normas jurídicas que conforman una ley sea federal o local, por lo tanto, las normas que analizaremos no son coercitivas por si solas sino que necesariamente necesitan de la existencia de una ley para poder en primer lugar existir y en segundo lugar ser aplicables a los individuos o cuyas acciones están encaminadas a regular.

Por lo que debemos entender que la coercibilidad es la facultad que tienen las autoridades encargadas de vigilar el cabal cumplimiento de las normas jurídicas, para poder hacer uso de la fuerza pública, o de aplicar sanciones, sean pecuniarias o de privación de la libertad para cumplir con dicho cometido.

Dicho lo anterior definiremos cual es el concepto de Normalización que nos compete. Primeramente entendamos a la Normalización como una generalidad compuesta por todos aquellos lineamientos o reglas que como lo hemos establecido anteriormente están destinados a la regulación de las conductas y acciones del hombre dentro de una sociedad y las cuales están encaminadas para la procuración del bienestar de los individuos que la conforman.

Por lo que, de acuerdo con la finalidad del presente trabajo señalaremos que la Normalización es el proceso mediante el cual se regulan las actividades desempeñadas por los sectores tanto público como privado, en materia de salud, medio ambiente en general, seguridad al usuario, información comercial, prácticas de comercio, industrial y laboral a través del cual se establecen la terminología, la clasificación, las directrices, las especificaciones, los atributos, las características, los métodos de prueba o las prescripciones aplicables a un producto, proceso o servicio desarrollado en el país.

También debemos entender que la Normalización es un recurso de perfeccionamiento productivo en el campo de la competitividad comercial en el ámbito nacional como internacional, es decir, que la Normalización no solo debe ser entendida como el marco jurídico que establece las formas o directrices a las cuales deben sujetarse los distintos sectores productivos del país para poder desarrollarse

dentro y fuera del territorio nacional, sino que también la Normalización debe entenderse como la guía que conduzca el desarrollo de la industria para poder lograr la competitividad tanto en el mercado interno como externo, concepto que profundizaremos más adelante.

Ahora bien, distintos autores han expuesto diversas opiniones acerca de la Constitucionalidad de la Normalización en nuestro país, sin embargo la idea que más se ajusta al desarrollo del presente trabajo es aquella que establece que los actos jurídicos en especial aquellos que emanan de los actos realizados por los representantes del Estado deben ser constitucionales, es decir, que dichos actos necesariamente deben estar apegados a lo dispuesto en la Constitución, lo anterior de acuerdo con el principio jurídico que reza que, *Los gobernantes sólo pueden hacer lo que expresamente les está permitido, mientras que los particulares pueden actuar de cualquier manera, salvo que exista prohibición en contrario.*

En este sentido, se entiende que la conducta de los gobernantes y gobernados deben cumplir dos requisitos: *Acatar las reglas y los procedimientos que en su caso se regulen expresamente en la Constitución; y no contravenir a las disposiciones contenidas en esta.*

De acuerdo con la idea anterior debemos entender que la base o principio en el cual se fundamenta la Constitucionalidad de la Normalización obedece a la necesidad de regulación a las actividades productivas que se desarrollan en el país, por lo que, de acuerdo con el artículo quinto de la Constitución que en su párrafo primero, establece que:

***A ninguna persona podrá impedirse que se dedique a la profesión, industria, comercio, o trabajo que le acomode, siendo lícitos. El ejercicio de esta libertad solo podrá vedarse por determinación judicial, cuando se ataquen los derechos de tercero, por determinación gubernativa, dictada en los términos que marca la Ley, cuando se ofendan los derechos de la sociedad, Nadie podrá ser privado del producto de su trabajo, sino por resolución judicial. <sup>6</sup>***

Toda actividad económica desempeñada dentro del territorio nacional debe ser regulada, de lo anterior se desprenden las siguientes interrogantes: ¿Que autoridades son las facultadas para regular las actividades económicas, tanto industriales como de comercio que se desarrollan en el país? Y ¿Cómo es que se elaboran las Normas que regulan dichas actividades?

La respuesta a nuestra primer incógnita la encontramos en lo dispuesto por el artículo 73 fracción X en la cual establece que: *el congreso está facultado para legislar en toda la república sobre hidrocarburos, minería, industria cinematográfica,*

---

<sup>6</sup> Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Compañía Editorial Impresora y Distribuidora, S.A., México, 2003, Pp. 15.

*comercio, juegos con apuestas y sorteos, intermediación y servicios financieros, energía eléctrica y nuclear, y para expedir las leyes reglamentarias al artículo 123;*<sup>7</sup>

Así mismo, en la fracción XXIX del mismo artículo faculta al congreso para: *expedir leyes tendientes a la promoción de la inversión mexicana, la regulación de la inversión extranjera, la transferencia de tecnología y la generación, difusión, y aplicación de los conocimientos científicos y tecnológicos que requiere el desarrollo nacional.*

Sin embargo, es el poder ejecutivo y no el congreso quien a través de las secretarías de estado y bajo el marco de sus atribuciones expide el conjunto de normas que constituyen la Normalización de los distintos sectores industriales y comerciales, ahora bien, no es este el único involucrado en la elaboración de dichas normas ya que de acuerdo con lo establecido artículo 90 primer párrafo de nuestra carta magna, el cual establece que: *“La administración pública federal será centralizada y paraestatal conforme a la ley orgánica que expida el Congreso, que distribuirá los **negocios del orden administrativo de la federación** que estarán a cargo de las secretaría de Estado y Departamentos Administrativos”*<sup>8</sup>. De lo anterior se desprende que son las secretarías de estado son las encargadas del despacho de los asuntos administrativos que de acuerdo a sus atribuciones y competencia se susciten. Ahora bien de acuerdo con lo anterior, la ley complementaria de dicho artículo constitucional, es decir, la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal en su artículo 12 establece que: Cada secretaría de estado o departamento administrativo formulará, respecto de los asuntos de su competencia, los proyectos de leyes, reglamentos, decretos, acuerdos y órdenes del presidente de la República.

De lo anterior se comprende que es el poder ejecutivo con apoyo de las secretarías de estado o departamentos administrativos son los encargados de la elaboración y expedición del conjunto normativo a las actividades productivas, y comerciales que se desempeñan por los distintos sectores del país, ya sean públicos o privados.

Así mismo, también encontramos que cualquier acto de molestia, sea en su libertad, sus propiedades, posesiones o derechos, si no es mediante una resolución judicial, que en este caso puede ser de carácter administrativo, lo que encontramos debidamente fundamentado en el artículo 14 de nuestra carta magna, de lo que entendemos que todo acto que resulte en una molestia sea en la libertad, propiedades, posesiones de la industria deberá también ser impulsado por una orden judicial o administrativa.

Todo esto constituye desde nuestro punto de vista la constitucionalidad de la normalización en México, de tal suerte que desde el procedimiento que esta sigue para la elaboración y legitimación, la verificación, certificación y vigilancia de las

---

<sup>7</sup> Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Op. Cit., Pp. 62.

<sup>8</sup> Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Op. Cit., Pp. 71.

normas, son actos que están debidamente fundados en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y por ello la Normalización de la industria, el comercio, y la distribución los productos desarrollados en el país se encuentra fundada y motivada, es decir, es constitucional.

## **1.2 LAS LEYES Y DEPENDENCIAS QUE INTERVIENEN EN LA NORMALIZACIÓN EN MÉXICO.**

Ahora bien, una vez que hemos establecido que la elaboración de las normas está de acuerdo con lo estipulado en nuestra carta magna, tenemos que explicar el procedimiento que debe seguirse para la elaboración de las normas y quien lo lleva a cabo.

Para poder establecer cuál es el procedimiento de elaboración de la normalización en México, creemos pertinente definir más ampliamente la acepción del concepto de Normalización que ocuparemos en el presente trabajo, primeramente entendamos que el objetivo primordial de la Normalización es el de regular las actividades tanto industriales como comerciales que se desarrollan dentro del país, es decir, la Normalización en México consiste en elaborar y adecuar el marco regulador de la actividad económica nacional, siendo facultad del gobierno en especial del poder ejecutivo el procurar las medidas necesarias para que los productos o servicios que se comercializan en el territorio nacional cumplan con el marco regulatorio necesario en los campos necesarios para garantizar el bienestar de los ciudadanos y su entorno, es decir, que la normalización en nuestro país está encaminada a la procuración de bienestar de los consumidores (ciudadanos).

De lo anterior se desprende que la Normalización en nuestro país es un instrumento de regulación destinado a los sectores productivos o de prestación de servicios, para el cuidado y seguridad de los consumidores, por lo que desde un punto de vista general la normalización debe entenderse como un procedimiento que involucra la colaboración de distintas instituciones públicas y privadas, facultadas o acreditadas para llevar a cabo la unificación de criterios, desarrollar los lineamientos o normas y determinar los requisitos que deben cumplir determinados productos y servicios, para poder garantizar la seguridad de los consumidores así como la eficacia, calidad, durabilidad, fiabilidad, mantenimiento, y todas aquellas garantías por las que el consumidor paga un precio específico.

Pero no solo entendamos a la Normalización como un marco regulatorio que garantice la seguridad de los consumidores o la calidad de los productos, entendamos que también es una herramienta indispensable para el desarrollo del mercado mexicano tanto nacional e internacionalmente, pues de la calidad de los productos y servicios depende el nivel competitivo que tenga nuestro país ante la globalización comercial de la que estamos siendo testigos, pues, por su objeto, fines y estrategias, la normalización debe constituir un factor para enfrentar, superar y aprovechar la globalización.

Sin embargo, y de acuerdo con lo anterior debemos tomar en cuenta que en México la Normalización en su más amplio sentido, ha venido siendo perfilada como

una función en la que el estado mexicano delega al sector privado gran cantidad de facultades que por principio debería desarrollar el mismo, como la elaboración de las normas, la verificación, aplicación y certificación de las mismas, sin embargo la Normalización debe ser un proceso dentro del cual participen los verdaderos protagonistas del mercado, es decir, los consumidores y los industriales ya que son estos los participantes directos del mercado de los productos y servicios alimenticios desarrollados en el país y quienes cuentan con la capacidad técnica y científica, los argumentos y las herramientas adecuadas para determinar las especificaciones necesarias que los productos y servicios antes mencionados y así poder alcanzar los estándares internacionales de competitividad y así poder hacer frente a la globalización comercial a la que se enfrenta el país.

Una de las ventajas de la normalización en el mercado nacional es la seguridad que tanto los productores, los distribuidores y hasta los comercializadores pueden ofrecer a los consumidores tanto en la calidad, durabilidad, eficacia, y mantenimiento de los productos y los servicios que ofertan, así como, una competencia fiel entre productores, entendiendo que hoy los mercados se ven manejados por los principio de oferta y demanda sobre los de calidad y competencia, siendo estos dos últimos definidos por el cumplimiento de la normalización.

Ahora bien, como ya lo hemos mencionado anteriormente la Normalización en México se encuentra en manos de las diferentes secretarías de estado o dependencias del poder ejecutivo las cuales y de acuerdo con su ámbito de competencia son las encargadas de dirigir y regular la elaboración de las normas las cuales por su naturaleza pueden ser Normas Oficiales Mexicanas o Normas Mexicanas, Sin embargo es directamente la Secretaría de Economía la encargada de establecer y vigilar el desarrollo de las normas de calidad, pesas y medidas necesarias para el desarrollo competitivo de la industria y el comercio del país, además de encargarse de la coordinación, y promoción del desarrollo de la Normalización nacional.

La Normalización en México se encuentra jurídicamente fundamentada y regulada en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización así como su Reglamento, la cual dispone que la Normalización en general se desarrolle a través de un Programa Nacional la cual es responsabilidad directa del Gobierno Federal.

Dicho programa se encuentra diseñado por distintas instancias, e intervienen distintas secretarías de despacho o dependencias del ejecutivo según la naturaleza y competencia de sus actos, las cuales de acuerdo con el artículo 38 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el cual dice que:

***Corresponde a las dependencias según su ámbito de competencia:***

- I. Contribuir en la integración del Programa Nacional de Normalización con las propuestas de normas oficiales mexicanas;***
- II. Expedir normas oficiales mexicanas en las materias relacionadas con sus atribuciones y determinar su fecha de entrada en vigor;***

- III. *Ejecutar el Programa Nacional de Normalización en sus respectivas áreas de competencia;*
- IV. *Constituir y presidir los comités consultivos nacionales de normalización;*
- V. *Certificar, verificar e inspeccionar que los productos, procesos, métodos, instalaciones, servicios o actividades cumplan con las normas oficiales mexicanas;*
- VI. *Participar en los comités de evaluación para la acreditación y aprobar a los organismos de certificación, los laboratorios de prueba y las unidades de verificación con base en los resultados de dichos comités, cuando se requiera para efectos de la evaluación de la conformidad, respecto de las normas oficiales mexicanas;*
- VII. *Coordinarse en los casos que proceda con otras dependencias para cumplir con lo dispuesto en esta Ley y comunicar a la Secretaría su opinión sobre los proyectos de regulaciones técnicas de otros países, en los términos de los acuerdos y tratados internacionales en los que los Estados Unidos Mexicanos sea parte;*
- VIII. *Coordinarse con las instituciones de enseñanza superior, asociaciones o colegios de profesionales, para constituir programas de estudio y capacitación con objeto de formar técnicos calificados y promover las actividades a que se refiere esta Ley; y*
- IX. *Las demás atribuciones que le confiera la presente Ley y su reglamento.*

De acuerdo con lo anterior, debemos destacar que las dependencias que por la naturaleza de sus funciones y facultades intervienen con una mayor participación en la elaboración de la Normalización en México son las secretarías de: Economía (antes comercio y fomento industrial), Salud, Energía, Comunicaciones y Transportes, Desarrollo Social, Recursos Naturales y Medio Ambiente, Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación, Turismo, y Trabajo y Previsión Social. Sin embargo es facultad expresa de la Secretaría de Economía Integrar y Promover el Programa Nacional de Normalización cuya actividad desarrolla las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas, dicha facultad se encuentra contenida en el Artículo 39 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y el cual dice:

*Corresponde a la Secretaría, además de lo establecido en el artículo anterior:*

- I. *Integrar el Programa Nacional de Normalización con las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas que se pretendan elaborar anualmente;*
- II. *Codificar las normas oficiales mexicanas por materias y mantener el inventario y la colección de las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas, así como de las normas internacionales y de otros países;*
- III. *Fungir como Secretario Técnico de la Comisión Nacional de Normalización y de los Comités Nacionales de Normalización, salvo que los propios comités decidan nombrar al secretario técnico de los mismos;*
- IV. *Mantener un registro de organismos nacionales de normalización, de las entidades de acreditación y de las personas acreditadas y aprobadas;*

- V. *Expedir las normas oficiales mexicanas a que se refieren las fracciones I a IV, VIII, IX, XII, XV y XVIII del artículo 40 de la presente Ley, en las áreas de su competencia;*
- VI. *Llevar a cabo acciones y programas para el fomento de la calidad de los productos y servicios mexicanos;*
- VII. *Coordinarse con las demás dependencias para el adecuado cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, en base a las atribuciones de cada dependencia;*
- VIII. *Participar con voz y voto en los comités consultivos nacionales de normalización en los que se afecten las actividades industriales o comerciales;*
- IX. *Autorizar a las entidades de acreditación, recibir las reclamaciones que se presenten contra tales entidades y, en su caso, requerir la revisión de las acreditaciones otorgadas, así como aprobar, previa opinión de la Comisión Nacional de Normalización, los lineamientos para la organización de los comités de evaluación;*
- X. *Coordinar y dirigir los comités y actividades internacionales de normalización y demás temas afines a que se refiere esta Ley;*
- XI. *Fungir como centro de información en materia de normalización y notificar las normas oficiales mexicanas conforme a lo dispuesto en los acuerdos y tratados internacionales de los que los Estados Unidos Mexicanos sea parte, para lo cual las dependencias deberán proporcionarle oportunamente la información necesaria; y*
- XII. *Las demás facultades que le confiera la presente Ley y su reglamento.*

Como podemos observar el estado otorga facultades primordiales a la secretaria de economía para poder generar las normas necesarias para que los productos y servicios desarrollados en el país cuenten con la calidad requerida para poder competir en el mercado nacional e internacional. Así mismo dentro del Programa Nacional de Normalización se encuentra instituida la Comisión Nacional de Normalización, la cual es la encargada de instrumentar y coordinar la política Normativa permitiendo de esta forma que las distintas dependencias de la administración pública desempeñen las actividades que de acuerdo con su ámbito de competencia les correspondan en materia de normalización, además de aprobar anualmente el Programa Nacional de Normalización y vigilar su cumplimiento.

La Comisión Nacional de Normalización se encuentra integrada por los subsecretarios de cada una de las dependencias de gobierno que por la naturaleza de sus funciones y de las normas a desarrollar se encuentren involucradas, es decir, Secretaría de Economía (antes comercio y fomento industrial), Salud, Energía, Comunicaciones y Transportes, Desarrollo Social, Recursos Naturales y Medio Ambiente, Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Aumentación, Turismo, y Trabajo y Previsión Social, por lo que, todas y cada una de dichas dependencias o secretarías de la administración pública federal la integran, así mismo de acuerdo con la naturaleza, características y repercusiones tanto sociales y científicas la comisión



también incluye a representantes de la Asociación Nacional de Universidades e institutos de Enseñanza Superior, de las cámaras y asociaciones de los distintos sectores industriales o comerciales del país, organismos nacionales de normalización y organismos del sector social productivo, estas representaciones sociales y dependencias educativas son determinadas por las secretarías que en ese momento integren la comisión, de este modo todos los sectores que por la naturaleza de la norma en proceso de desarrollo se vean involucrados participen, asegurando que dicha norma sea la indicada para procurar el adecuado desarrollo de los productos o servicios que regule.

Así mismo, la ley ordena que la comisión incluya a la representación de las subsecretarías de: Hacienda y Crédito Público, de Contraloría y Desarrollo Administrativo, de Educación Pública, del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, del Centro Nacional de Metrología, del Instituto Nacional de Ecología, de la Procuraduría Federal del Consumidor, del Instituto Mexicano del Transporte, del Instituto Nacional de Pesca, y de los institutos de investigación o entidades relacionadas con la materia en que se desarrollen las normas que se encuentren en proceso de elaboración, además la comisión puede invitar a participar en sus sesiones a toda dependencia de gobierno, del sector público o privado, así como a los institutos tecnológicos, o científicos, o representaciones sociales, que por la naturaleza de la norma tengan interés en la misma, con esto se garantiza la eficacia y competitividad de la normalización de nuestro país frente al sector Internacional.

*Además, la comisión tiene las siguientes obligaciones: establecer reglas de coordinación entre las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal y organizaciones privadas para la elaboración y difusión de las normas y su cumplimiento; Recomendar a las dependencias la elaboración, modificación o cancelación de Normas Oficiales Mexicanas, o su expedición conjunta; Resolver las discrepancias que pudieran presentarse en los trabajos de los comités consultivos Nacionales de Normalización; opinar, cuando se requiera, sobre el registro de organismos nacionales de normalización; proponer la integración de los grupos de trabajo para el estudio e investigación de materias específicas; proponer las medidas que se estimen oportunas para el fomento de la normalización, así como aquellas necesarias para resolver las quejas que presentes los interesados sobre aspectos relacionados con la materia; dictar los lineamientos para la organización de los Comités Consultivos Nacionales de Normalización y opinar respecto de aquellos aplicables a los comités de evaluación.<sup>9</sup>*

De lo anterior podemos apreciar que pese a que la Comisión Nacional de Normalización aparentemente incluye a todos los sectores participantes en el desarrollo, elaboración, cumplimiento, verificación, y certificación de la Normalización Mexicana, pero sin duda es el estado a través de la comisión conserva en su poder las funciones de convocatoria, y niveles de actuación de sus distintos participantes, por lo

---

<sup>9</sup> Francisco Rosete Ramírez, Normalización Calidad y Competitividad, Ed. México 2000, año 2000, Pp. 18

cual es urgente que la comisión se vea adelgazada y regulada en sus funciones, y de esta forma poder obtener la transparencia y legalidad adecuada en la elaboración de la Normalización Mexicana.

Así mismo, y de manera especial es la Secretaría de Relaciones Exteriores la encargada de representar al estado mexicano a nivel internacional, en materia de metrología y normalización.

Ahora bien, analizaremos cuales son las leyes en que se fundamenta el proceso de elaboración de la Normalización en nuestro país; Por lo que haremos un análisis al respecto tratando de dar a conocer cuáles son estas leyes y explicar porque son estas involucradas en dicho proceso.

En primer lugar, y como lo hemos mencionado anteriormente, es en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en la que se basa la certificación, acreditación, y verificación en materia de normalización, estableciendo así cuales serán los parámetros que se deberán seguir para fomentar la eficaz elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas y de las Normas Mexicanas, así como la verificación y certificación de las mismas, disponiendo también sobre la composición de la comisión nacional de normalización, sus funciones y la concurrencia de los sectores público, privado, científico y de los consumidores en la elaboración de las normas.

Así mismo, en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización se establece que las distintas secretarías de estado según su ámbito de competencia deberán participar en la elaboración de las normas, por lo tanto, se entiende que todas y cada una de las leyes internas de dichas secretarías de alguna forma se ven involucradas en el multicitado procedimiento de elaboración, sin embargo, por cuestiones de participación y competencia son las leyes de protección al consumidor, de salud, y de protección del medio ambiente, son de las leyes que se involucran de manera constante, porque son estas dependencias las encargadas de representar al sector más vulnerable, a los consumidores.

El papel que representa la Procuraduría Federal del Consumidor, en la Normalización está contenido en la Ley Federal de Protección al Consumidor siendo dicha procuraduría la encargada de representar directamente a los ciudadanos frente los productores, distribuidores o comercializadores, ya sea de productos o servicios, cuando el consumo de estos genere conflictos ya sea por su calidad, durabilidad, eficacia, o mantenimiento, parámetros que son el objetivo primordial de la normalización.

Es por esta razón es la procuraduría la encargada, de verificar y vigilar el veraz cumplimiento de las normas que regulan la comercialización de los productos y servicios, es decir, que la procuraduría se encarga de vigilar y verificar que tanto los productores como los distribuidores y comercializadores cumplan con todas y cada una de las normas destinadas a regular tanto la comercialización y producción,

encaminadas a que tanto la publicidad el etiquetado el contenido y todos y cada uno de los parámetros destinados a regular la actuación de la comercialización sea transparente y veraz, de este modo, se protege a los consumidores de una publicidad y comercialización engañosa; y promoviendo así la igualdad de competencia entre los comercializadores, y productores, y previendo una competencia des leal en lo que a mercados se refiere.

Así mismo, la secretaria de salud se encarga de dictaminar las normas que de acuerdo con su ámbito de competencia sean destinadas a la regulación de sistemas de salud, y prevención de riesgos sanitarios, promoviendo así el adecuado manejo de las materias primas y productos terminados para prevenir y manejar cualquier eventualidad que respecto a la seguridad tanto de los consumidores, y los mismos productores se pudiese presentar, dando así los parámetros que deberán cumplir los productores y prestadores de servicio para prevenir eventualidades que pudieran ser un riesgo para la sociedad, de esta manera se trata de que tanto los productos y servicios desarrollados o comercializados en el territorio nacional e incluso aquellos que se transportan en el mismo, sean seguros y de calidad para proteger al público en general y a los mismos productores.

Dicha secretaría también se encarga de regular, controlar que el manejo y producción de los productos comestibles se realice de acuerdo a lo dispuesto por las normas dictadas en la materia, así como en las materias primas utilizadas en los mismos. Pero no solamente de los productos comestibles, es decir, alimenticios es de los que se encarga de regular la secretaría de salud, sino que también de todos aquellos productos que cuyo manejo y producción sea destinado para el uso del hombre ya sea para ellos mismo o para sus animales, por lo que también la secretaría de salud regula los productos farmacológicos, veterinarios, higiénicos, etc., Así como la procuración y prevención de riesgos de trabajo que pudieran tener los empleados de la industria mexicana.

La Secretaria de Trabajo y Previsión Social, se encarga de todos aquellos aspectos de la producción relacionados con los trabajadores y la calidad de los productos, es decir, que la secretaría de trabajo y previsión social, se encarga de desarrollar y vigilar, que los procedimientos de producción y los productos terminados cumplan con la Normalización destinada a la calidad de producción en cuanto a los procesos productivos, que dichos procesos no causen daño a la plantilla laboral de la industria y que los productos y servicios desarrollados en el país sean de la más alta calidad para que estos sean competitivamente adecuados tanto nacional como internacionalmente.

Finalmente nos enfocaremos a la participación de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, no sin antes decir, que todas las secretarías de estado se ven involucradas en la normalización de nuestro país de acuerdo con su ámbito de competencia solo que para nosotros son las secretarías de Salud, Medio Ambiente y Recursos Naturales y Trabajo y Previsión Social, así como la Procuraduría Federal de

Protección al Consumidor, las dependencias que tienen una mayor participación en cuanto a la Normalización que la Industria Alimenticia tiene en nuestro país.

La secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales se encarga de regular, verificar y vigilar que tanto los procesos de producción, el manejo de los productos terminados y las materias primas se encuentren apegados a la normalización destinada a la regulación que en cuanto materia ambiental exista, procurando así que los procesos productivos, el uso de los productos terminados, y el manejo de las materias primas no causen daños al mismo, o que el uso de los recursos naturales para la producción se desarrolle con un carácter de sustentabilidad y mantenimiento de los mismos.

Ahora bien, para coadyuvar con el Programa Nacional de Normalización y en apoyo a la Comisión Nacional de Normalización, el legislador creo a los Comités Consultivos Nacionales, que son organismos facultados para la elaboración y promoción del cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas, los cuales están integrados por personal técnico representativo de las dependencias o secretarías de estado que por su ámbito de competencia y de acuerdo con la materia que le corresponda al comité de que se trate, personal representativo de las organizaciones industriales, prestadores de servicios, comerciantes, productores agropecuarios, forestales o pesqueros; Así como centros de investigación científica o tecnológica, colegios de profesionales y consumidores.

Sin embargo las organizaciones industriales que integren al comité consultivo son determinadas por las dependencias participantes en coordinación con el secretario técnico de la Comisión Nacional de Normalización, así como los comités consultivos que deban constituirse para participar en actividades de Normalización Internacional en las que participe nuestro país. Por lo tanto son las dependencias o secretarías de Estado las encargadas de regular y determinar las actividades y los parámetros de operación de cada uno de los comités consultivos de los cuales salvo justificación expresa deberán ser uno por materia y por cada una de las dependencias, según lo señala la Comisión Nacional de Normalización, los comités deben organizarse por materia o sectores a nivel nacional.

Conforme a la Ley y siguiendo las tendencias de la Comisión Nacional de Normalización, cada una de las resoluciones tomadas por los comités deben ser por consenso, o por mayoría de votos si es que el consenso no es posible, sin embargo para que las resoluciones tomadas por mayoría de votos para poder ser validas deberán haber sido votadas a favor, por lo menos, por el 50% de las dependencias representadas en el comité consultivo, así como contar con el voto aprobatorio del presidente de dicho comité.

De lo anterior, se observa que en los Comités Consultivos Nacionales como en la misma Comisión Nacional de Normalización el estado sigue teniendo el poder de determinación, desde su integración hasta su determinación de resoluciones; es por

ello que la Normalización desarrollada de esta forma no es la más indicada para regular o normalizar las actividades tanto industriales como comerciales que se desarrollan en el país, debiendo, desde nuestro punto de vista, tener mayor participación por parte del sector industrial y comercial así como por parte de los consumidores en los organismos normativos (Comisión Nacional de Normalización y Comités Consultivos Nacionales), pues son estos sectores quienes mayor afectación tienen ante la pobre e inadecuada Normalización existente.

Sin embargo, A partir de los criterios y lineamientos tomados por la Comisión Nacional de Normalización, y aun que los Comités Consultivos, fueron instituidos como organismo de apoyo a la Comisión, y como si esto no fuera suficiente, la misma comisión ha formado los Subcomités de Normalización, organismos en cargados de la elaboración de los proyectos de normas mismo que son presentados a los Comités; siendo en los subcomités en los que se concentran los expertos tanto en productos y servicios encargados de el desarrollo de propuestas y proyectos de normas y normalización.

Como contrapeso a dicha problemática y para coadyuvar al Programa Nacional de Normalización, se han instituido los organismos de normalización, cuyo objeto es la elaboración Normas Mexicanas o de Referencia, también denominadas Normas Voluntarias, dichos organismos tienen como finalidad u objeto social el de normalizar contando con la aprobación y acreditación de la Secretaria de Economía, tomando en cuenta que los mencionados organismos forman parte del sector privado deben tener una capacidad participativa en lo que a normalización internacional se refiere, siendo estos organismos los más indicados para interactuar con los comités, y de esta manera dar al sector privado y a los consumidores una mayor seguridad en cuanto al desarrollo de la Normalización.

### **1.3. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA NORMALIZACIÓN EN MÉXICO.**

En México el camino de la Normalización ha sido largo y con gran variedad de intentos por establecer la organización nacional de las normas, fue en el año de 1927 en el que el Gobierno Federal formuló una trascendente proposición en la Conferencia General de Pesas y Medidas que tuvo lugar en París, en la cual se hizo notar la preocupación de nuestro país por establecer las normas mexicanas que coadyuvarán a mejorar la calidad de los productos manufacturados en México, los cuales eran subordinados por la naturaleza, magnitudes y propiedades tanto físicas o químicas de las materias primas empleadas en dichos productos y cuyo manejo era sometido por unidades de medición.

Después de esta reunión, en el año de 1933 se creó en México una sección de normas dependiente de la Dirección de Comercio de la entonces Secretaría de Economía Nacional, que posteriormente pasó a auxiliar a la Comisión Nacional de Patrones o Tipos de Calidad y Especificaciones Industriales y Comerciales, en donde se realizaron los primeros ensayos y se formularon los primeros anteproyectos de normas industriales para productos de consumo general, a la vez que se elaboraron

diversos informes tendientes a difundir el sentido, alcance y proceso de la normalización en la parte correspondiente al Gobierno Federal como promotor de las actividades normativas.

En el año de 1937 se unificaron los departamentos de Pesas y Medidas con el de Control Eléctrico, aun que poco después fueron separados sin haber causado ningún avance en materia de normalización.

Fue al fin en el año de 1942 cuando se crea al Dirección General de Normas, como un verdadero organismo nacional de Normalización, mismo que inicio sus actividades el día 1° de enero del año 1943, facultado para establecer junto con la iniciativa privada un plan económico que encauzara, dirigiera y asesorara a las industrias, procurando unificar la calidad de los productos elaborados en el país, así como seleccionar y simplificar los medios o procesos de producción, de tal modo que con estas medidas se pudiera garantizar los intereses públicos de los consumidores y promoviendo así una confianza recíproca entre los productores y consumidores.

*Facultando a la Dirección General de Normas con las atribuciones siguientes:*

- *Preparar las Normas Nacionales, previo reconocimiento de las pruebas técnicas y especificaciones practicadas en los laboratorios de investigación.*
- *Organizar los grupos de industriales para hacer la selección de los productos susceptibles de normalización.*
- *Realizar una labor de propaganda y convencimiento, a fin de que los productores en su propio beneficio, establezcan el perfil de la calidad de sus artículos que producen, seleccionando, identificando y garantizando sus tipos y modelos.*
- *Formular un directorio de productores que hubiesen cumplido con los requisitos señalados en el punto anterior, con el propósito de distribuirlo en las agencias generales de la Secretaría de Economía.*
- *Instruir a las Oficinas Federales, Estatales y Municipales en la preparación y aplicación de las normas de producción, y*
- *Auxiliar al Gobierno Federal en la tarea de efectuar sus actividades.*

Fue en el 31 de Diciembre del año 1945, se expidió la Ley de Normas Industriales, en la cual se dividían en tres capítulos las facultades de la Dirección General de Normas y son los siguientes:

*CAPITULO PRIMERO.- Es facultad de la Dirección General de Normas, la elaboración de Normas de Nomenclatura, de Calidad, de Funcionamiento, o bien todas aquellas normas que se estimen pertinentes para impulsar el desarrollo del país en el campo económico e industrial.*

*CAPITULO SEGUNDO.- Es facultad de la Dirección General de Normas, la formulación de las normas propuestas por las Cámaras de Comercio e Industria,*

*convocando a fabricantes, consumidores y asociaciones, a juntas en donde se puedan estudiar, analizar y en su caso aprobar las normas propuestas, así mismo para determinar el carácter de oficial de la norma aprobada desde la fecha de su publicación en el diario oficial de la federación, dando esto derecho a los productores a adherirse a la norma y hacer uso de un sello para garantizar la calidad de sus productos.*

*CAPITULO TERCERO.- Es facultad de la Dirección General de Normas, la formación de Comités de Normalización, los cuales serán integrados por representantes propuestos por la Secretaría de Industria y Comercio así como por las Cámaras Industriales y un representante oficial. Además también se faculto a la dirección para crear un organismo que con al nombre de "Normas Mexicanas Asociadas", que orientara y coordinara entre industriales y comerciantes los trabajos de Normalización y el uso de las normas aprobadas, que funcionará semioficialmente, mientras tanto no alcanzara el desarrollo necesario para obtener su autonomía.<sup>10</sup>*

La Ley de Normas Industriales de 1945, no llego a aplicarse en todos sus términos, así mismo, los Comités de Normas nunca llegaron a funcionar; el organismo de "Normas Mexicanas Asociadas" nunca fue creado, y el proceso desarrollado para la formulación de normas se redujo al simple estudio de las propuestas y determinación arbitraria de los temas sujetos a Normalización a tratar, los cuales estaban sujetos a la aprobación de la Dirección General de Normas dando como resultado un conjunto de normas reducido que tenía muy poca importancia en el campo económico y social mexicano.

Por otra parte, desde su creación la Dirección General de Normas, empezó a promover la comunicación con distintas entidades de Normalización de carácter Internacional, como Estados Unidos, Argentina, Brasil, Inglaterra, Alemania y Francia, entre otras, de las cuales la más importantes fue la Organización Internacional de Normalización (I.S.O.), de la que México es miembro fundador ya que fue agente participante en la reunión celebrada en la ciudad de Londres en el año 1946, reunión en la cual se instituyo dicha organización, la cual se formo para sustituir la Comisión de las Naciones Unidas para la Coordinación de las Normas. Organización en la cual México ha sido miembro activo de la (I.S.O.), participando en ocho Comités Técnicos y es observador en 106 de los 164 que forman la Organización.

El esfuerzo de las autoridades por lograr un proceso de normalización el cual se desarrollara paralelamente al desarrollo industrial y económico del país mediante la aplicación de la Ley de Normas Industriales fue inútil; los escasos recursos económicos disponibles, sumados a la falta de coordinación e incomprensión y colaboración de los sectores interesados hicieron inoperante este propósito.

---

<sup>10</sup> Ing. Juan Tena Tafolla, La problemática que presenta la Normalización en la Industria, Simposio Sobre Normalización Integral, México, 1987, Pp. 4

Los grandes intentos por lograr la organización y regulación de la industria y el comercio nacional mediante la procuración de una calidad uniforme entre los productos elaborados en el país, así como, los diversos fracasos al respecto, llevaron a las autoridades a pensar que la única solución al problema respecto al acelerado e irreversible desarrollo industrial del país era necesaria la expedición de una ley, es por ello que el día 29 de Diciembre del año 1960 se expidió la "LEY GENERAL DE NORMAS, PESAS Y MEDIDAS", la cual se publicó en el diario oficial de la federación el día 4 de Abril del año 1961.

Es en este ordenamiento donde finalmente se logra ofrecer una exposición lógica de los conceptos, procesos y además de una estructuración metódica de los artículos, aportando a la normalización el reconocimiento legal del principio de obligatoriedad de las normas que regulan el sistema general de pesas y medidas, que la Secretaría de Industria y Comercio fije a los materiales, procedimientos o productos que afecten la vida, la seguridad o la integridad corporal de las personas; así como las que a juicio de la secretaría sean pertinentes dictar sobre los productos destinados a la exportación y sobre las mercancías, materiales, productos y artículos destinados al consumo del mercado nacional, procurando así el desarrollo de la economía nacional y el bienestar de los consumidores.

Así mismo, en ese ordenamiento se establece la formación de los comités consultivos de normalización, como organismos integrados por personas representativas de las organizaciones industriales, comerciales, de crédito, institutos de la cultura y centros de investigación que designe el titular de la secretaría de industria y comercio.

Todo esto, unido a las medidas adoptadas para impulsar el desarrollo de la normalización a nivel internacional, con la finalidad de facilitar el intercambio de mercancías y servicios hasta lograr un mutuo entendimiento de carácter intelectual, científico, tecnológico, cultural y económico, que le permita al estado mexicano a desarrollar una Normalización equiparable y competente con el desarrollo industrial al que se enfrenta nuestro país.

A cuarenta y cinco años de la creación de la Dirección General de Normas, hoy se presenta la necesidad de una nueva reestructuración de las normas que contemple una serie de acciones acordes con la realidad socio-económica del país, que consecuentemente puedan afectar favorablemente a la producción de satisfactores los cuales puedan tener una calidad que compita con los niveles internacionales.

Ahora bien, si tomamos en cuenta que el mayor porcentaje de la producción mexicana se genera en empresas calificadas por el mismo estado mexicano como pequeñas o medianas empresas, siendo en este sector industrial en el que mayor desconocimiento del marco normativo, por lo mismo dicho sector se encuentra en un completo estado de ignorancia respecto a lo que es la esencia de la producción



industrial resultando en un costo de su producción es muy alto y con una calidad poco cierta, por esta razón es necesario hacer un estudio completo de sus productos para determinar la calidad del mismo, dando como resultado un incremento considerable tanto en su costo de producción.

Como solución a dicha problemática la Dirección General de Normas desarrollo el concepto de la Normalización Integral, como una actividad tendiente a elevar la calidad de la producción industrial nacional y con esto poder desarrollar productos con la calidad que compita a nivel internacional, dicha actividad normativa involucra cuatro grandes rubros destinados al desarrollo de la normalización integral.

***NORMALIZACIÓN.- Para obtener un buen producto es necesario, en primer lugar, estudiarlo y definirlo, estableciendo así una serie de especificaciones que determinen las condiciones mínimas necesarias que deba reunir un producto o servicio para satisfacer de manera competitiva las necesidades de uso a que está destinado y que permitan que los gastos de producción sean rentables, estando de acuerdo con las normas empresariales, nacionales e internacionales.***

***METROLOGÍA.- Una vez que tanto los procesos de producción y el mismo producto han sido normalizados, se deben determinar que tanto durante el proceso de producción y los productos terminados cumplan con las magnitudes y tolerancias correspondientes, por ello es necesario verificar dichos procesos y productos, dicha verificación se realiza mediante la toma de mediciones y captura de datos necesarios para determinar el cumplimiento de las magnitudes y tolerancias antes mencionadas, a este procedimiento se le denomina internacionalmente metrología.***

***CONTROL DE CALIDAD.- Una vez que se ha realizado las mediciones y análisis necesarios para determinar que tanto los productos terminados como los procesos productivos cumplen con la normalización correspondiente, es necesario que los productos que salgan de las líneas de producción garanticen la calidad especificada por las normas, esto se logra con el análisis constante de un sistema de CONTROL DE CALIDAD, que verifique la calidad de los productos desde la recepción de las materias primas empleadas para su elaboración, su proceso productivo, y finalmente la calidad de los productos terminados que salen al mercado, determinando así que la calidad de los productos está de acuerdo con las especificaciones señaladas para cada uno de ellos.***

***CERTIFICACIÓN DE CALIDAD.- Después de confirmar que todos los productos cuentan con la calidad establecida por la norma, y de acuerdo con las mediciones realizadas a estos, determinando que se encuentra dentro de las magnitudes de tolerancia contempladas por la norma, La Dirección General de Normas, como organismo oficial acreditado del Gobierno Federal, comprueba y***

***certifica dicha calidad, a dicha actividad se le denomina CERTIFICACIÓN DE CALIDAD.<sup>11</sup>***

Ahora bien, como podemos apreciar el factor común que tienen las actividades antes señaladas, como acciones determinantes de la calidad de los productos y contenidas por la Normatividad Integral es la medición constante que se hace a los productos, las materias primas y sus procesos de producción.

Por ello la entonces Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, a través de la Dirección General de Normas estableció la integración de estos cuatro grandes rubros conformando así La Normalización Integral, con el propósito de lograr su generalización tanto en la industria como en la enseñanza, a fin de integrar la experiencia del sector productivo con el conocimiento y análisis del sector científico y tecnológico, logrando así elevar el nivel de la calidad productiva del país de manera consciente, eficaz y rentablemente, por ello se considero constituir un conjunto de actividades destinadas a formar la infraestructura necesaria para integrar la Normalización Integral, los cuales son los siguientes:

- ***Crear el Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios de Prueba.***
- ***Crear el Sistema Nacional de Calibración.***
- ***Crear la Unidad de Fomento para el Control de Calidad.***
- ***Crear un Centro Nacional de Información de Normalización Integral.***

El Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios de Prueba, fue creado por decreto presidencial publicado en el diario oficial de la federación el día 21 de Abril de 1980 y sus bases de operación el día 6 de octubre del mismo año, el cual operaba como un sistema de participación voluntaria en el que se otorga el acreditamiento a los laboratorios que cuenten con los requisitos necesarios tanto de equipo como de personal de acuerdo con las bases de operación determinadas por cada una de las ramas de la industria.

Sus servicios se orientan generalmente hacia la mediana y pequeña industria, por ser estas las que generalmente no cuentan con los medios suficientes para tener sus laboratorios propios. Además mediante el sistema de participación de México en el Sistema Internacional de Acreditamiento de Laboratorios de Pruebas, los productos acreditados por los laboratorios mexicanos, pueden contar con una acreditación válida a nivel internacional, facilitando así la comercialización de los productos nacionales tanto en el mercado internacional como en el extranjero, haciendo más sencillo para los productores nacionales la elaboración de trámites y divisas necesarios para la exportación de sus productos; por otra parte, permite la vigilancia del cumplimiento de la Normalización en los productos sujetos a esta o al sello oficial de garantía, dando oportunidad a los

---

<sup>11</sup> Ing. Juan Tena Tafolla, La problemática que presenta la Normalización en la Industria, Op. Cit., Pp. 7

usuarios de los laboratorios de prueba la elección de los laboratorios de prueba que más le convenga.

El Sistema Nacional de Calibración, fue institucionalizado mediante decreto presidencial publicado el día de 9 de Junio de 1980, el cual fue creado con la finalidad de certificar que todos los parámetros empleados en las pruebas realizadas por los laboratorios de prueba acreditados por el Sistema Nacional de Acreditación sean uniformes, determinando así la confiabilidad de los resultados de dichas pruebas, y para ello realiza verificaciones sobre todos los instrumentos de medición y equipos empleados por los laboratorios determinando que exista una igualdad en la calibración de las unidades de medición de dichos instrumentos, con la finalidad de que las pruebas realizadas por los laboratorios obtengan resultados equivalentes, obteniendo así la estandarización de los laboratorios y los resultados de sus pruebas; y así lograr una generalidad en la calidad de los productos sometidos a análisis por los laboratorios acreditados.

Para tal efecto, se implemento un sistema que aprovecha patrones de medición de los sectores público y privado, que reconoce y autoriza a centros especializados para efectuar calibraciones oficiales, ahora bien, Los sistemas de Calibración y Acreditamiento de los laboratorios, son independientes, es decir, no podrán acreditarse laboratorios que no tengan calibrados sus instrumentos, pero sí podrán acreditarse para prestar el servicio de metrología, incluyendo la calibración de los equipos e instrumentos de los laboratorios de prueba.

Ahora bien, para ayudar a normalizar la industria a nivel nacional, se estableció llevar a cabo un sistema piramidal de calibración en el que se parte de patrones nacionales de primer orden, promoviendo la creación de centros de calibración que operen patrones de segundo orden, en todas las unidades de medida, de este modo se inicio la operación del Centro Nacional de Metrología empleando los recursos humanos y materiales de la Dirección General de Normas, el Instituto Politécnico Nacional y otras instituciones de enseñanza superior, independientemente que de forma paralela se estén acreditando otras instituciones para complementar el Sistema Nacional de Calibración.

La Unidad de Control de Calidad, fue creada con el objetivo de fomentar que durante los procesos productivos como en los productos terminados en general se de cumplimiento a lo dispuesto por las normas que correspondan, y para ello se promovió que todas las empresas productivas así como las casas importadoras que desarrollan sus actividades dentro del territorio nacional verifiquen que tanto en sus productos, desde la selección de las materias primas y durante sus procesos de producción controlen los factores críticos que determinan las especificaciones y características de sus productos, comprobando que los productos terminados cumplan con las normas correspondientes, vigilando también su cumplimiento durante las etapas de almacenamiento, distribución y comercialización, con el fin de apoyar con este objetivo la Dirección General de

Normas, asesora a las empresas que lo solicitan sobre el control de calidad y las normas que se aplican a sus productos, a fin de que dentro de sus instalaciones constituyan de manera eficiente sus propias áreas de control de calidad debidamente programadas e incorporadas a sus estructuras organizativas.

El Centro Nacional de Información de Normalización Integral, fue creado con apoyo de los Sistemas de Calibración, de Acreditamiento de Laboratorios de Prueba y La Unidad de Fomento al Control de Calidad, con la finalidad de extender y profundizar sus actividades a todos los sectores y regiones industriales del país, siendo la información la única herramienta a través de la cual dicha tarea pueda realizarse; El Centro de Información de Normalización Integral cuenta con procedimientos de clasificación y reproducción de la información que en este centro de maneja tanto nacional y extranjera sobre la normalización tanto nacional como internacional poniendo al alcance de los sectores de productivos, educativos, científicos, tecnológicos y de investigación así como a los mismos consumidores dicha información.

Con la finalidad de cumplir con los objetivos del Centro Nacional de Información de Normalización Integral, y participar en los cambios tecnológicos internacional y poder competir en los mercados internacionales, la Dirección General de Normas y el Centro Nacional de Información, han instituido Las Semanas de Calidad, que son foros dedicados a la orientación y promoción de la Normalización, Control de Calidad, Acreditación, Certificación y Verificación de los procesos productivos y los productos terminados; promoviendo así el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas, constituyendo así los parámetros mínimos requeridos para el desarrollo de la Normalización Integral.

Sin embargo, y pese a las acciones tomadas tanto por el Gobierno Federal mediante sus instituciones y dependencias, así como por el sector privado para impulsar el desarrollo de la Normalización en Nuestro país aún quedan muchos rubros al respecto que se deben de abordar para que nuestros productos y servicios así como nuestras industrias sean realmente competitivas a nivel internacional y poder hacer frente a las exigencias tanto de los mercados internacionales como de los nacionales.

## **CAPITULO SEGUNDO**

### **LAS NORMAS.**

Ya anteriormente hemos definido el concepto de las Norma, sin embargo, para poder continuar con el presente trabajo las definiremos como el conjunto de requisitos, especificaciones, información y metodología que deben cumplir los productos y servicios desarrollados en el país para poderse comercializar o para acreditar su calidad.

Las mismas se clasifican en materia de consumo y conforme a su naturaleza y ámbito de validez espacial y temporal de la siguiente manera:

- 1. NORMAS OFICIALES MEXICANAS;**
- 2. NORMAS MEXICANAS, DE REFERENCIA O VOLUNTARIAS;**
- 3. NORMAS OFICIALES MEXICANAS DE EMERGENCIA;**
- 4. NORMAS Y LINEAMIENTOS INTERNACIONALES.**

#### **2.1 LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS.**

Norma oficial mexicana es la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias normalizadoras competentes a través de sus respectivos Comités Consultivos Nacionales de Normalización, de conformidad con las finalidades establecidas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), 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 le refieran a su cumplimiento o aplicación.

*Las Normas Oficiales Mexicanas contienen la información, requisitos, especificaciones y metodología que deben cumplir los productos o servicios desarrollados en el país; y su aplicación es de carácter obligatorio y de aplicación nacional, y su finalidad es establecer los siguientes puntos:*

- 1. Las características y/o especificaciones que deben reunir los productos sus procesos productivos, y los servicios prestados en el país, cuando estos puedan constituir un riesgo para las personas, así como la salud de las personas, los animales, los vegetales, el medio ambiente general y labora, así como, para la preservación de los recursos naturales;*
- 2. Las características y/o especificaciones de los productos utilizados como materias primas para la fabricación o ensamblaje de los productos finales los cuales están sujetos al cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas, es decir, que tanto productos terminados o finales,*

*así como las materias primas deban cumplir con la Normatividad Oficial Mexicana.*

- 3. Las características y/o especificaciones relacionadas con los instrumentos para medir, los patrones de medida y sus métodos de medición, verificación, calibración y trazabilidad.*
- 4. Las especificaciones y/o procedimientos de envase y embalaje de los productos que puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud de las mismas o el medio ambiente;*
- 5. Las condiciones de salud, seguridad e higiene que se deberán cumplir en los centros de trabajo, o producción así como en los centros donde se preste algún servicio.*
- 6. Las condiciones y/o especificaciones que deberán cumplir las nomenclaturas, expresiones, abreviaturas, símbolos, diagramas, dibujos y marcas que se emplean en el lenguaje, técnico, industrial, y comercial de los productos o servicios.*
- 7. Las características y/o especificaciones, que deben seguir los criterios y procedimientos que permitan proteger y promover la salud de las personas, animales o vegetales.*
- 8. Las características y/o las especificaciones que deban seguir los productos y los servicios en relación con la información comercial, sanitaria, ecológica, de comunicación, de seguridad o de calidad y particularmente cuando estos productos sean riesgosos tanto en su producción manejo y consumo.*
- 9. Las especificaciones de las denominaciones de origen para productos nacionales, o productos extranjeros que se comercialicen en territorio nacional.*
- 10. Las características y/o especificaciones que deben reunir los aparatos, redes y sistemas de comunicación, así como vehículos de transporte, equipos y servicios conexos para proteger las vías generales de comunicación y la seguridad de sus usuarios.*
- 11. Las características y/o especificaciones, criterios y procedimientos para el manejo, transporte y confinamiento de materiales y residuos industriales peligrosos y de las sustancias peligrosas<sup>12</sup>.*

---

<sup>12</sup> Francisco Rosete Ramírez, Normalización Calidad y Competitividad, Op. Cit., Pp. 25

Ahora bien el proceso de elaboración de las NOM lo inician las dependencias de la Administración Pública Federal (Secretarías) que llevan a cabo el anteproyecto de Norma Oficial Mexicanas. Éstas podrán requerir a fabricantes, importadores, prestadores de servicios, consumidores o centros de investigación (Universidad Nacional Autónoma de México y el Instituto Politécnico Nacional, siendo estos los centros de investigación de mayor importancia en nuestro país y los que cuentan con la infraestructura y desarrollo tecnológico para el desarrollo de dicha función) la información y datos necesarios para la elaboración de los citados anteproyectos.

Los anteproyectos que se presentan al Comité para su aprobación deben ir acompañados de un análisis de los beneficios y costos potenciales de esta norma, la razón científica que apoye su formulación y la justificación de por qué la NOM es el mecanismo para obtener un mayor beneficio neto.

Estos anteproyectos se someten a los Comités Consultivos Nacionales de Normalización que cuentan con un plazo de 75 días naturales para formular observaciones. Transcurrido este plazo, la dependencia u organismo que elaboró este anteproyecto contestará a las observaciones formuladas por los Comités en un plazo no mayor de 30 días naturales contando a partir de la fecha en que le fueron presentados y en su caso hará las modificaciones pertinentes.

Los Comités Consultivos Nacionales de Normalización elaboran el proyecto de NOM con base en el anteproyecto presentado por las dependencias. Estos proyectos se publicarán íntegramente en el Diario Oficial de la Federación para que en los siguientes 90 días naturales los interesados presenten al Comité sus comentarios. Esto significa que los que no pudieron participar en los Comités, porque no fueron invitados o por cualquier otra razón, tienen la oportunidad de comentarla en el momento en que el proyecto se publica en el DOF.

Al término de este plazo el Comité Consultivo Nacional correspondiente estudiará los comentarios recibidos y en su caso modificará el proyecto en un plazo no superior a los 45 días naturales. El Comité que expidió la norma tiene la obligación de dar respuesta a cada uno de los comentarios. Si el comentario es correcto, se explica cómo ha sido tomado en cuenta en la norma, en caso contrario, se puntualiza por qué se considera incorrecto y no se toma en cuenta en la norma.

Una vez aprobadas por el Comité de Normalización respectivo, las NOM serán expedidas por la dependencia competente y se publicarán en el Diario Oficial de la Federación.

En caso de emergencia la dependencia competente podrá elaborar directamente, aún sin haber mediado proyecto o anteproyecto, y en su caso, con la participación de las demás dependencias competentes, la Norma Oficial Mexicana con una vigencia máxima de 6 meses.

*Las Normas Oficiales Mexicanas deberán contener:*

- 1. La Denominación de la Norma y su clave o código, así como, la identificación del producto, servicio, método, proceso, instalación o en su caso, del objeto de la norma conforme a su finalidad;*
- 2. Las especificaciones y características que correspondan al producto, servicio, proceso, método, instalación o establecimiento que se establezcan en la norma en razón de su finalidad;*
- 3. Los métodos de prueba y en su caso los métodos de muestreo que con relación a la norma sea aplicable;*
- 4. Los datos y demás información que deban contener los productos o, en su defecto, sus envases o empaques, así como el tamaño y características de las diversas indicaciones;*
- 5. El grado de concordancia de las Normas Oficiales Mexicanas con los lineamientos internacionales y con las Normas Mexicanas tomadas como referencia para la elaboración de las Normas Oficiales, así como la bibliografía relacionada con dicha norma.*
- 6. La mención de la o las dependencias que vigilarán el cumplimiento de las Normas cuando exista concurrencia de competencias, así como las menciones que se consideren pertinentes para permitir la eficaz comprensión de la Norma<sup>13</sup>.*

Ahora bien, respecto a la aplicación de las Normas Oficiales Mexicanas, la Ley establece que todos aquellos lineamientos, criterios, reglas, instructivos, manuales, circulares, lineamientos, procedimientos y cualquier otra disposición de carácter obligatorio que requieran establecer las dependencias y se refieran a las materias y finalidades de las mismas, solo podrán expedirse como Normas Oficiales Mexicanas, conforme al procedimiento establecido por la ley, sin embargo, con frecuencia ocurre que las dependencias basándose en ordenamientos orgánicos, emiten criterios o lineamientos que afectan las disposiciones contenidas en las normas, acto que vulnera el procedimiento de aplicación de las mismas Normas.

Y aunque la Ley contempla la posibilidad de que, cuando subsistan las causas que motivaron la expedición de ellas, las dependencias competentes ya sea por iniciativa propia o a solicitud de la Comisión Nacional de Normalización, de la Secretaría de Economía, o de los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización

---

<sup>13</sup> Francisco Rosete Ramírez, Normalización Calidad y Competitividad, Op. Cit. Pp. 27



correspondiente, pueden emitir criterios destinados a la modificación o cancelación de la norma de que se trate, lo anterior sin seguir ningún procedimiento para la elaboración de dichos criterios, sin embargo tal disposición no faculta a ninguna dependencia para interpretar o modificar requisitos o lineamientos.

La ley también contempla que para el caso de que una Norma Oficial Mexicana no se ajuste a la realidad de los consumidores, de la planta productiva, o a las condiciones del mercado; opciones o alternativas para evitarla anulación de la Normalización o la confrontación de criterios o lineamientos que generen confusión o problemas graves a la autoridad encargada de la vigilancia del cumplimiento de dicha norma previendo así la existencia de situaciones equivocadas o la presencia de la corrupción, es por esto, que la norma debe ser clara, precisa y objetiva, para poder mantenerse al margen de interpretaciones erróneas, confusas o equivocadas, representando respuestas o soluciones correctas y prácticas a los problemas que con relación a estas se pudiesen presentar, y deben también ser congruentes con los patrones de consumo de la población y su tiempo de respuesta, es decir, que la misma norma debe contemplar que su cumplimiento no se vea reflejado perjudicialmente en los costos de producción de los productos a los que la norma está destinada.

Como ya hemos mencionado en el capítulo anterior el Programa Nacional de Normalización y en consecuencia, en la elaboración de las Normas intervienen la o las dependencias del ejecutivo federal competentes de acuerdo con su ámbito de competencia y con fundamento en sus respectivas atribuciones, las cuales se encuentran representadas por los directores encargados de la regulación o control de la normatividad a cargo de dicha dependencia, así mismo intervienen los Comités Consultivos Nacionales de Normalización respectivos junto con los productores, distribuidores, empresarios, importadores interesados en la norma de que se trate y como representante de los consumidores participa la Procuraduría Federal del Consumidor, siendo a las dependencias de gobierno las encargadas de elaborar los anteproyectos de Normas Oficiales Mexicanas, los cuales son presentados a los Comités Consultivos Nacionales, de igual manera los Organismos Nacionales de Normalización pueden presentar a los Comités sus anteproyectos de Normas Mexicanas que emitan, y finalmente los Comités Consultivos Nacionales de Normalización son los encargados de elaborar los proyectos de Normas Oficiales Mexicanas, basados en los anteproyectos presentados tanto por los Organismos y los Comités Consultivos Nacionales de Normalización.

Una vez emitido el proyecto de Norma Oficial por el Comité Consultivo respectivo, es necesario que para la elaboración de la Norma se realiza un análisis de la existencia de Normas anteriores o proyectos en proceso que se relacionen con la norma en cuestión, lo anterior, para coordinar a las dependencias correspondientes para que estas puedan elaborar una norma de manera conjunta ya sea por sector o por materia, también deben considerarse las Normas Mexicanas y las internacionales, cuando estas no constituyan un medio eficaz o apropiado, el resultado de dicho análisis debe ser comunicado a la Secretaría de Economía con antelación a que el proyecto sea publicado en el diario oficial de la federación.

También las personas interesadas están facultadas para presentar a las dependencias correspondientes las propuestas de Normas Oficiales Mexicanas, las cuales deben realizar la evaluación correspondiente y en su caso, presentar al comité respectivo el anteproyecto de que se trate, los anteproyectos presentados a los comités para su discusión deben adjuntar una manifestación de impacto regulatorio en la forma que determine la Secretaría de Economía, el cual contenga una explicación razonable y congruente con la finalidad de la norma, de las medidas propuestas, de las alternativas consideradas y en su caso, de las razones por las que fueron desechadas, una comprobación de dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las ventajas y desventajas y la factibilidad técnica de la comprobación del cumplimiento de la norma; así mismo, cuando la norma pudiera afectar de manera sustancial la economía de un sector específico, las manifestaciones también deberán contener un análisis en los términos monetarios del valor presente de los costos, beneficios potenciales del anteproyecto y de las alternativas consideradas, así como una comparación con las Normas Internacionales.

Lo anterior nos lleva a preguntar ¿Que es una Manifestación de Impacto Regulatorio? ¿Para qué sirve?, y ¿Cuál es la necesidad de que exista dicha manifestación respecto a la Normatividad Alimenticia?

En primer lugar, una M.I.R. es de acuerdo con el Título Tercero A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA) requiere que los anteproyectos de disposiciones jurídicas de carácter general elaborados por la administración pública federal sean remitidos a la Cofemer para su revisión y dictamen, junto con una manifestación de impacto regulatorio (MIR) en los casos en que impliquen costos de cumplimiento para los particulares. Tanto los anteproyectos como las MIRs son públicos en el momento en que las recibe la Cofemer, y se ponen a disposición del público en la sección Anteproyectos el Portal de la MIR.

La MIR es un instrumento de uso generalizado en los países miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, con el fin de apoyar el diseño y elaboración de las regulaciones para que sirvan el interés público de la manera más eficiente posible. En México la MIR es un documento que presenta un estudio exhaustivo que tiene como principal objetivo desarrollar mediante investigaciones analíticas y transparentes los siguientes aspectos:

- La justificación de expedir una determinada regulación, mediante la identificación de la problemática o situación que el anteproyecto pretende resolver o abordar.
- Analizar los riesgos que representa dicha problemática o situación.
- Verificar que la autoridad que pretende emitir el anteproyecto esté facultada para hacerlo y que el anteproyecto sea congruente con el marco jurídico nacional.
- Identificar y analizar las alternativas posibles del anteproyecto para hacer frente a la problemática o situación.

- Estimar los costos y beneficios esperados para los particulares de aprobarse y aplicarse el anteproyecto.

El desarrollo de la MIR ayuda a mejorar la elaboración y la calidad de los anteproyectos regulatorios que implican costos de cumplimiento para los particulares y hace posible la discusión objetiva de las ventajas y desventajas de un anteproyecto, también facilita la participación efectiva de los sectores productivos y del público en general en la formulación y revisión de los anteproyectos.

La MIR es un elemento central del programa de mejora regulatoria federal, toda vez que para su elaboración se consulta a los diversos sectores relacionados con la materia, también se fomenta la participación de los ciudadanos; lo anterior da como resultado la reducción del margen de discrecionalidad en las decisiones y permite que los cambios normativos sean más predecibles brindando así mayor legitimidad al marco regulatorio. Además, al propiciar la conformación de un marco regulatorio menos oneroso, se fortalece el estado de derecho, ya que el incumplimiento de obligaciones, los abusos administrativos y la corrupción están directamente relacionados con la complejidad de las obligaciones legales y los costos que ocasionan.

Asimismo, al presentar toda la información relevante de un anteproyecto conforme a una estructura lógica y uniforme, se facilita la justificación de la regulación y se acelera el proceso de revisión por parte de la Cofemer, lo que puede reducir sensiblemente el tiempo en que se expida la regulación.

De conformidad con la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA), todo anteproyecto de disposiciones legislativas o administrativas de carácter general que elabore el Poder Ejecutivo Federal y que implique costos de cumplimiento para los particulares, debe remitirse a la COFEMER junto con una MIR, para su revisión dictaminación. Estos anteproyectos pueden ser:

- Leyes.
- Reglamentos.
- Decretos o acuerdos presidenciales.
- Normas oficiales mexicanas.
- Acuerdos secretariales.
- Manuales.
- Instructivos.
- Circulares.
- Lineamientos.
- Criterios.
- Metodologías.
- Directivas.
- Reglas y
- Cualquier otra normatividad de carácter general que expiden las dependencias y organismos descentralizados federales.

Los criterios de la COFEMER para determinar si un anteproyecto crea costos de cumplimiento para los particulares son los siguientes:

- Si crea nuevas obligaciones para los particulares o hace más estrictas las obligaciones existentes.
- Si crea o modifica trámites.
- Si reduce o restringe derechos o prestaciones para los particulares.
- Si establece definiciones, clasificaciones, caracterizaciones o cualquier otro término de referencia, que conjuntamente con otra disposición en vigor o con una disposición futura, afecten o puedan afectar los derechos, obligaciones, prestaciones o trámites de los particulares.

Si ninguno de estos criterios aplica al anteproyecto que se pretende enviar a la COFEMER, la dependencia u organismo descentralizado promotor del anteproyecto podrá solicitar a la COFEMER que se le exima de la obligación de elaborar la MIR mediante el formulario Solicitud exención de MIR por No Costos.

En el caso de anteproyectos de leyes, reglamentos o decretos presidenciales, es la Consejería Jurídica del Ejecutivo Federal quien decide en definitiva sobre la procedencia de la solicitud, previa opinión de la COFEMER. Si se rechaza la solicitud de exención de MIR, se deberá someter la MIR junto con el texto del anteproyecto.

Los anteproyectos que están exentos de revisión por la Cofemer por disposición expresa de la LFPA o de otras leyes federales, son los siguientes:

- I. **Anteproyectos de la Secretaria de la Defensa Nacional (art. 69-A, LFPA).**
- II. **Anteproyectos de la Secretaria de Marina (art. 69-A, LFPA).**
- III. **Anteproyectos en materia fiscal que de manera directa se refieran a contribuciones y sus accesorios (art. 1 párrafo 4, LFPA).**
- IV. **Anteproyectos relativos a la responsabilidad de servidores públicos, a justicia laboral o agraria, y al ministerio público en lo que se refiere al ejercicio de sus funciones constitucionales (art.1, párrafo 3, LFPA).**
- V. **Anteproyectos de normas oficiales mexicanas de emergencia en términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización (art. 48), siempre que sea la primera vez que se expidan.**
- VI. **Anteproyectos de disposiciones que declaren una emergencia o un desastre en términos de la Ley General de Protección Civil (Arts. 29-37).**
- VII. **Anteproyectos de disposiciones que contemplen acciones extraordinarias en materia de salubridad general, de conformidad con la Ley General de Salud (arts. 181-184).**

Conforme a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, únicamente los responsables oficiales de la mejora regulatoria de las dependencias y organismos descentralizados pueden enviar anteproyectos y MIRs a la Cofemer. Sin embargo, se recomienda que el encargado de elaborar la MIR sea el (las) área(s) técnica(s) y jurídica(s) de la unidad administrativa promotora del anteproyecto, sin perjuicio de que se enriquezca la MIR con el insumo de otras áreas.

Los anteproyectos regulatorios deben remitirse a la Cofemer junto con sus MIR al menos treinta días hábiles antes de que la dependencia u organismo descentralizado responsable del anteproyecto pretenda emitir el acto o someterlo a la consideración del Titular del Ejecutivo Federal (en el caso de leyes y reglamentos), según corresponda.

Esta regla general tiene dos excepciones:

- Las MIRs de anteproyectos que pretendan resolver o prevenir una situación de emergencia se pueden remitir hasta 20 días hábiles después de la publicación del acto en el DOF, previa autorización de la Cofemer.
- Las MIRs de anteproyectos que pretendan modificar disposiciones que por su naturaleza deban actualizarse periódicamente se pueden remitir hasta tres días hábiles antes de que se pretenda emitir el acto o someterlo a consideración del Ejecutivo Federal. La Cofemer podrá prorrogar el plazo de presentación de la MIR hasta el mismo día de emisión del acto contenido en el anteproyecto o de su presentación al Ejecutivo.

Para ambos casos existe un formulario e instructivo específico. La Cofemer resolverá sobre la procedencia de estas solicitudes, con base en la información contenida en los formularios, salvo en el caso de anteproyectos de leyes, reglamentos o decretos legislativos, en cuyo caso lo hará la Consejería Jurídica, previa opinión de Cofemer.

Los criterios de la Cofemer para determinar si un anteproyecto es de emergencia son los siguientes:

- Si tiene una vigencia no mayor a seis meses.
- Si busca evitar un daño inminente, o bien atenuar o eliminar un daño existente, a la salud o bienestar de la población, al medio ambiente, los recursos naturales o a la economía; y
- Si no se ha solicitado previamente trato de emergencia para un anteproyecto con contenido equivalente.

La solicitud de tratamiento de emergencia deberá hacerse mediante el **Formulario para anteproyectos de emergencia**, y la Cofemer resolverá sobre el particular en un plazo de cinco días hábiles. En el caso de anteproyectos de leyes, reglamentos o decretos presidenciales, resolverá la Consejería Jurídica, previa opinión de la Cofemer. Si procede la solicitud de emergencia, se podrá remitir la MIR a la Cofemer hasta veinte días después de la publicación del acto en el DOF.

No se requiere MIR para la primera expedición de normas oficiales mexicanas de emergencia. Los anteproyectos que buscan expedir por segunda ocasión o extender la vigencia de una norma de emergencia, deben preparar una MIR ordinaria y no podrán solicitar el trato de emergencia previsto por la LFPA.

Es preciso definir la diferencia entre una emergencia y una urgencia. En la administración pública es común la necesidad apremiante de publicar una regulación, en muchos casos esto se deriva de una disposición establecida en Ley o Reglamento que señala la obligación de emitir un acto administrativo de carácter general; sin embargo esta situación es totalmente previsible y no se debe confundir con una situación de emergencia que implica la presencia de un peligro o desastre que requiere una acción inmediata por parte del gobierno. El trato de emergencia sólo aplica a situaciones en que es necesaria una acción regulatoria para salir de una situación de peligro o daño inminente.

En el caso de anteproyectos que pretenden modificar disposiciones que por su naturaleza deban actualizarse periódicamente, sin imponer obligaciones adicionales a las ya existentes, las dependencias y organismos descentralizados pueden optar por elaborar una MIR de Actualización Periódica que incluye sólo una parte de las preguntas de la MIR Ordinaria.

Para poder optar por este tipo de MIR, el anteproyecto debe ser una actualización o renovación de la vigencia de un ordenamiento previamente en vigor, que no modifique el carácter de las obligaciones a los particulares. Es importante recordar que una MIR de actualización periódica es precisamente una actualización de parte de la información contenida en la MIR ordinaria presentada cuando se expidió la disposición por primera ocasión. Por ello, no se puede elaborar una MIR de actualización periódica si no existió una MIR ordinaria original. Un ejemplo de anteproyecto de actualización periódica es un aviso que establece una nueva temporada de veda pesquera en los mismos términos del aviso de veda vigente el año anterior (mismas especies marinas, mismas áreas, temporadas del año equivalentes).

La Consejería Jurídica decidirá en definitiva sobre la procedencia de la solicitud en el caso de anteproyectos de leyes y reglamentos, previa opinión de la Cofemer. Si se justifica el trato de actualización periódica, la dependencia u organismo promotor podrá presentar la MIR correspondiente hasta tres días hábiles antes de que se pretenda emitir el acto o someter el anteproyecto a la consideración del ejecutivo. La Cofemer ha diseñado el contenido de la MIR de manera tal que pueda cumplir con su mandato y que el costo de elaboración de la MIR sea el mínimo posible para las dependencias y los organismos descentralizados.

El mandato de la Cofemer está claramente delineado en el artículo 69-E de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA): *“Promover la transparencia en la elaboración y aplicación de las regulaciones y que estas generen beneficios superiores a sus costos y el máximo beneficio para la sociedad”*. La MIR está integrada por cuatro secciones y cada una de estas secciones está directamente vinculada con uno o más de los objetivos asignados a la Cofemer por la LFPA. Las secciones A (*Objetivos Regulatorios, problemática y Análisis Jurídico*) y B (*Justificación de Acciones Regulatorias Específicas*) incluyen los temas relacionados con la transparencia en la elaboración y aplicación del anteproyecto, mientras que la sección C (*Efectos del Anteproyecto*) se enfoca exclusivamente a la cuestión de los costos y beneficios esperados del anteproyecto. La Sección D (*Documentos de Apoyo*) se ha incluido para darles a las dependencias y organismos descentralizados la oportunidad de someter cualquier otra información o materiales de apoyo que consideren pertinentes.

Cuadro 1: Los Elementos de la Manifestación de Impacto Regulatorio

SECCIONES	SUBSECCIONES	PREGUNTA(S)
A. Objetivos Regulatorios, problemática y Análisis Jurídico	i. Objetivos Regulatorios	1
	ii. Problemática	2, 2 bis
	iii. Análisis jurídico	3, 5, 6, 7,
	iv. Alternativas Regulatorias	4
B. Justificación de Acciones Regulatorias Específicas	i. Descripción de Acciones Regulatorias	8
	ii. Análisis de la Experiencia Internacional	9
	iii. Consulta Pública	10,11,12
	iv. Análisis de Implementación	13, 14
C. Efectos del Anteproyecto	i. Anteproyectos de Alto Impacto	15
	ii. Efectos generales del Anteproyecto	16,17,18
	iii. Análisis de Costos	19, 20
	iv. Análisis de Beneficios	21, 22, 23
	v. Identificación y Descripción de Trámites	24, 25, 26, 27
D. Documentos de Apoyo	i. Bibliografía y Otros Anexos	28

Cada Sección incluye varios temas interrelacionados, denominados subsecciones, y cada tema comprende una o varias preguntas. Al elaborar las preguntas se buscó que cada pregunta abarcara un solo aspecto del tema al cual pertenece y que la redacción de la pregunta fuera lo más puntual posible. Algunas preguntas son muy sencillas y requieren solamente escoger una opción de respuesta entre varias posibles. Otras preguntas requieren dos o más piezas de información documental tales como las relativas a los ordenamientos jurídicos y sus respectivos artículos que el anteproyecto modifica, deroga o abroga. En ciertos casos las preguntas requieren una explicación más o menos detallada de algún aspecto vinculado con el anteproyecto, por ejemplo los efectos esperados del anteproyecto sobre el nivel de precios o la competencia en los mercados. No todas las preguntas son necesariamente aplicables a todos los anteproyectos. Por ejemplo, si un anteproyecto no crea, modifica o elimina trámites, las preguntas 25 a 27 no requieren respuestas.

Para facilitar la elaboración de la MIR, las preguntas se han conjuntado en un formulario donde se especifica el texto de cada pregunta y el formato de la respuesta esperada. Como un elemento adicional de apoyo, se ha elaborado un instructivo que

acompaña al formulario donde se explica en más detalle el alcance de cada pregunta y la manera más apropiada de responderla.

La MIR de Actualización Periódica se aplica únicamente a anteproyectos de actualización periódica. Como el objeto exclusivo de estos anteproyectos es renovar una disposición previamente existente o extender la vigencia de una disposición en vigor que en ausencia del anteproyecto expiraría, no es necesario responder las partes de la MIR que se refieren a los costos y beneficios esperados del anteproyecto. Dichos costos y beneficios en todo caso se debieron haber presentado la primera vez que fue introducida la disposición que se pretende actualizar.

La MIR simplificada incluye 13 de las 29 preguntas que integran la MIR Ordinaria, más una pregunta nueva donde se pide a la dependencia u organismo descentralizado justificar que el anteproyecto efectivamente satisface las condiciones estipuladas para anteproyectos de actualización periódica. El cuadro 2 muestra el esquema de la MIR Simplificada. Para efectos de comparar fácilmente los contenidos de la MIR Ordinaria y la MIR simplificada, en el cuadro 2 se ha mantenido la numeración de las preguntas tal como aparecen en la MIR Ordinaria.

Cuadro 2: Los Elementos de la Manifestación de Impacto Regulatorio Simplificada

SECCIONES	SUBSECCIONES	PREGUNTA(S)
A. Objetivos Regulatorios, problemática y Análisis Jurídico	i. Objetivos Regulatorios	1
	ii. Problemática	2, 2 bis
	iii. Análisis jurídico	6
B. Justificación, Consulta Pública y Análisis de Implementación	i. Justificación de que anteproyecto satisface las condiciones para anteproyectos de actualización periódica	Pregunta nueva
	ii. Consulta Publica	11,12,13
	iii. Análisis de Implementación	14, 15
C. Trámites	i. Identificación y Descripción de Trámites	25, 26, 27, 28
D. Documentos de Apoyo	i. Bibliografía y Otros Anexos	29

Para facilitar la elaboración de la MIR simplificada, las preguntas se han conjuntado en un formulario donde se especifica el texto de cada pregunta y el formato de la respuesta esperada. Como un elemento adicional de apoyo, se ha elaborado un instructivo que acompaña al formulario donde se explica en más detalle el alcance de cada pregunta y la manera más apropiada de responderla.

Cuando una MIR ha sido correctamente integrada y contiene todos los elementos justificativos necesarios, la Cofemer emite su dictamen sobre el anteproyecto y la MIR en



un plazo máximo de 30 días hábiles. Sin embargo, con el fin de asegurar la transparencia del proceso de elaboración de regulaciones y permitir el tiempo necesario para una consulta pública efectiva, la Cofemer no dictamina proyectos antes de haber transcurrido 20 días hábiles, salvo en casos excepcionales. Al recibir un anteproyecto y su MIR, la Cofemer realiza una revisión inicial para verificar que todos los aspectos de forma hayan sido observados, y notificar a la dependencia u organismo en un máximo de dos días hábiles si no se ha cumplido con alguno de los siguientes criterios:

- Que se haya entregado el texto completo del anteproyecto.
- Que el anteproyecto y su MIR hayan sido suscritos y enviados por el responsable oficial de la mejora regulatoria de la dependencia u organismo descentralizado correspondiente.
- Que no exista omisión flagrante de información básica requerida en la MIR; y,
- Que el formulario de MIR utilizado sea el apropiado para el anteproyecto en cuestión.

Una vez que el expediente del anteproyecto esté correctamente integrado, el proceso de revisión de MIRs correspondientes a anteproyectos que no son de alto impacto contempla dos etapas:

1. La revisión de la MIR para determinar si se explican y justifican claramente las propuestas contenidas en el anteproyecto. Si falta información o las explicaciones son insuficientes, la Cofemer puede solicitar ampliaciones y correcciones a la MIR en un plazo de 10 días hábiles.
2. El análisis detallado del anteproyecto y su MIR, con el fin de emitir el dictamen correspondiente en un plazo de 30 días hábiles, contados a partir de la fecha de recepción del anteproyecto o de las ampliaciones y correcciones solicitadas.

En el caso de que la Manifestación de Impacto Regulatorio no fuera presentada en el término correspondiente la Secretaría de Economía está facultada para solicitar que el mismo sea presentado dentro de un término de 15 días naturales siguientes a la presentación de las manifestaciones al comité, en cuyo caso se interrumpirá el plazo de 75 días naturales que para la formulación de observaciones en caso de elaboración o modificación de normas otorga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

En el caso de que, el análisis presentado, a juicio del Comité correspondiente o de la Secretaría no sea satisfactorio, estos están facultados para solicitar a la dependencia que efectúe la designación de un experto para efectuar la revisión del análisis y hacer comentarios al Comité, la cual debe ser aprobada por el presidente de la Comisión Nacional de Normalización y la Secretaría, y para el caso de que no exista un acuerdo en la dicha designación, estos últimos nombrarán a sus respectivos expertos quienes trabajaran conjuntamente con el experto de la dependencia; La contratación de los expertos estará a cargo del presupuesto de la dependencia o a cargo de los particulares interesados.

La elaboración y modificación de las Normas Oficiales Mexicanas, de acuerdo con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización debe estar sujeta a las disposiciones siguientes:

#### *ANTEPROYECTOS.*

- 1. Los anteproyectos de las Normas de que se trate, deben presentarse directamente al Comité Consultivo Nacional de Normalización respectivo, para que en un plazo que no excederá a los 75 días naturales formule las observaciones que considere pertinentes; y*
- 2. En caso de que se formulen observaciones al anteproyecto presentado, la dependencia u organismo que elaboró el anteproyecto de norma, deberá de contestar dichas observaciones y realizar las modificaciones propuestas, sin embargo para el caso de que dichas modificaciones sean consideradas perjudiciales o contradictorias con el objetivo de la norma, la dependencia u organismo del que emana el anteproyecto podrá solicitar a la presidencia del Comité Consultivo correspondiente la publicación como proyecto en el Diario Oficial de la Federación.<sup>14</sup>*

De acuerdo con lo anterior podemos entender que las observaciones hechas por los comités consultivos son anuladas por principio bajo el criterio de ser ociosas, siendo también anuladas las menciones realizadas por las dependencias, cuestionando los factores o motivos originales del proyecto de norma, en todo caso, existiendo observaciones y no siendo estas desahogadas plenamente, se procede a la expedición de la norma.

#### *PROYECTOS.*

*Los proyectos de Normas Oficiales Mexicanas deben seguir el siguiente procedimiento:*

- 1. Los proyectos deben ser publicados en el Diario Oficial de la Federación de manera clara e íntegra para que dentro de un término de 60 días naturales posteriores a su publicación los sectores interesados puedan realizar las observaciones o comentarios que crean convenientes ante el Comité Consultivo Nacional correspondiente, de igual forma dentro del plazo antes mencionado, la manifestación de impacto regulatorio estará a disposición del público en el Comité para que pueda ser consultada, así mismo, dentro del mismo término, el Comité Consultivo correspondiente está obligado a estudiar los comentarios hechos sobre el proyecto y en su caso modificar este dentro de un plazo no mayor a los 45 días naturales;*
- 2. Una vez terminado el término antes mencionado, se deben publicar en el Diario Oficial de la Federación las respuestas a los comentarios recibidos así*

---

<sup>14</sup> Francisco Rosete Ramírez, Normalización Calidad y Competitividad, Op. Cit., Pp. 30

*como de las modificaciones al proyecto por lo menos con 15 días naturales de anticipación a la publicación de la Norma Oficial Mexicana; y*

3. *Una vez aprobadas por el comité de normalización respectivo, Las Normas Oficiales Mexicanas son expedidas por la dependencia competente y publicadas en el Diario Oficial de la Federación, cuando dos o más dependencias son competentes para regular un producto, servicio, proceso, actividad o materia, estas deberán expedir las Normas Oficiales Mexicanas conjuntamente, en todos los casos, será el presidente del Comité correspondiente el encargado de ordenar las publicaciones en el Diario Oficial de la Federación.*<sup>15</sup>

En caso de que exista alguna eventualidad que afecte o amenace de manera inminente las finalidades de la Normalización, la o las dependencias competentes están facultadas para elaborar las Normas Oficiales Mexicanas necesarias para prevenir daños irreparables o irreversibles, las cuales podrán emitirse directamente, sin que medie para ello anteproyecto o proyecto alguno, y sin pasar por el procedimiento mencionado anteriormente, estas normas deberán establecer las bases científicas o técnicas que apoyen su expedición conforme a las finalidades de la Normalización, sin embargo, cuando la norma emitida obligue a los destinatarios a usar materiales, equipos, procesos, métodos de prueba, mecanismos o tecnologías específicos; los destinatarios pueden solicitar a la dependencia emisora una autorización para emplear materiales, equipos, procesos, métodos de prueba, mecanismos o tecnologías alternativas, dicha solicitud de autorización debe estar acompañada por la justificación científica u objetiva que respalde que con el uso de el elemento alternativo da cumplimiento a las finalidades contempladas en la Norma Oficial Mexicana de que se trate.

En los casos mencionados en el párrafo anterior, es facultad de la dependencia correspondiente turnar copia de la solicitud al Comité Consultivo que corresponda dentro de los cinco días naturales siguientes a que sea recibida, para que este realice un análisis de la misma y emita su opinión la cual debe ser resuelta dentro de los sesenta días siguientes a que la solicitud sea turnada, este plazo es prorrogable por el mismo término una sola vez y será suspendido en caso de que la dependencia solicite al interesado mayores elementos para su resolución, reanudándose el día siguiente en que el interesado haya cumplido dicho requerimiento, ahora bien, la resolución será otorgada dejando a salvo los derechos protegidos en las leyes en materia de propiedad intelectual, y en el caso de que la autorización no sea otorgada en el término correspondiente, y no se dicte ninguna resolución en contra de la solicitud; se tendrá por otorgada la autorización bajo el principio de la afirmativa ficta.

---

<sup>15</sup> Francisco Rosete Ramírez, Normalización Calidad y Competitividad, Op. Cit., Pp. 31

La autorización se debe publicar en el Diario Oficial de la Federación y surte efectos en beneficio de todo aquel que la solicite, siempre y cuando acredite ante la dependencia que se encuentra dentro de los supuestos de la autorización otorgada, dicha solicitud se deberá responder dentro de los quince días naturales siguientes a su recepción, en caso de no hacerse ninguna observación o se le haya otorgado respuesta al respecto de tendrá por otorgada bajo el mismo principio de afirmativa ficta.

Para poder elaborar Normas Oficiales, las dependencias pueden solicitar a los fabricantes, importadores, prestadores de servicio, consumidores o centros de investigación (Universidad Nacional Autónoma de México y el Instituto Politécnico Nacional principalmente), los datos necesarios para la elaboración de anteproyectos de Normas Oficiales Mexicanas, así mismo, las dependencias también pueden solicitar muestras de productos las cuales después de ser empleadas en los análisis necesarios serán devueltas o en su caso, la destrucción de las mismas, de acuerdo con lo anterior, se entiende que toda la información y elementos que le sean allegados a las dependencias tendrá el carácter de confidencial y estará protegida por las disposiciones de la ley de propiedad intelectual.

La modificación de las Normas Oficiales Mexicanas debe realizarse siguiendo el procedimiento de elaboración cuando se pretenda crear nuevos procedimientos o requisitos, o bien incorporar a la norma especificaciones más estrictas, sin embargo, cuando no subsistan las causas que motivaron la expedición de una Norma Oficial Mexicana, las dependencias competentes están facultadas ya sea por su propia iniciativa o a solicitud de la Comisión Nacional de Normalización, de la Secretaría de Economía o de los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización correspondiente, podrán modificar o cancelar la Norma sin que medie el procedimiento de elaboración.

Las Normas Oficiales Mexicanas deben ser revisadas cada 5 años término contado a partir de la fecha de su entrada en vigor, el término en el cual deben llevarse a cabo las pruebas de revisión será de 15 días, y los resultados de revisión deben notificarse al Secretario Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, dentro de un término de 60 días naturales posteriores a la conclusión del análisis de revisión, es aun de mayor relevancia el hecho de que de no hacerse la notificación de la revisión de la norma esta pierde su vigencia, por lo que las dependencias las cuales hayan emitido dichas normas deberán publicar la cancelación correspondiente en el Diario Oficial de la Federación, así mismo, la Comisión Nacional de Normalización podrá solicitar a la dependencia la cancelación correspondiente, sin perjuicio de lo anterior, al concluirse el primer año de vigencia de una Norma Oficial Mexicana el Comité Consultivo Nacional de normalización o la Secretaría de Economía deben solicitar a las dependencias correspondientes, realicen un análisis de la aplicación, efectos y observancia de dicha norma, lo anterior, para determinar las acciones que se deban tomar para mejorar la aplicación u observancia de la norma, o en su caso la modificación o cancelación de la misma, es evidente que este principio no se ha cumplido dado que la aplicación y cumplimiento las Normas Oficiales Mexicanas presenta grandes problemas al respecto.

Ahora bien, las Normas Oficiales Mexicanas contemplan distintos parámetros de regulación, entre los cuales encontramos.

## **2.2 NORMAS MEXICANAS.**

Norma mexicana es aquella que elabore un organismo nacional de normalización, o la Secretaría de Economía en ausencia de ellos, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 54 de la LFMN, en los términos de la LFMN, que prevé para uso común y repetido reglas, especificaciones, atributos métodos de prueba, 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 que tienen como finalidad establecer los requisitos mínimos de calidad de los productos y servicios de que se trate; siendo su aplicación voluntaria, excepto cuando se requiere su aplicación en un reglamento técnico. También son obligatorias para los bienes y servicios adquiridos por organismos federales de conformidad con las normas de contratación pública del Gobierno.

La diferencia que existe entre las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y las Normas Mexicanas (NMX), radica en la obligatoriedad de las mismas, ya que el cumplimiento de las primeras es de carácter obligatorio y de las segundas es de carácter voluntario, salvo los casos particulares en lo que los productos o servicios son conforme a las Normas y sin perjuicio de que las dependencias requieran de el cumplimiento de una Norma Oficial Mexicana y cuya observancia y campo de aplicación puede ser nacional, regional o local, el concepto anterior ha generado en los últimos tiempos, un gran número de controversias y conflictos, principalmente cuando se trata de Normas referentes a la materia de la "Denominación", dicho conflicto radica en el carácter de obligatoriedad que tienen las Normas Mexicanas, pues, la mala interpretación que respecto a la obligatoriedad se les ha dado a las Normas Mexicanas hacen que algunos particulares las consideren voluntarias, lo que en algunos caso no es aplicable, pues estas normas son tomadas como punto de referencia para la elaboración o el respaldo de diversas Normas Oficiales, por lo que su cumplimiento se torna obligatorio, esta situación ha dado como resultado la imposición de sanciones para quienes no entienden que la verificación de cumplimiento de las normas correspondientes a un determinado producto o servicio no se refieren a la Norma Mexicana sino a la Norma Oficial, y en caso de que esta ultima contemple o se respalde en una Norma Mexicana el cumplimiento de esta última es de carácter obligatorio.

Para su elaboración se deben cumplir con algunos requisitos los cuales están contenidos en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en su numeral 51-A y los cuales son los siguientes:

1. Deberán incluirse en el Programa Nacional de Normalización;
2. Tomar como base las normas internacionales, salvo que las mismas sean ineficaces o inadecuadas para alcanzar los objetivos deseados y ello este debidamente justificado;

3. Estar basadas en el consenso de los sectores interesados que participen en el comité y someterse a consulta pública por un periodo de por lo menos 60 días naturales anteriores a la fecha de su expedición, mediante un aviso publicado en el Diario Oficial de la Federación que contenga un extracto de la misma.

Ahora bien, los Organismos Nacionales de Normalización, y las elaboradas por otros organismos como son: cámaras, colegios de profesionistas, asociaciones, empresas, dependencias o entidades de la administración pública federal, deben cumplir con los requisitos antes señalados, siendo el secretario técnico de la Comisión Nacional de Normalización el encargado de publicar en el Diario Oficial de la Federación la declaratoria de vigencia de las normas con carácter informativo.

La revisión de las Normas Mexicanas, su actualización o cancelación deberá cumplir con el mismo procedimiento para su elaboración, y estas se revisan cada 5 años contados a partir de la publicación de su vigencia, debiendo notificar los resultados de dicha revisión al secretario técnico de la Comisión Nacional de Normalización, ya sea para su modificación o cancelación.

Así mismo, la Secretaría de Economía, está facultada para expedir Normas Mexicanas ya sea por iniciativa propia, a solicitud de otras dependencias o de los mismos interesados, lo anterior, en las áreas que no se encuentren contempladas por los Organismos Nacionales de Normalización, o en el caso de que se demuestre ante la Comisión Nacional de Normalización que las Normas expedidas por dichos organismos son ineficaces, inadecuadas o que simplemente no reflejan los intereses de los sectores involucrados.

Primero, los proyectos de Normas Mexicanas propuestos se deberán incluir en el Programa Nacional de Normalización, justificando los beneficios obtenidos con su expedición, y en su caso, la dependencia solicitante deberá acreditar ante la Comisión Nacional de Normalización que tiene la capacidad de coordinar los Comités Consultivos correspondientes.

## **2.3 NORMAS DE REFERENCIA.**

Las normas de referencia son aquellas que elaboran las entidades de la administración pública de conformidad con lo dispuesto por el artículo 67 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las cuales son aplicables a bienes o servicios que son adquiridos, arrendados o contratados, cuando las normas mexicanas o internacionales o sus especificaciones resulten obsoletas o inaplicables.

Dentro del proceso de normalización, para la elaboración de las normas nacionales se consultan las normas o lineamientos internacionales y normas extranjeras, las cuales se definen a continuación:

1. Norma o lineamiento internacional: la norma, lineamiento o documento normativo que emite un organismo internacional de normalización u otro organismo internacional relacionado con la materia, reconocido por el gobierno mexicano en los términos del derecho internacional.
2. Norma extranjera: la norma que emite un organismo o dependencia de normalización público o privado reconocido oficialmente por un país.

De acuerdo con lo anterior, debemos entender que las Normas de Referencia son aquellas normas que siendo de aplicación nacional (Normas Mexicanas) o de aplicación internacional (normas alimenticias o puntos regulatorios contemplados por los organismos mundiales de salud y alimentación) y que son tomados como base o punto de salida para la elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas, y pueden ser, normas o lineamientos internacionales, normas extranjeras, y principalmente normas mexicanas que por la importancia de su aplicación son elevadas a nivel de norma oficial mexicana y por lo tanto su observancia deja de ser voluntaria para ser obligatoria en todo el territorio nacional. De acuerdo con lo anterior las normas de referencia contienen parámetros u objetivos de interés general, por lo que son consideradas como puntos de referencia, modelos, ejemplos, patrones, o criterios a seguir para la elaboración de Normas Oficiales Mexicanas con la finalidad de cubrir los parámetros o estándares internacionales, o simplemente la estandarización de una Norma Mexicana haciendo de esta una Norma Oficial Mexicana.

Ahora bien las Normas de Emergencia son aquellos lineamientos nacionales o internacionales que en situaciones de extrema urgencia o emergencia son tomadas como puntos de referencia para la elaboración de normas oficiales que permitan regular situaciones extraordinarias y subsanar o prevenir daños que se presentasen como consecuencia de dichas situaciones extraordinarias, cuando las circunstancias que le dieron origen prevalecen y su regulación debe de considerarse permanente y su aplicación es general y obligatoria para el sector correspondiente.

Las Normas Internacionales, con aquellos lineamientos desarrollados por organizaciones mundiales y destinadas para la regulación de las actividades alimenticias, lo anterior para homologar la normatividad alimenticia a nivel mundial y de este modo lograr un mercado internacional más homogéneo y competitivo, ya que al hablar de mercados necesariamente nos tenemos que referir a la calidad de los productos o servicios que en este se comercializan, la cual cobra aun más importancia cuando nos referimos a los mercados mundiales o internacionales, pues, la calidad de los productos que en dichos mercaos se comercializa debe promover la sana competencia entre los distintos productores sin importar el origen de estos, es decir, que la calidad que presenten los productos que se comercializan en los mercados internacionales debe ser homogénea asimismo la normatividad que los regula, sin embargo en nuestro país estas normas no tienen la observancia que debieran para la elaboración de la normatividad nacional es por ello que los productos nacionales no tienen la misma libertad de comercializarse en los mercados internacionales y no así los productos extranjeros en el mercado mexicano pues estos están regulados por una normatividad respaldada por normas internacionales las

cuales son creadas por la International Standardization Organization, organización que está conformada por representantes de los organismos de normalización a nivel mundial, y actualmente cuenta con la representación de más de cien países, la finalidad de dicha organización es la de promover la estandarización de la normalización de los productos y servicios comercializados internacionalmente, y así impulsar un mayor intercambio de bienes y servicios, así como el desarrollo científico y tecnológico, dichas normas son consideradas como una regla o criterio a seguir para definir las características que debe cumplir un producto o servicio que ha de tener una compatibilidad para ser usado a nivel internacional.

La International Standardization Organization (I.S.O.) ha desarrollado Normas cuyo campo de aplicación va desde las abreviaturas de los sistemas de medición hasta la especificación de protocolos de transferencia, desde las especificaciones de la fabricación de tornillos, hasta la prestación de servicios públicos, etc.

La International Standardization Organization (I.S.O.) tiene como objetivos el desarrollo de un código o catálogo mínimo de prácticas de administración, susceptible de aplicarse a todo tipo de empresa de aseguramiento y administración de calidad, así como la formulación de un conjunto de requisitos que deben cumplir tanto los productos como los servicios que se pretendan comercializar en el mercado internacional, como las empresas que los desarrollan, para que estas obtengan la competitividad requerida por el mercado internacional, así como, contar con una base para poder establecer los acuerdos necesarios entre los proveedores y los consumidores para determinar las responsabilidades respecto a la calidad de los bienes y servicios comercializados.

En este sentido la normalización internacional constituye una importante herramienta para dar respuesta a las exigencias que tienen los clientes respecto a la calidad de los productos o servicios que se comercializan internacionalmente o aquellos que pretendan ser comercializados, ya que la calidad es el factor que garantiza a los consumidores, nacionales y extranjeras y que sus productos satisfacen u cubren plenamente la calidad requerida en los mercados internacionales, no por ello las normas internacionales deben ser entendidas como instrumentos que solo otorguen ventajas o beneficios a los productores o proveedores más fuertes y así provocar una competencia desleal entre productores, proveedores, o prestadores de servicios, sino como las directrices que lleven a los distintos sectores productivos a alcanzar los estándares internacionales que la globalización comercial requiere, garantizando la calidad de los productos y servicios comercializados.

Ahora bien, debemos tomar en cuenta que la calidad de dichos productos o servicios, no depende únicamente del cumplimiento de las Normas Internacionales, también depende del compromiso y de la eficacia que el personal de las empresas tenga con respecto a la labor que desarrolle para lograr que los productos o servicios obtengan la calidad señalada por los estándares internacionales y así hacer que estos puedan competir en el mercado mundial.



## **CAPITULO TERCERO LAS NORMAS ALIMENTICIAS.**

Como se ha señalado anteriormente en nuestro país la Normalización se encuentra encaminada a regular los procesos productivos y de comercialización tanto de los productos como de los servicios alimenticios que se presentan en él, estableciendo las directrices necesarias para conseguir que los productores puedan ofrecer a los consumidores una gama de productos y servicios competitivos a nivel internacional, con la finalidad de establecer una competencia comercial leal y honesta entre los sectores comerciales nacionales y extranjeros, así mismo, establecer los parámetros necesarios para proteger la salud y la seguridad de los consumidores, productores, distribuidores y comerciantes así como sus intereses patrimoniales.

Ahora bien en materia alimenticia para poder conseguir dicho objetivo son involucradas distintas dependencias gubernamentales como particulares en la elaboración y vigilancia de la normatividad alimenticia, siendo estas las responsables de controlar los parámetros destinados a regular la calidad de los productos alimenticios procesados, así como de las materias primas empleadas en la elaboración de los productos antes mencionados o bien las materias primas comercializadas por nuestro país en los mercados internacionales, parámetros que se encuentran involucrados en la producción y comercialización de los mismos, dichos parámetros son regulados por distintas dependencias de acuerdo con el ámbito de competencia y las facultades de dichas dependencias, destacando la Secretaría de Salud, Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Procuraduría Federal del Consumidor, y la Secretaría de Economía, pues estas dependencias son las encargadas de establecer la terminología, clasificación, directrices, especificaciones, atributos, características, métodos de prueba o prescripciones aplicables a un producto, proceso o servicio.

Por lo que, dichas dependencias determinaran las características del etiquetado, envasado y embalaje, contenido y peso neto, información comercial, e información nutrimental, con la finalidad de proteger a los consumidores y su entorno de posibles problemas de sanidad que se pudiesen presentar desde el manejo de las materias primas, almacenamiento tanto de materias primas como de productos terminados, elaboración, distribución y comercialización de los productos, así como en la prestación de servicios alimenticios, para lo que, de acuerdo con la finalidad del presente trabajo, en el presente capítulo nos enfocaremos a diferenciar cuales son las dependencias encargadas de regular y vigilar los distintos parámetros más importantes de la industria alimenticia.

### **3.1 DIVISIÓN DE LAS NORMAS ALIMENTICIAS.**

Las normas alimenticias se dividen de acuerdo con el parámetro específico al que se refieren, la dependencia encargada de su elaboración y el sector alimenticio a que estén destinadas, sin embargo, en la elaboración de muchas de las normas que regulan a la industria alimenticia se ven involucradas de manera conjunta una o más dependencias.

En primer lugar establezcamos cuales son los parámetros que dentro de la normatividad mexicana se consideran de mayor importancia, y cuya regulación está enfocada a informar al consumidor sobre la calidad de los productos y así poder procurar la sanidad de los mismos previendo la existencia de problemas de salud o riesgos sanitarios, previendo de esta manera la presencia de conflictos entre los productores distribuidores, comerciantes o prestadores de servicios alimenticios ya sea por el consumo o el manejo de los mismos, y dichos parámetros son los siguientes:

- a.- Etiquetado**
- b.- Envase y Embalaje**
- c.- Contenido y Peso Neto, Masa drenada**
- d.- Información Nutricional**
- e.- Información Comercial**

*El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos, por una parte, y por otra sus compradores y consumidores, porque es el medio en que se muestra que se quiere vender y que se está comprando, además de involucrar distintas dependencias además de que este parámetro contiene otros mencionados en el listado anterior, pues es en el etiquetado o rotulado de los productos alimenticios donde se contiene la información nutricional, comercial y de consumo.<sup>16</sup>*

El etiquetado tiene por objeto suministrar información a los consumidores que facilite un perfil adecuado de los ingredientes contenidos en producto, dicha información no debe hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, antes bien mediante el etiquetado se da conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto.

La razón por la que se etiquetan los alimentos en nuestro país, es facilitar al consumidor datos para que pueda elegir su alimentación en base a la información nutricional que contienen los alimentos, sin embargo, el contenido del etiquetado varía de un país a otro y, dentro de un país, de un grupo de población a otro de acuerdo con la política educacional del país y las necesidades de los grupos a los que se destina.

En México, el Comité Mexicano para la Atención del Códex Alimentarius (CMCAC), es el órgano encargado de establecer los niveles de protección al consumidor más elevados que se puedan alcanzar y en particular la inocuidad y la calidad de los alimentos, para ello, en el año de 1982, creo el subcomité No. 8 de "Etiquetado de los Alimentos" y encargó la coordinación de los trabajos a la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación CANACINTRA.

---

<sup>16</sup>Juan Ramón Lozano Rojo, La nueva Normatividad de los Envases y Embalajes, Repercusiones para los agentes socioeconómicos y su impacto en el medio ambiente, Ed. FC Editorial, Pp. 126

El Comité Mundial del Códex sobre Etiquetado de los Alimentos, fue creado en 1965 por la Comisión del Códex Alimentarius, y designó a la delegación de Canadá la coordinación del comité, desde esa fecha se han celebrado 33 reuniones internacionales y México ha participado desde 1982.

La Comisión del Códex Alimentarius examina aspectos concretos de la producción y el comercio de alimentos basándose en el asesoramiento de expertos, y en el caso del etiquetado de alimentos se refleja en los siguientes logros:

- La Norma General del Códex sobre el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados fue la primera norma internacional que recomendó etiquetar los alimentos para asegurar su frescura.
- El Comité creó unas directrices, elaboradas en 1997 que establecen que un producto en cuya etiqueta figura la expresión "bajo contenido en grasa", no puede tener más de 3 gramos de grasa por 100 gramos de alimento; Un alimento "ligero" debe tener, como mínimo, un 25 por ciento menos de calorías que ese mismo alimento en su versión normal.

Para proteger a los consumidores de las alergias alimentarias, en 1999 la Comisión modificó la norma general para el etiquetado. Hoy en día, todos los ingredientes potencialmente alergénicos deben especificarse claramente en las etiquetas de los alimentos preenvasados.

Cualquier producto alimenticio debe indicar en su etiqueta una serie de puntos. El cumplimiento de los mismos proporciona a dicho producto garantía de calidad. Algunos de los requisitos que debe presentar el etiquetado de los alimentos en base a las normas Códex son:

- Nombre del Alimento
- Lista de Ingredientes
- Contenido neto y peso
- Nombre y dirección del Fabricante
- País de Origen
- Identificación del lote
- Marcado de la fecha e instrucciones para la Conservación
- Instrucciones para el uso
- Cuando el alimento haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento.
- Todos estos datos deben presentarse en el idioma oficial del país en que se comercialice.

El empleo de este cuadro no es nada nuevo y ha aparecido en casi todos los productos en forma explosiva durante 1998. El auge actual del uso de la Información Nutricional en Latinoamérica refleja lo que está ocurriendo en el ámbito internacional y

es por sí mismo un fenómeno muy interesante. La idea de su uso, propagada por las autoridades, tiene como base aportar un instrumento educativo que pueda brindar al consumidor los elementos para una mejor alimentación.

La información nutrimental es de gran ayuda pero NO es milagrosa para el tratamiento de la obesidad, esto porque el empleo de dicha información ha sido empleado como un medio de mercadotecnia para impactar al consumidor nunca para ayudarlo a comprender los alcances de su alimentación.

Estas son algunas de las razones por las que el etiquetado con información nutrimental no ha funcionado:

- Es una estrategia de mercadotecnia y no de información.
- La información en algunos casos es manipulada.
- La información NO está preparada para el entendimiento del consumidor.
- La información es inconclusa.
- La información es confusa.
- Esta calculada sobre un parámetro de 2000 calorías por día (quizás sus necesidades sean mayores o menores)

La declaración nutrimental es voluntaria y si se hace la declaración nutrimental entonces es obligatorio declarar:

- El contenido energético.
- Las cantidades de proteínas, carbohidratos y grasas.
- La cantidad de sodio.
- La cantidad de cualquier nutrimento.
- La "declaración cualitativa o cuantitativa de propiedades de algunos nutrimentos o ingredientes que está regulada por otros ordenamientos".

El contenido energético debe expresarse en kiloJoules o kilocalorías y el resto de los componentes en unidades métricas, por 100 g o por porción o por envase si éste

contiene sólo una porción. Las vitaminas y minerales pueden expresarse como % de la ingestión diaria recomendada (IDR) y se debe emplear como base la tabla de recomendaciones ponderadas para la población mexicana.

Si se opta por incluir la Información Nutrimental Complementaria, los criterios son:

a.- Pueden declararse todos o cualquiera de los siguientes componentes: proteína, vitaminas A, B1, B2, B6 y B12, C, E, ácido fólico, niacina, calcio, fósforo, magnesio, hierro, zinc y yodo que puede expresarse como % de la IDR(ingesta diaria requerida), si existe una IDR y si el contenido por porción es mayor que el 5% de dicha cifra.

b.- Los lípidos (grasas) pueden especificarse como grasa poli insaturada (g), mono insaturada (g), saturada (g) y colesterol (mg) por porción, pero se tienen que declarar todos.

c.- Pueden declararse todos o cualquier de los siguientes componentes: azúcar (g), almidón (g) y fibra dietética (g).

Es increíble que si la Norma Oficial tenía como objetivo ofrecer al consumidor información y educación en vez de buscar una manera fácil de orientar al consumidor respecto a la calidad nutricional de los productos que le son ofrecidos en el mercad, sin embargo, los resultados que se han tenido son todo lo contrario pues solo se ha logrado complicar más al consumidor y su entendimiento de la información nutrimental o nutricional de dichos productos.

El primer concepto es el contenido energético y de ninguna manera "calorías" o "kilocalorías". La caloría y por consecuencia la kilocaloría es una de las unidades con que se puede expresar la energía, pero cada vez se le utiliza menos porque en el Sistema Internacional de Medidas, la unidad de energía es el joule (J) o sus derivados el kilojoule (kJ) y el MegaJoule (MJ).

La NOM expresa que el contenido energético se exprese en kJ y entre paréntesis, se exprese en kcal; y 1 kcal equivale a 4.18 kJ.

En el momento de la redacción definitiva de la norma, algunos representantes del sector industrial objetaron los términos técnicos argumentando que el consumidor no los entendería y propugnaron por emplear kcal, carbohidratos y grasa. Aunque el argumento carecía de bases objetivas, se creó un desacuerdo mayúsculo y, para resolverlo, se tomó la decisión de incluir ambas propuestas encerrando entre paréntesis las del sector científico;

Fue así que se perdió una buena oportunidad para que la Norma Oficial Mexicana fuera una norma plenamente actualizada y técnicamente correcta.

Los incumplimientos no son explicables. Toda industria está obligada a conocer y a cumplir las normas que se aplican a su actividad; en este terreno la indiferencia constituye una falta.

Podría ser que quienes se encargan de elaborar el cuadro de IN no siempre estén adecuadamente capacitados o que, estándolo, se confundan.

Las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana 051 en lo que toca a Información Nutricional difieren de las que, al respecto, señala la regulación de los Estados Unidos de Norteamérica y de Canadá complicándoles la existencia a quienes importan o exportan productos.

Como cada país tiene problemas y condiciones distintas, sus leyes y reglamentos suelen ser diferentes y el terreno alimentario no es la excepción.

Sin embargo, las obligaciones sobre etiquetado son cada vez más estrictas para los productores alimentarios, los cuales deben informar adecuadamente a los consumidores sobre las características esenciales de los alimentos que consumen. Desde esta perspectiva, las etiquetas pasan a ser no sólo un medio informativo sino también un canal de formación para el consumidor.

El legislador ha procurado que la normatividad procure la protección de los consumidores con alergias o intolerancias alimentarias, es decir, procura prevenir algún riesgo sanitario que pudiera presentarse y afectar al consumidor, a fin de cumplimentar con la normatividad tanto nacional como extranjera, a fin de que no solo se vean afectados los consumidores nacionales sino también los extranjeros.

Sin embargo, la problemática no se presenta únicamente por el consumo de un producto cuya composición pueda afectar a los consumidores, sino que también los productos pueden contener alguna sustancia o materia prima cuya ingesta no esté aprobada en un país determinado, por lo que los productores nacionales no solo deben cumplir con la normatividad nacional sino también con la de los países en los cuales pretenda comercializar su producto.

En este sentido, podríamos decir que la globalización económica de los productos alimenticios no va acompañada de una globalización informativa con respecto a los mismos, cuando de lo que se trata es de proteger la salud y la seguridad de quienes los consumen. Y es que lo que parece evidenciarse es de que existen diferentes maneras de interpretar, en el ámbito legal, las evidencias científicas sobre los riesgos alimentarios.

Una vez establecidos los requisitos que deben contener el etiquetado debemos destacar que obligación del productor el cubrir dichos requisitos, la responsabilidad queda estrictamente en el ámbito del consumidor el informarse sobre el contenido del etiquetado y sus alcances.

Una de las últimas batallas legales en materia de etiquetado es la que ha determinado a la FDA (Food and Drug Administration, Agencia estadounidense de Alimentos y Medicamentos) a exigir a los fabricantes de alimentos información nutricional y datos suplementarios en el etiquetado de aquellos productos alimenticios que incluyan en su contenido ácidos grasos transgénicos.

El objetivo es reducir el riesgo de enfermedad coronaria cardiaca derivada del consumo de estas sustancias, que afectan a más de 12,5 millones de norteamericanos y son la causa directa del fallecimiento de medio millón de personas anualmente, según estimaciones de la citada agencia, de momento, las autoridades alimentarias y sanitarias están desarrollando campañas informativas para concienciar al consumidor sobre el riesgo de consumir determinados tipo de alimentos, especialmente en aquellos casos en los que los antecedentes de salud de quien los consume lo hace especialmente desaconsejable.

Por este motivo, quienes van a tener que adaptar el etiquetado de sus productos a las nuevas exigencias son los operadores económicos, dado que la inclusión de ácidos grasos transgénicos en la tabla de información nutricional haciendo dicha inclusión obligatoria a partir del uno de enero de 2006, completando así los datos que desde 1993 aparecen en las etiquetas de los alimentos que se comercializan en Estados Unidos (colesterol dietético y grasas saturadas).

Pero una vez informado adecuadamente sobre los riesgos alimentarios, y completadas las obligaciones por parte del fabricante, la responsabilidad con respecto a los productos que ingiere queda estrictamente en el ámbito del consumidor.

Sin embargo, la formación del consumidor no va a ser tarea fácil, pues deberá aprender no sólo a comparar las etiquetas, cruzando los datos facilitados en las mismas, sino también alimentos similares, dado que pueden variar determinados elementos como el contenido calórico, el tamaño de la ración y el número de éstas reflejado en el envase, como anuncian las propias autoridades competentes.

Del mismo modo, deberá manejarse con la utilización de las denominadas Tablas de Información Nutricional, exigiéndole ciertas dosis de diligencia incluso a la hora de revisar las mismas cuando compre habitualmente un mismo producto, dado que puede suceder que el fabricante cambie la composición del mismo a lo largo de su período de comercialización, obviamente, sin previo aviso, lo que puede hacer cambiar la información contenida en la citada tabla, y por tanto, afectar directamente a la salud de quien los consume.

Hasta que la formación del consumidor medio se presuma adecuada para tener en cuenta todos y cada uno de los factores que puedan afectarle, el ámbito de la responsabilidad con respecto al posible riesgo alimentario afecta también al fabricante, dado que debería tener en cuenta el perfil y las actuaciones previsibles de quien consume sus productos.

En estos casos, a veces conviene ser imaginativo y adoptar soluciones prácticas desde el ámbito voluntario, acreditando una diligencia que va más allá del estricto cumplimiento de la norma legal. Y es que lo que se trata es de dar una información lo más completa posible al consumidor, en este sentido, debemos apuntar un caso curioso que hace referencia a determinados productos, como son los que requieren una preparación adicional antes de ingerirlos (mezclas para bizcochos o pasta seca, por ejemplo) o que se acompañan con otros alimentos (el típico caso de los cereales para el desayuno), en los que la FDA, a través de su propia web aconseja a los fabricantes a insertar voluntariamente una segunda columna informativa en la etiqueta, que complementa a la primera, que es de carácter obligatorio. Una informa sobre los aspectos nutricionales antes de comprar el producto; y otra, la segunda, en el momento de su preparación o consumo.

Ahora bien, aunque la cuestión del etiquetado no afecta, de momento, a los restauranteros, es un hecho que cada vez más el ciudadano decide hacer una o varias comidas al día fuera de casa, aproximándose a un ámbito donde carece de la información nutricional necesaria para controlar su estado de salud, al menos en cuanto al riesgo de padecer la enfermedad coronaria cardiaca.

En este sentido, la información que un consumidor formado sobre aspectos nutricionales pueda demandar en un restaurante debe ser cada vez más acorde con la realidad de lo que consume, y quizás, debidamente acreditada; y es que parece ser, a título de ejemplo, que no es lo mismo en cuanto al contenido de grasas saturadas, ácidos grasos transgénicos y colesterol e ingerir alimentos cocinados con aceites vegetales que con manteca vegetal o grasas animales.

El consumidor, en estos casos, y ante la falta de un etiquetado adecuado sobre la información nutricional, debería tener derecho a preguntar a quien le sirve una comida qué clase de grasas utiliza en la preparación de los alimentos; garantizándole la administración, mediante un marco legal adecuado, que la información que recibe es correcta. En caso contrario, la finalidad última del etiquetado integral carece de sentido con respecto a determinados riesgos.

Otro de los parámetros que se contiene en el etiquetado es la información comercial, la cual establece los requisitos comerciales que debe contener el etiquetado, si bien, la información nutrimental establece los índices, niveles o cantidades contenidas en un producto respecto a sus ingredientes, la información comercial se refiere a las características del producto utilizadas por los productores para facilitar su comercialización, dichas características proporcionan al consumidor la información sobre la denominación o nombre genérico del producto, esto en caso de que el mismo no sea identificable fácilmente por el consumidor ya sea por su envase, o cualquier otra característica del producto, la cantidad o contenido del producto, en este caso cada producto deberá especificar en su etiquetado, el contenido o cantidad de piezas que en cada envase o empaque contenga, en este sentido, todos los productos sin importar su



procedencia deberán especificarse, no solo en el idioma de su país de origen sino también en el idioma del país en el que sea comercializado, previendo así confusiones para el consumidor, así mismo debe especificarse, el peso neto del producto tanto como la masa drenada del mismo, en su caso.

Dentro de la información comercial, también se encuentra la denominación o razón social ya sea del productor, comercializador o distribuidor, o importador del producto, esta información deberá contener el domicilio del productor, comercializador o distribuidor, y en su caso del importador, esto para que en caso de existir alguna queja o reclamo respecto al producto el consumidor tenga la certeza de la persona a quien deba ser exigido el saneamiento de cualquier daño que pudiera presentarse. Así mismo deberá de especificarse el país de origen o procedencia del producto, también deberán especificarse los riesgos que el consumo del producto pudieran causar, esto sea por exceso de consumo o por sus ingredientes, es decir, cuando algún ingrediente del producto pudiese afectar la salud de los consumidores.

La información comercial también contempla las especificaciones de manejo que deba dársele a los productos, esto cuando dichos productos deban almacenarse o conservarse de manera especial para procurar el buen estado para su consumo.

Otra característica que deberá especificarse son las fechas de caducidad y envasado de los productos, esto para que el consumidor tenga la certeza respecto a la frescura y conservación de los productos, este es sin duda una de las características más importantes que los productos alimenticios frescos deben contener, ya que también existen productos elaborados que por su naturaleza de conservación su caducidad es prolongada.

En cuanto al idioma de la información comercial de los productos, este debe ser en español, esto sin perjuicio de los idiomas que en el etiquetado ya sea individual o colectivo tenga, sin embargo en caso de que el empaque de los productos sea colectivo, este deberá ser etiquetado con todos los requisitos antes mencionados, en dicho empaque bajo la leyenda de "NO ETIQUETADO PARA SU VENTA INDIVIDUAL".

La especificación de los ingredientes, coadyuvantes y aditivos contenidos en los productos alimenticios también es importante ya que es el conocimiento de esta característica es lo que lleva al consumidor a tener una mejor información de los productos existentes en el mercado.

Ahora bien otro de los parámetros señalados en nuestro listado es el envase y el embalaje, cuyas definiciones son las siguientes:

**Envase.-** Es todo recipiente o soporte que contiene o guarda un producto, facilita su transporte, ayuda a identificarlo de entre otros artículos y lo presenta para su venta. Es cualquier empaque, caja, recipiente, lata o envoltura propia destinada a contener un producto o mercancía, y cuya función primordial es la de conservar el

producto, y en este sentido las características de un buen envase deben ser las siguientes:

- Posibilidad de contener el producto
- Permitir su identificación
- Capacidad de proteger el producto
- El empaque debe cubrir las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad, practicidad, etc.
- El empaque debe proveer una fácil adaptación a las líneas de producción, envasado, sobre todo al tratarse de envasado automático.
- El empaque debe estar fabricado de acuerdo con las normas vigentes
- Debe tener un costo adecuado con la oferta comercial del producto terminado, es decir, el costo del empaque no debe incrementar en gran medida el costo de producción del producto que contiene.
- Debe ser resistente, a la manipulación, transportación y distribución, asegurando la conservación en un buen estado del producto que contiene.

**Envasado.-** Es el procedimiento mediante el cual un producto o mercancía es envasada o empaquetada para facilitar su conservación, transportación y comercialización, este procedimiento comprende tanto la fabricación del envase hasta la envoltura del producto.

**Empaque.-** Son todas las actividades destinadas a diseñar y producir el recipiente o la envoltura de un producto, cuyo objetivo es el de proteger el producto, también el envase debe ser promotor del producto dentro del canal de comercialización del ramo o sector del que se trate.

**Embalaje.-** Son todos los materiales, procedimientos y métodos de que sirven para acondicionar, presentar, manipular, almacenar, conservar y transportar una mercancía. El embalaje debe satisfacer tres requisitos primordiales: ser resistente, proteger y conservar el producto (impermeabilidad, higiene, adherencia, etc.), y demostrarlo para promover las ventas. Además de informar sobre sus condiciones de manejo, requisitos legales, composición, ingredientes, etc.

De acuerdo con lo anterior, "un envase es una unidad protectora para almacenar y transportar un producto". Es esencial contar con algún tipo de envase si se quiere que los productos, tanto alimenticios como de consumo, se protejan contra contaminación o daños y pérdidas durante el almacenamiento y la distribución. Generalmente, el costo del envase es mucho menor al del bien que contiene y, si el envase permite entregarle al consumidor final el producto en buen estado, sin daño o descomposición, la inversión en el envase habrá sido un dinero bien empleado.

Se distinguen varios tipos de envases: "primario" es aquel en contacto directo con el producto y generalmente el de venta al consumidor; "secundario" es una envoltura o

caja que contiene al envase primario y puede ser también un sistema para la exhibición de presentaciones primarias; "embalaje" representa el sistema de empaquetar, para efectos de almacenamiento, transporte y distribución, tanto de productos a granel como de cantidades variables de productos en su envase primario y secundario. "Empaque" generalmente se refiere al material de amortiguamiento o acojinamiento que protege a los productos y/o envases dentro de un embalaje, así como también a la industria del envase y embalaje. Igualmente, la palabra "empacar" a menudo se usa para designar todo o parte del proceso de envasar, embalar y acondicionar los embalajes de manera unitarizada en una tarima.

Las funciones básicas de un envase son: contener y preservar, proteger y transportar, informar y promover, proporcionar comodidad o conveniencia de uso al consumidor y contribuir a la reducción de robos.

La mayoría de los productos, tanto naturales como manufacturados, que se consumen en las sociedades modernas, requieren de algún sistema de contención o no serían útiles. Casi no es concebible un cereal sin caja, azúcar sin bolsa, leche sin envase de material laminado, o mermelada sin frasco. Más difícil aún resulta imaginar el llevar estos productos al hogar y guardarlos en la alacena o el refrigerador sin algún tipo de envase que los contenga.

La función de preservación se ejemplifica mediante el conocido proceso de enlatado, que permite disponer de productos alimenticios de alta calidad, sin contaminar, durante periodos de hasta varios años. El enlatado se complementa actualmente con modernas tecnologías de preservación y envases innovadores, que se traducen en productos estables con larga vida de anaquel a temperatura ambiente. Estas tecnologías incluyen los llamados "envases asépticos" para leche ultrapasteurizada, jugos de frutas y vinos, así como el empaquetado en "atmósferas controladas o modificadas" que permiten conservar, con su calidad intacta, platillos preparados como pastas y carnes cocinadas, durante semanas y meses.

La protección que ofrece un envase va más allá de cuidar al producto contra peligros del medio ambiente o del sistema de distribución. Los aspectos sanitarios, que permiten asegurar la pureza de los productos contenidos, son la característica más importante de los sistemas de empaque actuales. Los alimentos son envasados en plantas de procesamiento con estrictos controles sanitarios, en materiales que los protegen contra bacterias, insectos, roedores y aún contaminación por parte del hombre, hasta que llegan a la mesa del consumidor.

Proveer información es una función importante, aunque ocasionalmente olvidada, de los envases y los embalajes. Dicho simplemente, en forma directa o mediante una etiqueta, el envase informa sobre su contenido. A todos les ha sucedido alguna vez encontrar una lata sin etiqueta. La única forma de saber qué contiene, es abriéndola. Los envases de alimentos modernos, además de comunicar el contenido, informan también sobre ingredientes, valor nutrimental, fecha de caducidad o de empaquetado, nombre y

registro del emparador y requisitos legales. A través del color, ventanas transparentes, fotografías, dibujos, forma, impresión, etc., el envase transfiere imágenes de marca y de calidad a los consumidores.

Proporcionar comodidad o conveniencia de uso para el consumidor es también una función básica de los envases. La botella flexible para salsa de tomate (cátsup), desarrollada hace pocos años, es más conveniente que la botella de vidrio que reemplaza, pues es irrompible, es más ligera y es más fácil de usar al ser "apretable" para surtir la salsa. Otro ejemplo de conveniencia para el consumidor es la variedad de presentaciones que puede tener un determinado producto, desde porciones individuales, pasando por tamaños familiares, hasta tamaños institucionales. Otros ejemplos de cómo los envases facilitan y simplifican el consumo de los productos que contienen son los aerosoles, las presentaciones de alimentos cocinados listas para "calentar y comer" y los empaques para uso en hornos de microondas.

Los sistemas denominados Blister Pack (envase burbuja) y Skin Pack (envase tipo piel), que consisten de una base rígida sobre la que se coloca el producto y una cubierta de plástico rígido termo-formado, o una película plástica termo-encogible, respectivamente, son ejemplos de otra función importante de los envases pues, además de exhibir adecuadamente los productos, contribuyen a evitar robos, por el tamaño que tienen los empaques.

#### **FUNCIONES BÁSICAS DE LOS ENVASES**

- contener y preservar,
- proteger y transportar,
- informar y promover,
- proporcionar conveniencia de uso al consumidor,
- contribuir a la reducción de robos.

Aún cuando tal vez no sea evidente, puede afirmarse que los envases tienen que ver con prácticamente todos los aspectos de la vida cotidiana. Sin embargo, está fuera del alcance de este breve estudio analizar con profundidad las funciones antes descritas de los envases y embalajes. El objeto de este trabajo es considerar únicamente las principales interacciones de tipo ambiental a las que se enfrenta esta industria, destacando los efectos y consecuencias que tienen para el comercio de las mercancías.

El derecho a recibir información se encuentra íntimamente ligado a los derechos del consumidor, que son parte de los derechos humanos y se basan en el entendimiento de que el consumidor debe y tiene que ser protegido por el Estado. De ahí que en los últimos tiempos el consumidor demande mayor seguridad alimentaria, calidad e información nutricional, en virtud de que ha aumentado la conciencia del público en general sobre la salud y los riesgos que generan el exceso o la falta de ciertos nutrimentos.

Las etiquetas de información nutricional tienen una función importante ya que suministran información acerca de los productos alimentarios y a medida que se incrementa el interés público sobre la nutrición y que existe evidencia sobre la relación entre la dieta y las enfermedades crónicas, se hace más evidente que los consumidores necesitan información para comparar y elegir los alimentos que consumen.

Proporcionar la información adecuada en la etiqueta de los alimentos es una cuestión de salud pública, ya que es necesario atender las deficiencias nutricionales de la dieta en nuestro país, desarrollando una cultura de información y un sistema para cuantificar el valor y el contenido nutricional de los alimentos.

Problemas de salud pública como la diabetes, la obesidad y el colesterol alto, son uno de los principales factores de riesgo cardiovascular. Los estudios demuestran que al reducir el colesterol en sangre se reduce considerablemente el riesgo de padecer enfermedades del corazón, lo cual se causa principalmente por la grasa saturada y el exceso de colesterol; por ello es necesario educar al consumidor sobre los productos que consume y los riesgos que estos conllevan.

Asimismo, son alarmantes los datos que arroja la Encuesta Nacional de Salud, donde se señala que más del 70% de la población mexicana padece sobrepeso y obesidad, lo cual representa uno de los principales retos del futuro inmediato para el Sistema Nacional de Salud, por las enfermedades crónico-degenerativas que el sobre peso genera, como son las enfermedades cardiovasculares.

En ese orden de ideas, es necesario despejar la confusión que prevalece sobre los productos y ayudar a los consumidores a escoger dietas más saludables y paralelamente extender a las compañías elaboradoras de productos alimenticios, un incentivo para el mejoramiento de las cualidades nutritivas de sus productos.

Es evidente que en México se han acrecentado enormemente los problemas de obesidad y enfermedades cardiovasculares en los últimos tiempos, sin embargo, son pocas las disposiciones legislativas que establecen los requisitos que deben contener las etiquetas de los alimentos. Por lo anterior, se considera de suma importancia establecer, con carácter obligatorio, la información nutrimental de alimentos en etiquetas como una medida que busca crear conciencia en los consumidores sobre la repercusión que tienen los alimentos que consume en su salud, buscando con ello, disminuir los índices de obesidad y colesterol en nuestro país.

Es importante mencionar que los Estados Unidos de América, nuestro principal socio comercial y uno de los países con mayores problemas de salud, tanto de obesidad como cardiovasculares, estableció como una medida de salud pública, que la información nutrimental sea obligatoria en todos los casos.

En nuestro país es la Ley Federal sobre Metrología y Normalización la que señala que las **Normas Oficiales Mexicanas** establecerán la **información comercial, sanitaria**, de

seguridad e higiene que deben cumplir las **etiquetas** de los productos para dar información al consumidor o usuario. Sin embargo, dicha Ley no señala cuáles son los lineamientos generales que se deben considerar para el contenido de dichas normas oficiales mexicanas.

La **Ley General de Salud** establece que los productos que deben expendirse empacados o envasados llevarán etiquetas que deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas que al efecto se emitan. Asimismo, dicho ordenamiento legal señala que las etiquetas o contra etiquetas para los alimentos y bebidas no alcohólicas, **deberán incluir datos de valor nutricional**. Sin embargo, dichas disposiciones no señalan cuáles son los requisitos que deben de contener las etiquetas de los alimentos de manera obligatoria, dejando que sean las normas oficiales mexicanas las que determinen la obligatoriedad o no obligatoriedad de la información indispensable que garantiza el derecho a la información de los ciudadanos.

La Norma Oficial Mexicana que establece las disposiciones generales de etiquetado para los alimentos preenvasados es la **NOM-051**, y señala que la declaración nutrimental en la etiqueta de productos preenvasados **es voluntaria**.

De esta manera, es a través de las Normas Oficiales Mexicanas elaboradas y expedidas por las dependencias del gobierno federal, que se puede establecer a detalle la información nutrimental de los alimentos preenvasados en la etiqueta; Sin embargo, consideramos que corresponde a la Ley fijar los lineamientos de manera genérica sobre cuáles nutrimentos deben de ser incluidos en las etiquetas con el fin de poder garantizar al consumidor que se le proporcione la información que requiere para poder crear una cultura sobre su alimentación, analizar sus opciones de compra y estar bien informado sobre los alimentos que consume, reduciendo así, los riesgos a la salud de la población.

Derivado de todo lo anterior, a través de la presente iniciativa concretamente proponemos que las etiquetas o contra etiquetas para alimentos y bebidas no alcohólicas, deberán incluir datos de valor nutricional **y señalar específicamente el contenido de lípidos (grasas), colesterol, contenido energético, sodio, hidratos de carbono (carbohidratos), fibra dietética, azúcares, proteínas, vitaminas, calcio y hierro**, y tener elementos comparativos con los recomendados por las autoridades sanitarias, a manera de que contribuyan a la educación nutricional de la población.

La población, los alimentos y la nutrición son factores que ejercen independientemente una influencia considerable sobre el crecimiento y desarrollo económico y social de los países. Sin embargo estos tres factores están estrechamente relacionados.

El tamaño de la población determina en gran medida las necesidades de alimentos, si existen más bocas que alimentar deberán producirse o accederse a un mayor volumen de alimentos, este evento tiene un impacto sobre recursos naturales como el suelo, el agua, la flora y la fauna, por cuanto los asentamientos humanos establecidos en forma desorganizada originan desgaste, y contaminación de los mismos. A su vez el

nivel de suministros de alimentos condiciona el estado nutricional, el cual por su parte influye en la calidad de vida y afecta el tamaño de la población.

En la región andina la población menor de cinco años presenta un alto nivel de desnutrición, es decir, para sus necesidades no recibe, ni en cantidad ni en calidad los nutrientes que requiere, esta desnutrición tiene como consecuencia una baja capacidad en el desarrollo y aprendizaje, retardos en el crecimiento, y una mayor probabilidad de enfermar y morir.

En contraste, un alto porcentaje de la población adulta de la región andina consume exageradamente alimentos calóricos que la conducen a sufrir sobrepeso u obesidad, los cuales son factores de riesgo para enfermedades como la diabetes, infarto, enfermedades cerebro-vascular y otras que después de la violencia son las principales causas muerte en nuestros países.

*La seguridad alimentaria se define como la posibilidad de garantizar a toda la población una alimentación sana y adecuada, tanto en cantidad como en calidad de tal forma que le permita satisfacer sus necesidades de calorías y nutrientes.<sup>17</sup>*

Para entender el concepto de Seguridad Alimentaria debemos evaluar tres aspectos importantes:

1. La calidad y cantidad de nutrientes que requerimos para llevar una vida sana.
2. El papel del Estado en la seguridad alimentaria, definiendo políticas adecuadas.
3. Las acciones que la familia puede desarrollar para tener seguridad alimentaria.

El estado nutricional de una comunidad o consumidores no depende de un sólo factor, en él confluyen una serie de variables, es por ello que el manejo de los problemas nutricionales no es de una función exclusiva del sector de salud, sino que debe ser el compromiso de todos los factores.

Los factores que determinan el estado nutricional del consumidor se agrupan en tres subsistemas así:

1. Disponibilidad de alimentos: guarda relación con aspectos de producción y comercialización de los alimentos. Es decir, productos por región, clima, topografía, asistencia técnica agroindustrial y políticas agrarias.
2. Consumo de alimentos: relacionado con aspectos socioeconómicos y culturales que determina la selección o hábito de compra influenciado por el ingreso de la familia, tamaño de la misma, hábitos alimentarios y nivel educativo; influenciado por la comunicación masiva.

---

<sup>17</sup> Juan Ramón Lozano Rojo, La nueva Normatividad de los Envases y Embalajes, Repercusiones para los agentes socioeconómicos y su impacto en el medio ambiente, Op. Cit., Pp. 201

3. Aprovechamiento biológico: relacionado con la utilización de los nutrientes una vez son consumidos por el individuo. Es importante considerar que una persona enferma aprovecha en menor proporción los nutrientes que consume, por ello en este grupo es importante considerar los factores de riesgo ambiental (basuras, disponibilidad de agua, entre otros).

Los sectores comprometidos en el desarrollo de la Seguridad Alimentaria son todos, especialmente el sector de la industria de alimentos tiene un papel determinante desde la disponibilidad misma del alimento que responda a las necesidades de la comunidad; es por ello que la investigación científica en el desarrollo de productos alimenticios que ofrezca un beneficio para la salud es hoy una prioridad.

La búsqueda de productos alimenticios en donde se modifique, adicione o sustituya algún ingrediente como por ejemplo, disminuir el aporte calórico al remplazar azúcar por sustitutos de esta lo cual es una excelente alternativa para la comunidad adulta que se enfrenta a estados de malnutrición, de sobrepeso.

Las campañas de comunicación que se realizan sobre un determinado producto van influyendo directamente sobre los hábitos y costumbres del grupo de consumidores expuestos a ellas. La educación en salud y nutrición es compromiso del sector industrial que debe orientar en forma correcta a su consumidor. Se está creando el hábito y por ello somos parte activa del consumo de los alimentos.

Conocer el valor nutricional de los alimentos para seleccionar su beneficio, es importante. Recuerde que el ser humano se alimenta para cubrir sus necesidades nutricionales y no sólo para llenarse.

Hoy en día, lo relacionado con las necesidades alimentarias y nutricionales se hacen eminentes.

Se controla lo que se come y se hacen preguntas como qué tan sana es la alimentación consumida, qué beneficio está aportando a corto y a mediano plazo y será qué de esta forma de alimentarse se previenen algunas enfermedades de moda como la hipoglucemia y la diabetes o el mismo exceso de peso u obesidad y el nivel de grasas en sangre elevado como el colesterol y los triglicéridos.

El consumidor cambia rápidamente sus hábitos alimentarios y de acuerdo al entorno en el que se está desarrollando, necesita realizar correctamente dichos cambios y para ello debe conocer las bases mínimas de una Nutrición adecuada.

Una nutrición adecuada debe apoyarse en tres principios fundamentales:

1. Consumo de energía: debe ir de acuerdo al gasto energético del individuo por actividad y de acuerdo a la composición corporal (disminuir, aumentar o mantener peso corporal).



2. Aporte de todos los nutrientes: debe ser en la cantidad suficiente, que cubra en forma adecuada las recomendaciones definidas por el estado de salud o fisiológico del mismo.
3. Satisfaga los cinco sentidos: los alimentos cumplan su función organoléptica específica de acuerdo a sus propiedades o características básicas; las cuales estimulan a los sentidos produciendo una serie de reacciones que determinan su aceptación o negación, como su satisfacción o desgano frente al alimento.

Comer cumple una doble función: Es una necesidad básica y es un placer, sentir el alimento.

El consumo excesivo de calorías conlleva a que el organismo las procese y las tome de reserva en el tejido graso haciendo aumentar el peso corporal del organismo. Científicamente se ha establecido que el exceso de peso es un factor de riesgo para desarrollar una serie de desordenes clínicos como son la hipertensión, enfermedades cardiovasculares, enfermedades del sistema óseo, entre otros.

En consecuencia se han desarrollado categorías de productos en las cuales les han sustituido uno de sus ingredientes para lograr reducción de calorías. Este es el caso los endulzantes que son sustituto del azúcar, cuyo nombre genérico es aspárteme, di péptido cuyos componentes son dos aminoácidos, Ácido L-Aspártico y L-Fenilalanina en su forma de éter metílico cuyo poder endulzante es 200 veces mayor que el azúcar. Por separado, estos aminoácidos no son dulces pero su combinación sí lo es.

Estos aminoácidos esenciales, por ser constituyentes de las proteínas, se encuentran formando parte de las proteínas animales y vegetales de nuestros alimentos cotidianos como carnes, lácteos, cereales, frutas y verduras.

Ahora bien las normas alimenticias también son divididas en:

**Normas de Seguridad.** Tienen por objetivo que los productos se integren y funcionen con materiales, procesos, sistemas y métodos que eviten riesgos a la salud, a la vida y al patrimonio de los consumidores.

**Normas de eficiencia.** Su objetivo es el de garantizar el uso y disfrute adecuado de los consumidores y propiciar la conservación de los sistemas ecológicos y de ahorro de elementos básicos para la vida.

**Normas de prácticas comerciales, lineamientos informativos y requisitos de información (servicios).** Su objetivo es que los consumidores usen, gocen y disfruten de servicios solventes previniendo y evitando que sean objeto de prácticas abusivas, desleales o coercitivas.

**Normas de información comercial.** Tienen por objetivo que en los productos se dé a conocer a los consumidores las características, naturaleza, cantidades, advertencias y en

general los elementos que le permitan mejores decisiones y le garantice su uso, goce y disfrute.

**Normas metrológicas.** Su objetivo es que los instrumentos de medición a través de los cuales se determina el pago que tiene que hacer el consumidor, funcionen exactamente. Norma prácticas comerciales en materia de promociones coleccionables y/o por medio de sorteos y concursos.

**Normas de Servicios Turísticos.** La NOM Turística, una Herramienta por la Calidad, Protección, Seguridad e Información en el Turismo del Siglo XXI, cuya observancia procura seguridad y calidad de los servicios turísticos.

El empresario y el turista necesitan conocer la influencia positiva que tienen las normas técnicas en la vida diaria, ya sea en su operación como en la comercialización del producto turístico otorgando una mayor seguridad e información al usuario turista que se refleja en calidad en el servicio, dentro de este rubro y respecto a los fines del presente trabajo, se contemplan las normas enfocadas a los servicios gastronómicos.

### **3.2 LA CREACIÓN DE LAS NORMAS ALIMENTICIAS.**

Ahora bien, una vez analizados los parámetros considerados como los más importantes que se regulan o normalizan en nuestro país, debemos analizar el proceso de creación de las normas alimenticias como tal, ya que si bien es cierto el proceso de creación de la normatividad nacional es el mismo, sin importar el sector industrial al que sea enfocado, sin embargo, en la normalización de la industria alimenticia nacional se ven involucradas distintas instituciones tanto gubernamentales, de investigación, e industriales.

Primeramente estableceremos quienes son las personas involucradas en la creación de las normas alimenticias nacionales, mismas que se ven involucradas en la elaboración de los proyectos y la vigilancia de las normas.

De acuerdo con lo mencionado en los artículos anteriores sabemos que para la elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas, se conforma una comisión constituida por los representantes de la dependencia o secretaria la cual es responsable de la elaboración de dicha norma, así mismo convoca a representantes del sector industrial, del sector educativo quien se encargara de la investigación del anteproyecto, y al sector público, es decir, a los consumidores sector que está representado por la Procuraduría Federal del Consumidor, ya que es esta la dependencia encargada de vigilar y regular las actuaciones de los productores, distribuidores y comerciantes para procurar el bienestar y la seguridad del consumidor.

En la elaboración de una norma alimenticia están involucrados, primeramente la secretaria o secretarías encargadas de vigilar y aplicar en su caso las sanciones correspondientes por el incumplimiento de la norma, el sector industrial el cual está

comprendido por los grupos industriales interesados en la elaboración de dicha norma y por las dependencias educativas y laboratorios de prueba interesados, y por ultimo por el sector publico los consumidores, es decir, que invariablemente encontraremos que está involucrada la Procuraduría Federal del Consumidor.

Como un ejemplo de lo anterior y para facilitar el análisis del proceso de elaboración de las normas alimenticias en nuestro país haremos un análisis explicativo tomando como punto de referencia un proyecto desarrollado respecto a la NOM 002 SCFI 2003, la cual se refiere a productos preenvasados, su contenido neto sus tolerancias y los métodos de verificación para dicha norma, y el cual fue elaborado en el año 2003.

**PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA  
PROY-NOM-002-SCFI-2003  
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE  
VERIFICACIÓN**

**1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

***Esta norma oficial mexicana establece las tolerancias y los métodos de prueba para la verificación de los contenidos netos de productos preenvasados y los planes de muestreo usados en la verificación de productos que declaran su contenido neto. Se exceptúan de esta norma los productos a granel.***

***Esta norma oficial mexicana se aplica tanto a productos de fabricación nacional como de Importación que se comercialicen en Territorio Nacional.***

***Esta norma oficial mexicana se aplica de conformidad con lo dispuesto por la (fracción II del artículo 94 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización), en fábrica, planta de envasado o almacén de productores o en su caso almacén de los importadores y en caso de no localizarse éstos o no se tenga producto el muestreo se aplica en el punto de venta.***

Como podemos ver lo primero que la comisión encargada de elaborar o modificar una Norma Oficial Mexicana debe hacer es establecer el objetivo y el campo de aplicación de la Norma, con ello también se define el margen de interés y las personas involucradas en dicha comisión.

El cual en este caso es el señalamiento de los niveles de tolerancia que deben presentar los distintos productos preenvasados, lo anterior para alcanzar una uniformidad en los parámetros señalados como CONTENIDO NETO de los distintos productos preenvasados.

**1 REFERENCIAS**

***Para la correcta aplicación de esta Norma, se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas o normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:***

***NMX-Z-012/2-1987 Muestreo para la inspección por atributos - Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 28 de octubre de 1987.***

**NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 27 de noviembre de 2002.**

**NOM-030-SCFI-1993 Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 29 de octubre de 1993.**

**NMX-F-315- 1978 Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados, Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 23 de febrero de 1978.**

Se estipulan las referencias que se tomaron como punto de partida o apoyo para la elaboración o modificación de la norma de que se trate, lo anterior, para fundamentar el trabajo a desempeñar por la comisión.

## **2 DEFINICIONES**

**Para los efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:**

**3.1 Contenido neto:** Cantidad de producto pre envasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.

**3.2 Contenido neto declarado:** Es la cantidad (masa o volumen) de producto pre envasado declarado en la etiqueta del envase.

**3.3 Control destructivo:** Control que comprende la apertura o destrucción del envase.

**3.4 Control no destructivo:** Acción en la verificación del contenido neto, que no implica la apertura o destrucción del envase

**3.5 Envase:** Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto pre envasado, para su venta.

**3.6 Etiqueta:** Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto pre envasado.

**3.7 Lote de inspección:** Conjunto de unidades de producto del cual se toma la muestra para inspección y determinación de la conformidad del criterio de aceptación.

**3.8 Lote de producción:** El que está constituido por unidades de producto de un solo tipo, clase, tamaño y composición y que son fabricadas esencialmente bajo las mismas condiciones de proceso y en un mismo ciclo de tiempo.

**3.9 Masa drenada:** Cantidad de producto sólido o semisólido suspendido en un líquido que representa el contenido neto de un envase, después de que el líquido ha sido removido por algún método prescrito.

**3.10 Muestra:** Las unidades de producto tomadas de un lote de inspección de manera aleatoria con el fin de evaluar el contenido neto de los productos preenvasados.

**3.11 Producto pre envasado:** Producto que cuando es colocado en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentra presente el comprador y la cantidad de producto contenido en él, no puede ser alterado a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

**3.12 Producto a granel:** Producto colocado en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido neto puede ser variable debiéndose pesar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta.

**3.13 Tara:** Masa que corresponde al envase y que se deduce para determinar el contenido neto de un producto pre envasado.

**3.14 Tolerancia:** Porcentaje de desviación o cantidad máxima permitida de desviación en la unidad de producto respecto al contenido neto declarado. La tolerancia se aplica solamente del contenido neto declarado hacia menos.

**3.15 Unidad de producto:** Elemento representativo de un lote de producción, que se inspecciona para determinar el contenido neto del producto que contiene, las unidades de producto deben ser de un solo tipo, clase, tamaño y composición, fabricados esencialmente bajo las mismas condiciones y en un mismo periodo.

**3.16 Unidad de verificación:** Persona física o moral acreditada y aprobada en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización para prestar el servicio de verificación del cumplimiento de esta norma.

**3.17 Unidad fuera de tolerancia:** Es aquella unidad de producto cuyo contenido neto real es menor al del contenido neto declarado menos la tolerancia respectiva.

#### **4 TERMINOLOGÍA**

Con la siguiente simbología se identifican las diferentes variables que se usan para los cálculos que aplican en la presente norma.

**T** tolerancia que se aplica a los artículos individuales en %, o en unidades de masa o volumen;

**CNd** contenido neto declarado en la etiqueta;

**CN** contenido neto promedio obtenido en la muestra;

**N** número de unidades de producto que componen la muestra;

**S** desviación estándar de los valores del contenido neto de los artículos que componen la muestra, esta se calcula de la siguiente forma:

Se establece un listado de las definiciones y términos empleados en la elaboración de la norma esto para facilitar la comprensión de la misma.

#### **5 TOLERANCIAS**

**5.1 Para fines de la comprobación del contenido neto de los productos preenvasados, se fijan las tolerancias que se indican en las Tablas 1, 2 y 3.**

**T A B L A 1.- Tolerancias (T) para productos de llenado difícil**

Contenido neto declarado en g o ml		Tolerancia T
hasta	50	11,0 %
51	hasta 100	5,5 g o ml
101	hasta 200	5,5 %
201	hasta 300	11 g o ml
301	hasta 500	3,7 %
501	hasta 1 000	18,5 g o ml
1 001	hasta 10 000	1,85 %
10 001	hasta 15 000	185 g o ml
De más de 15 000		1,5 %

**T A B L A 2.- Tolerancias (T) para productos de llenado fácil**

Contenido neto declarado en g o ml		Tolerancia T
hasta	50	9,0 %
51	hasta 100	4,5 g o ml
101	hasta 200	4,5 %
201	hasta 300	9 g o ml
301	hasta 500	3 %
501	hasta 1 000	15 g o ml
1 001	hasta 10 000	1,5 %
10 001	hasta 15 000	150 g o ml
De más de 15 000		1,0 %

**Bebidas alcohólicas (excepto cerveza)** El error máximo tolerado hacia abajo del contenido neto declarado en la etiqueta, se establece tomando en consideración el tipo de proceso de fabricación de envase de vidrio, de acuerdo a la tabla 3.

**TABLA 3.- Tolerancias (T) para bebidas alcohólicas**

Cantidad nominal CNd ml	(% de CNd)T Para envases con proceso de fabricación automático (A)	(% de CNd)T Para envases con proceso de fabricación semiautomático y manual (SA, M)
5 a 50	9,00	11,9
51 a 100	4,50	7,4
101 a 200	4,50	5,0
201 a 300	3,70	4,8
301 a 500	3,50	4,5
501 a 1 000	1,50	3,5
1001 a 10 000	1,50	3,3

**Nota:** Para la aplicación de esta tabla, los valores calculados en unidades de masa o de volumen de los errores máximos tolerados que se indican en porcentajes, se redondearán a la décima de mililitro hacia arriba.

Debido a la diferente variabilidad natural en los procesos de fabricación de envases de vidrio, para fines de éste apartado se clasifican los procesos de fabricación de envase de vidrio de acuerdo a la tabla 4. Asimismo, se define la clave que deberá de llevar marcado el envase en alguna parte que sea de fácil localización para poder ubicar el proceso empleado en su fabricación, por ejemplo se puede colocar la clave en la base del envase. En caso de que el envasador no desee marcar con la clave su envase, el

fabricante del mismo emitirá un documento donde se especifique el proceso usado para la fabricación del envase, dicho documento deberá presentarse por el envasador a las autoridades verificadoras, en caso necesario.

**TABLA 4.- Proceso de fabricación de envases de vidrio**

Proceso de vidrio	Clave
<b>Automático</b> PSBA = Prensa soplo boca angosta SS = Soplo soplo Ps = Prensa soplo	A
<b>Semiautomático</b> SS = Soplo soplo Ps = Prensa soplo	SA
<b>Manual</b> S = Soplo	M

**5.2 Las tolerancias de la Tabla 1 se aplican:**

**5.2.1 A aquellos productos preenvasados que tengan densidades y/o fases diferentes en su presentación, (por ejemplo: productos en almíbar, verduras enlatadas, y otros similares), las mismas tolerancias aplican para la masa drenada.**

**5.2.2 A productos que requieran de operaciones sucesivas durante el proceso de envasado que incluyan dos o más componentes, (por ejemplo aerosoles, atún, líquidos carbonatados, líquidos espumantes, y otros). Para el caso de las bebidas alcohólicas distintas de la cerveza aplica la tabla 3.**

**5.2.3. A productos constituidos por masas unitarias de tamaño significativo, tales como piezas o semillas cuya masa unitaria máxima tenga un valor igual o mayor a la tolerancia que corresponde al contenido neto indicado en el envase, (por ejemplo: papas fritas, chicharrones, y otros.**

**5.2.4 A productos deshidratados cuya consistencia facilita su rompimiento, que provoca un polvo heterogéneo de diferente densidad, que se incrementa por manejo, (por ejemplo: hojuelas de maíz, cereales y otros.**

**5.2.5 A productos moldeados, (por ejemplo: jabones, galletas, chocolates y otros similares.**

**5.2.6 A polvos con densidades variables (por ejemplo: detergentes granulares, talcos, chocolate en polvo, café soluble aglomerado, harinas y otros similares.**

**5.2.7 A productos que durante su proceso requieran incorporación de aire en su llenado (por ejemplo helados, nieves y otros similares.**

**5.2.8 A productos que pierden humedad o solventes por evaporación (por ejemplo cojincitos de champú, sobres con producto (sachets) y desodorantes en barra.**

Quando la verificación del contenido neto de los productos considerados en 5.2.8 se lleve a cabo en planta o almacén del importador, deben cumplir con la Tabla 2 y demás criterios de esta norma.

**5.3 Las tolerancias de la Tabla 2 se aplicarán a todos aquellos productos que no se encuentren comprendidos en alguna de las clasificaciones estipuladas en el artículo precedente.**

**5.4 Las tolerancias indicadas en los incisos precedentes, sólo se aplicarán a las unidades que en su verificación resulten con contenidos netos menores al contenido neto declarado en la etiqueta, envase, empaque o envoltura.**

**5.5 Las tolerancias de la tabla 3 se aplicarán a las bebidas alcohólicas (excepto a la cerveza), dependiendo del proceso empleado en la fabricación del envase de vidrio.**

**5.6 Debido a la naturaleza intrínseca de los jabones de tocador, dermolimpiadores y jabones de lavandería, que pierden peso con el transcurso del tiempo, la verificación de su contenido neto en planta deberá realizarse bajo el siguiente criterio:**

**5.6.1 Sí la inspección se lleva a cabo en las instalaciones del fabricante o importador deberá cumplir con la tabla 1**

**5.6.2 Sí la inspección se lleva a cabo en punto de venta se valuará bajo el criterio 8.1.2 de la tabla 7, considerando la siguiente pérdida de peso en los siguientes días a la fecha de fabricación:**

**a) Para jabones de tocador y/o dermolimpiadores:**

<b>Contenido de humedad en la formulación en %</b>	<b>Pérdida de peso en 90 días en %</b>
<b>5-9</b>	<b>4</b>
<b>10-15</b>	<b>8</b>
<b>16-20</b>	<b>11</b>

**b) Para jabones de lavandería:**

<b>Contenido de humedad en la formulación en %</b>	<b>Pérdida de peso en 90 días en %</b>
<b>20-25</b>	<b>15</b>
<b>26-30</b>	<b>20</b>
<b>31-35</b>	<b>25</b>

**5.7 Productos mixtos (véase apéndice D)**

**5.7.1 Líquidos**



**En caso de los productos que en su elaboración incluyan una mezcla de líquido y sólido pero que se expende con base a un contenido neto en términos de volumen se consideran los sólidos como parte del líquido. Como es el caso de aceites y vinagres con especias, bebidas alcohólicas con frutas y otras.**

#### **5.7.2 Sólidos**

**En caso de los productos que en su elaboración incluyen una mezcla de sólido y líquido pero que se expende en base a un contenido neto en términos de masa, se consideran los líquidos como parte del sólido. Como es el caso de frijoles enlatados**

En este caso se estableció un margen de tolerancias, que son los parámetros o márgenes que son permitidos por la norma, que respecto al contenido neto y el contenido neto declarado de los productos, se pueden presentar, es decir que las tolerancias son los márgenes que se pueden presentar respecto a la cantidad señalada en el producto como contenido neto.

## **6 MUESTREO**

**6.1 La verificación del contenido neto de productos preenvasados se debe efectuar mediante muestreo aleatorio, tomando muestras por duplicado. Cada muestra estará compuesta por el número de unidades de producto que se establecen en la tabla 5.**

**TABLA 5.- Tamaño de muestra en función del lote a verificar**

<b>Lote de producto</b>	<b>Muestra de prueba (unidades de producto)</b>
<b>De 150 a 500</b>	<b>13</b>
<b>De 501 a 1 200</b>	<b>20</b>
<b>De 1201 a 10 000</b>	<b>32</b>
<b>De 10 001 a 35 000</b>	<b>50</b>
<b>De 35 001 a 500 000</b>	<b>80</b>

**En el caso de que el lote de productos que se verifique sea mayor a 500 000 unidades, las cantidades excedentes se considerarán como integrantes de otro lote de muestreo, al cual se le aplicarán las mismas reglas de la tabla 5. (Véase 7.1.3 y 7.1.4).**

**6.2 La verificación del contenido neto de productos preenvasados de alto precio, se debe efectuar mediante muestreo aleatorio, tomando muestras por duplicado. Cada muestra estará compuesta por el número de unidades que se establece en la tabla 6.**

**TABLA 6.- Tamaño de la muestra en función del lote a verificar para productos de alto precio**

<b>Lote de productos</b>	<b>Muestra de prueba (Unidades)</b>
<b>Hasta 50</b>	<b>2</b>
<b>De 51 a 150</b>	<b>3</b>
<b>De 151 en adelante</b>	<b>4</b>

El muestreo es el procedimiento de análisis de los productos, mediante el cual se inspeccionan los productos dando como resultado la determinación de los productos que efectivamente se encuentran dentro de los márgenes de tolerancia y aquellos que no, así mismo establece los márgenes de tolerancia establecidos por la norma.

## **7 PROCEDIMIENTO**

### **7.1 Administrativo**

**7.1.1 La verificación del contenido neto se realizará solamente a productos preenvasados terminados y listos para su comercialización y lotes únicos de producción y se efectuará por la Procuraduría Federal del Consumidor o las Unidades de Verificación conforme a lo dispuesto en los artículos 84 del título cuarto y 100 a 109 del título quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.**

**7.1.2 Si las autoridades deciden realizar la verificación del contenido neto en establecimientos en los que no cuenten con la cantidad mínima de producto señalada en las tablas 5 o 6, de encontrarse anomalía, los resultados obtenidos serán considerados como preliminares debiéndose confirmar mediante verificación directa con el fabricante o importador sobre la cantidad de producto establecida en las tablas antes mencionadas.**

**7.1.3 Cuando en la verificación de la primera muestra del producto se apruebe el lote correspondiente, la otra muestra del mismo lote quedará sin efecto y en su caso ambas muestras se pondrán a la disposición de la persona de quien se hayan obtenido. En caso de no aprobarse, a solicitud del interesado se realizará una nueva verificación sobre la segunda muestra mencionada en 6.1. Este resultado se tomará como definitivo.**

**7.1.4 En caso de presentarse desviaciones susceptibles de infracción, servirán como atenuantes los documentos de control que el fabricante haya realizado durante el proceso de envasado del lote en cuestión. Para este efecto sólo serán válidos los procedimientos de control de calidad estadístico reconocidos debidamente realizados, (por ejemplo, gráficas de control, evaluaciones por equipos automatizados y otros similares).**

**7.2 Técnico Antes de iniciar la verificación del contenido neto deben cuidarse los siguientes aspectos:**

**7.2.1 Que el contenido neto del producto preenvasado esté debidamente expresado en unidades de medida que correspondan a las establecidas en la norma oficial mexicana NOM-008-SCFI vigente (Véase 2 Referencias)**

**7.2.2 Que los instrumentos de medición que se utilicen para verificar el contenido neto por cualquiera de los métodos, cuenten con informes o dictámenes de calibración vigentes, expedidos por laboratorios de calibración acreditados y aprobados.**

**7.2.3 Que la incertidumbre de los instrumentos de medición no sea mayor a la décima parte de la tolerancia correspondiente (0,1 T).**

**7.2. 4 Determinar el contenido neto de cada unidad con una exactitud mínima equivalente al 10% del valor de la tolerancia que corresponda, siguiendo alguno de los siguientes métodos, elegido por el interesado.**

**7.2.5 Se determina el número de unidades que componen el lote. Para este propósito, se recomienda lo indicado en la NMX-Z-012/2 (Véase 2 Referencias).**

**7.2.6 De acuerdo con las tablas 5 ó 6, se obtiene el tamaño de la muestra correspondiente.**

**7.2.7 Se extraen las unidades hasta completar el tamaño previsto. La extracción debe ser al azar. Para esto se recomienda lo indicado en el capítulo 15 de la norma mexicana NMX-Z-012 /1 (Véase 2 Referencias)**

### **7.3 Masa**

#### **7.3.1 Destructivo**

**a) Vaciar completamente el contenido del envase en un recipiente tarado, y determinar el contenido neto, restando el valor de la tara.**

**b) Pesar el envase con producto, vaciar su contenido totalmente, limpiando el envase si fuera necesario; pesar el envase vacío y por diferencia, calcular el contenido neto.**

#### **7.3.2 No destructivo**

**Pesar el envase con producto y determinar el peso neto, restándole la masa promedio del envase vacío, obtenida de una muestra representativa de 20 envases vacíos.**

### **7.4 Volumen**

#### **7.4.1 Destructivo**

**a) Determinar el volumen neto, vaciando el contenido del envase en un recipiente calibrado.**

**b) Proceder de acuerdo a lo establecido en alguno de los incisos señalados en 7.3.1; relacionar la masa del contenido neto con la densidad del producto para obtener el volumen.**

**7.4.1.1 En las bebidas alcohólicas, el volumen neto de los productos envasados, podrá medirse directamente con instrumentos de medida volumétrica, o mediante la relación entre la masa neta de la muestra y la densidad del líquido con referencia a 20 °C.**

#### **7.4.2 No destructivo**

**Proceder como se indica en 7.3.2; relacionar la masa del contenido neto con la densidad del producto para obtener el volumen.**

**7.4.2.1 Para el caso de bebidas alcohólicas se empleará la relación peso neto y densidad del producto referido a 20 °C para llevar a cabo la determinación del contenido neto. Se pesa el envase con producto y determinar el peso neto, restándole la masa promedio del envase vacío, tapón y etiqueta, obtenida de una muestra representativa de 20 envases vacíos.**

**7.5 Se obtiene el promedio (CN) de los valores de los contenidos netos que integran la muestra.**

**7.6 Se analizan los datos para determinar el cumplimiento con los requisitos correspondientes.**

**7.7 Determinación del contenido neto en aceites comestibles. El método para esta determinación se debe efectuar conforme a lo establecido en el apéndice C.**

El procedimiento es método o las formas mediante las cuales se van a llevar a cabo los análisis e inspecciones de los productos muestra, lo anterior para controlar todas y cada una de las situaciones y factores que se presentan en la realización del análisis.

## 8 CRITERIO DE ACEPTACIÓN

**8.1 Se considera que el lote verificado por muestreo cumple con el contenido neto declarado sólo si satisface los tres criterios establecidos en 8.1.1 ú 8.1.4, 8.1.2 y 8.1.3.**

### 8.1.1 Promedio algebraico

**El contenido neto promedio de la muestra CN debe ser:  $CN \geq CNd$**

**8.1.2 No debe encontrarse un número de unidades fuera de tolerancia mayor a las establecidas en la Tabla 7.**

**10 TABLA 7.- Número máximo de unidades permitidas fuera de tolerancia**

Tamaño de la muestra ( Unidades)	Unidades fuera de la tolerancia
13	1
20	2
32	3
50	5
80	7

**8.1.3 Ninguna unidad debe resultar con un contenido menor que  $(CNd-2T)$ .**

**8.1.4 Cuando el promedio de la suma algebraica de los contenidos netos no cumpla con el criterio establecido en 8.1, se procede a realizar la siguiente prueba, aceptando el lote por dicho criterio, si se satisface la siguiente condición:**

$$Tc \leq ttc = \left| \frac{CNd - \overline{CN}}{s/\sqrt{n}} \right|$$

**donde: t es el valor de la estadística t (t de Student) a un nivel de confianza de 99,5% con n-1 grados de libertad y el valor de t se obtiene de la Tabla 8.**

**Tc es el valor de la estadística t (t de Student), obtenido de los valores de la muestra;**

**TABLA 8 Valores de t**

N	T 0,995; n-1
13	3,06
20	2,86
32	2,75
50	2,70
80	2,65

**8.1.4.1 Si el valor de  $tc > t$ , el lote no cumple con el criterio 8.1.1**

**8.1.4.2 Si el valor de  $tc \leq t$  el lote cumple con el criterio 8.1.1 y debe además cumplir los**

requisitos establecidos en los incisos 8.1.2 y 8.1.3.

**8.2 Bebidas alcohólicas, excepto cerveza.** Se considera que el lote verificado por muestreo cumple con el contenido neto declarado sólo si satisface los criterios establecidos en 8.2.1 ú 8.2.2 y 8.2.3

**8.2.1** Que el contenido neto promedio de la muestra del producto envasado, no sea inferior a la cantidad nominal de la etiqueta.

**8.2.2** La proporción de envases con contenido neto inferior al máximo error tolerado, será lo suficientemente pequeña que permita cumplir con los controles estadísticos especificados en esta Norma, según punto 8.2.4.

**8.2.3** Ningún envase debe resultar con un contenido neto menor al doble de la tolerancia permitida de acuerdo a la tabla 3.

**8.2.4** Aplicación del control estadístico. Un lote de producto envasado se considera aceptable, para efecto de este control, cuando la media CNc de los contenidos netos de los n envases de la muestra, sea superior al valor determinado según los criterios 8.2.5 de la tabla 10 y 8.2.6 de la tabla 11.

$$CNc = CNd - [(s / n) * t_{(1-\alpha)}]$$

Donde en esta fórmula:

**CNc** contenido neto calculado considerando la t de Student

**CNd** contenido neto declarado en la etiqueta

**S** desviación estándar de los contenidos netos de la muestra

**N** tamaño de la muestra

**T(1-a)** Variable aleatoria de la distribución de t de Student, con grados de libertad (v) igual a v= (n-1) y con un nivel de confianza (1 - a) = 0,995 (Tabla 9)

**11 TABLA 9.- Puntos porcentuales de la Distribución t de Student con Alfa = 0,005**

v/a		v/a		v/a		v/a		v/a	
1	63,657	8	3,355	15	2,947	22	2,819	29	2,756
2	9,925	9	3,25	16	2,921	23	2,807	30	2,75
3	5,841	10	3,169	17	2,898	24	2,797	40	2,704
4	4,604	11	3,106	18	2,878	25	2,787	60	2,66
5	4,032	12	3,055	19	2,861	26	2,779	120	2,617
6	3,707	13	3,012	20	2,845	27	2,771	Infinito	2,576
7	3,449	14	2,977	21	2,831	28	2,763		

Para efectos de este control, es necesario determinar la desviación estándar del contenido neto del lote y conocer el contenido neto declarado.

Los criterios de aceptación o rechazo para el control de la media de un lote de envases se expresa en las tablas No. 10 y 11.

### 8.2.5 Control no destructivo

**TABLA 10 Criterios de aceptación o rechazo**

Unidades del lote	Unidades de la muestra	Aceptación	Rechazo
100 a 500 inclusive	30	CNc ≥ (CNd - 0,503 s)	CNc < (CNd - 0,503 s)
> 501	50	CNc ≥ (CNd - 0,379 s)	CNc < (CNd - 0,379 s)

### 8.2.6 Control destructivo.

12 TABLA 11 Criterios de aceptación o rechazo

Unidades del lote	Unidades de la muestra	Aceptación	Rechazo
Cualquiera que sea el número de unidades	En base a tablas de la NMX-Z-012, Nivel S-3	$CNc \geq (CNd - 0,640 s)$	$CNc < (CNd - 0,640 s)$

Después de haber realizado el análisis de los productos muestra se determinan los criterios de aceptación, es decir, se determinan los parámetros o márgenes aceptables que en este caso se refieren a las cantidades señaladas en el producto como contenido neto declarado y el contenido neto real que tienen los productos.

## 9 VIGILANCIA

**La vigilancia de la presente norma oficial mexicana estará a cargo de la Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas competencias.**

Se determinan las autoridades que serán facultadas para regular y vigilar el cumplimiento de la norma.

## 10 BIBLIOGRAFÍA

**Ley Federal sobre Metrología y Normalización**

**Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización**

**International Recommendation OIML R-87-1989 Net content in packages.**

## 11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

**Esta norma oficial mexicana concuerda parcialmente con la Recomendación de la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML), OIML R-87-1989 Net content in packages.**

Se establece también una concordancia o similitud con las normas internacionales referentes al mismo tema de regulación, con lo cual se procura que la normalización nacional sea homologa con la normalización internacional, haciendo de los productos nacionales sean competitivos dentro del mercado internacional.

## APÉNDICES

### Apéndice A

**En los casos en que se presenten productos nuevos o actuales cuyas características propias dificulten la aplicación de las tolerancias que les correspondan, de acuerdo a la clasificación del numeral 5 de tolerancias, la Secretaría de Economía, previo el estudio**

respectivo, determinará a petición expresa de la Cámara a la que correspondan dichos productos, las tolerancias definitivas que se les asignen.

#### **Apéndice B**

Los productos objeto de la presente norma correspondientes a lotes de producción anteriores a la fecha en que ésta norma entre en vigor, no quedan sujetos a lo dispuesto en la misma sino hasta seis meses después de su entrada en vigor por lo que los interesados deberán de remarcarlos o reprocesarlos según convenga.

#### **Apéndice C**

En tanto se establece la norma mexicana correspondiente para determinar el volumen de aceite vegetal envasado, se debe aplicar en forma supletoria el siguiente documento: American Oil Chemist's Society-Official and Tentative Methods Section I Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats and Waxes, Edition 1990-1991.

#### **Apéndice D Productos mixtos:**

- a) Como resulta imposible determinar en forma precisa el contenido neto del líquido, debido a que el tamaño de los sólidos varía, se presenta la imposibilidad de determinar los volúmenes (del sólido y del líquido) que se ocupan en el envasado.
- b) Se debe considerar también, que una vez llenado el producto, el sólido absorbe una parte del líquido.
- c) Que el envase se fabrica con una capacidad definida y si el líquido junto con el sólido llena el envase a su nivel estándar, se puede considerar que el contenido declarado en la etiqueta es el correcto.
- d) Eventualmente se podrían hacer pruebas destructivas para determinar la tendencia en el contenido.

#### **SÓLIDOS**

- a) Se aplica cuando el líquido se considera como parte nutrimental del producto.

#### **TRANSITORIO**

**PRIMERO.-** Esta norma oficial mexicana entrará en vigor 60 días después de su publicación como norma definitiva en el Diario Oficial de la Federación.

#### **P R E F A C I O**

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

- ACEITES, GRASAS Y DERIVADOS, S. A. DE C. V.
- ALMIDONES MEXICANOS, S. A. DE C. V.
- ASOCIACIÓN MEXICANA DE ALMACENES GENERALES DE DEPÓSITO, A. C. (AMAGDE)
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y CONEXOS A. C.
- ASOCIACIÓN MEXICANA DE LA INDUSTRIA SALINERA, A. C.
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE CHOCOLATES, DULCES Y SIMILARES, A. C.
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE IMPORTADORES Y EXPORTADORES DE LA REPUBLICA MEXICANA, A. C. (ANIERM)
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE REFRESCOS Y AGUAS CARBONATADAS A.C.
- ASOCIACIÓN MEXICANA DE INDUSTRIALES DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS, A. C.

- ASOCIACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIALES DE ACEITES Y MANTECAS COMESTIBLES
- CÁMARA DE ACEITES Y PROTEÍNAS DE OCCIDENTE (CAPRO)
- CÁMARA DE COMERCIO, SERVICIOS Y TURISMO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
- CÁMARA INDUSTRIAL HARINERA DE LA ZONA CENTRO
- CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIA DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES
- CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIA DE ACEITES, GRASAS, JABONES Y DETERGENTES
- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA CERVEZA Y DE LA MALTA
- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS
- CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIALES DE LA LECHE
- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACIÓN
- CÁMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS DE LA CELULOSA Y DEL PAPEL
- CENTRO NACIONAL DE METROLOGÍA
- COCA COLA
- COLGATE PALMOLIVE
- COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
- COMPAÑÍA VIDRIERA, S. A. DE C. V.
- CONFEDERACIÓN DE CÁMARAS INDUSTRIALES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
- DISTRIBUIDORA SOBA, S. A. DE C. V.
- GRUPO INDUSTRIAL BIMBO
- FABRICA DE JABÓN LA CORONA, S. A. DE C. V.
- HERDEZ, S. A DE C. V.
- INDUSTRIAL PATRONA, S.A. DE C. V.
- INDUSTRIAS VINÍCOLAS PEDRO DOMEQ, S. A. DE C. V.
- INSTITUTO MEXICANO DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN, A. C.
- INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL COORDINACIÓN DE METROLOGÍA, NORMAS Y CALIDAD INDUSTRIAL
- JUGOS DEL VALLE, S. A. DE C. V.
- LA MADRILEÑA, S.A. DE C. V.
- LICORES DE VERACRUZ, S. A. DE C. V.
- NESTLÉ MÉXICO, S. A. DE C. V.
- OMNILIFE DE MÉXICO, S. A DE C. V.
- PRODUCTOS DE UVA, S. A. DE C. V.
- PROCTER & GAMBLE MÉXICO, S. DE R. L. DE C. V.
- PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR
- SABRITAS, A. C. DE C. V.
- SALES DEL ISTMO, S. A. DE C. V.
- SECRETARÍA DE ECONOMÍA
- DIRECCIÓN GENERAL DE ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO DE TRATADOS COMERCIALES INTERNACIONALES
- SUBDIRECCIÓN DE TRATADOS COMERCIALES INTERNACIONALES
- SUMINISTRO TRANSAMERICANO DE REFACCIONES, S. A DE C. V.
- SUNBEAM MEXICANA, S. A DE C. V.
- UNILEVER DE MÉXICO, S. A. DE C. V.
- VINÍCOLA DE TECATE S DE R. L.
- VITRO ENVASES, S. A. DE C. V.



En el listado anterior podemos apreciar que entre los participantes en la elaboración del proyecto de norma se encuentran distintos representantes de los sectores industriales, educativos, y gubernamentales interesados en la elaboración de la presente norma.

Como se observa en el proyecto anterior los sectores involucrados determinan por medio de la comisión los parámetros a regular respecto a la materia específica de la norma.

Después se prosigue con la elaboración de la norma dando paso a la participación de las dependencias facultadas para vigilar el cumplimiento de la misma, llevando acabo el proceso mencionado dentro del capítulo segundo del presente trabajo, presentando el anteproyecto al comité consultivo nacional que corresponda para que sea discutido, en su caso sea aprobado y publicado ya como norma en el Diario Oficial de la Federación.

Como pudimos apreciar en el anteproyecto utilizado como ejemplo, son distintos los participantes en la elaboración del mismo, los cuales representan tanto al sector privado, es decir, el sector industrial, este sector desde nuestro punto de vista es el más interesado en participar en la elaboración de la norma, pues es quien deberá dar cumplimiento a la norma, así mismo se ve involucrado el sector público el cual está representado por los órganos gubernamentales quienes se encargan de convocar a los demás interesados en la elaboración de la norma, así como a los sectores de investigación y educación quienes se encargan de llevar acabo las investigaciones necesarias para la elaboración de la norma, y por último los consumidores quienes están representados por la Procuraduría Federal del Consumidor, que es la dependencia encargada de vigilar y procurar el bienestar de los consumidores frente al sector comercial.

De acuerdo con lo anterior podemos apreciar que en cuanto a la normalización alimenticia mexicana el proceso de elaboración de esta involucra mayoritariamente a los sectores industriales lo cual nos haría pensar que son los productores quienes deciden los alcances a impactos que tendrá esta regulación sobre ellos mismos, lo que deja al consumidor en un completo estado de indefensión, pues, si bien es cierto que este último sector está representado por la Procuraduría Federal del Consumidor, debemos tomar en cuenta que esta es una instancia de arbitraje y que cuyo procedimiento implica que ambas partes, es decir tanto el proveedor (comerciante, productor, distribuidor, etc.) y el consumidor se sometan a su arbitrio, pues de no hacerlo solo se tendrá como una instancia de conciliación sin que esta tenga la posibilidad de ejercer coercibilidad en contra de la parte demandada en su proceso, quedando limitada a las funciones que de acuerdo con su competencia le son otorgadas.

Lo mencionado en el párrafo anterior nos lleva a cuestionar, ¿Quién aplica y vigila el cumplimiento de las Normas Alimenticias en nuestro país?, lo cual tendrá respuesta en el siguiente apartado en el cual nos enfocaremos a responder esta incógnita.

### 3.3 LA APLICACIÓN Y VIGILANCIA DE LAS NORMAS ALIMENTICIAS.

Como hemos podido observar la creación de las normas alimenticias está vinculada tanto con las dependencias de gobierno de acuerdo con la competencia de cada una de estas, con el sector industrial y el sector público (consumidores) el cual se ve representado para este caso por la Procuraduría Federal del Consumidor, pero ¿A quién le corresponde la aplicación y vigilancia de la normatividad alimenticia?, Esta interrogante nos lleva a pensar de manera lógica que esta facultad le corresponde a la dependencia gubernamental involucrada con la creación de la norma que se trate, pero, ¿Si en la elaboración de la Norma participaron distintas dependencias? ¿Cuál de estas tendrá dicha facultad?

Pues bien, para poder responder a las interrogantes anteriores tendremos que ampliar lo mencionado en nuestro capítulo segundo. Si bien es cierto que en la elaboración de una norma pueden estar involucradas distintas dependencias no todas estas son competentes para su aplicación y vigilancia, y en muchos de los casos es la Procuraduría Federal del Consumidor es quién vigila el correcto cumplimiento con de la norma, esto es porque esta dependencia por su objetivo o función está facultada para proteger el bienestar de los consumidores, sin embargo no es la única que por causa de la función que desempeña, sea la encargada para realizar esta tarea, ya que existen otras dependencias facultadas para dicho objetivo, así mismo también existen algunas instituciones u organismos del sector privado la realización de esta labor.

Ahora bien, para tener una visión más amplia de la forma en que se lleva a cabo la vigilancia del cumplimiento de la normalización alimenticia y la aplicación de la misma, trataremos de explicar cuales las facultades que tienen cada uno de los órganos ya sean gubernamentales o privados para participar en la vigilancia y aplicación de la normalización alimenticia.

En principio, comenzaremos por definir cuales las dependencias respecto a la vigilancia y verificación o aplicación de la normatividad alimenticia nacional, de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo Único del Título Quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, son las dependencias gubernamentales las facultadas para verificar el cumplimiento de la Normatividad Oficial Mexicana, y en concreto de la Normatividad nacional, lo anterior de acuerdo con la competencia de cada una de estas dependencias, es decir, que con la competencia de la dependencia y el parámetro específico al cual se aplica la norma se determinará la dependencia facultada para verificar el cumplimiento de dicha norma.

Sin embargo, en el Capítulo Sexto del Título Cuarto del mismo ordenamiento se hace referencia a las Unidades de Verificación que son instituciones de investigación certificadas y aprobadas por las dependencias de gobierno, las cuales cuentan con la infraestructura tanto material y humana para realizar las verificaciones sobre la materia en que las secretarías le hayan certificado y aprobado, dichas verificaciones las podrá realizar a petición de parte o en apoyo a la dependencia que así lo requiera, lo anterior

para que los interesados puedan saber si efectivamente sus productos cumplen con la normatividad ya sea desde su proceso de elaboración y hasta su comercialización y así poder certificar sus productos bajo la norma correspondiente.

Ahora bien en el artículo 91 del capítulo único del título quinto de del ordenamiento señalado las dependencias son facultadas para realizar en primer lugar visitas ya sea a los productores, distribuidores o comerciantes, es decir, que realizara las visitas de verificación de los productos en el lugar donde se encuentren con el objeto de verificar, evaluar el cumplimiento de la normatividad respectiva, pudiendo recabar los documentos, la evidencia, o las muestras necesarias para determinar el cumplimiento de la normatividad respectiva. Así mismo están facultadas para realizar las mediciones requeridas y las pruebas de laboratorio necesarias para la realización de su cometido, realizando dichas pruebas y mediciones en los laboratorios acreditados y aprobados para dicho fin, la visita de verificación deberá ser llevada acabo por el personal adscrito a la dependencia o la unidad de verificación de que se trate, los gastos que la visita de verificación origine serán a cargo de la persona a quien se le este verificando, durante la realización de la visita se deberán cubrir varios requisitos, primeramente la visita debe estar fundada y motivada conforme a derecho.

Sin embargo, nos hemos percatado que respecto de las disposiciones de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización específicamente en lo dispuesto a las visitas de inspección nunca se hace la mención e un citatorio o aviso previo a dicha visita lo que contraviene a lo dispuesto en el artículo 16 de la Ley federal de Procedimiento Administrativo el cual señala que toda dependencia de la Administración Pública Federal facultada por cualquier ley a realizar una visita domiciliaria deberá dar citatorio o aviso previo a la realización de esta, por lo que en muchos de los casos de visitas domiciliares de inspección, si no es que en su totalidad carecen de formalidad jurídica y por lo tanto de constitucionalidad.

De acuerdo con lo anterior y con lo dispuesto en el artículo 88 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización las personas físicas o morales tendrán la obligación de proporcionar a las autoridades competentes los documentos, informes y datos que le sean requeridos en el oficio que ordena la visita respectiva.

Sin embargo, en el caso de que el resultado de la verificación se desprenda que el producto no cumple satisfactoriamente con las especificaciones contenidas en la norma la persona a quien le esta ordenada la verificación podrá solicitar que sea realizada otra verificación la cual deberá realizarse en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Ahora bien, los requisitos que deberán constar en el acta circunstanciada que se levante durante la visita de verificación, son los siguientes:

- I. Nombre, denominación o razón social del establecimiento;
- II. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya la diligencia;
- III. 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;
- IV. Número y fecha del oficio de comisión que la motivó;

V. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la diligencia;

VI. Nombre y domicilio de las personas que fungieron como testigos;

VII. Datos relativos a la actuación;

VIII. Declaración del visitado, si quisiera hacerla; y

- I. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la

Llevó a cabo.

Para el caso de que así lo considere pertinente la persona a que se le efectúa la visita de verificación tiene el derecho de hacer cualquier observación u otorgar pruebas respecto a los hechos contenidos en el acta circunstanciada, lo cual podrá efectuar en el momento de la diligencia o por escrito ante la autoridad responsable de la visita dentro de un término no mayor a los cinco días hábiles posteriores a la realización de la visita, lo anterior, para que la persona a quien se le realizó la visita pueda corregir o subsanar cualquier eventualidad que durante la visita se pudiese presentar.

Existen dos tipos de visita de verificación la primera de estas es aquella que se realiza en el lugar donde se lleva a cabo la elaboración de los productos, esto para comprobar fehacientemente que tanto los procesos de elaboración así como el equipo utilizado (equipos de medición) cumplen con lo dispuesto con la Normalización respectiva.

El segundo tipo de visita es aquel que se realiza con la finalidad de verificar el cumplimiento de la normalización respectiva al contenido, contenido neto, masa drenada, determinación de ingredientes, determinación de la composición del producto, veracidad en el etiquetado respecto a información comercial; y para lo cual es necesario la toma de muestras para su análisis en los laboratorios de pruebas de la dependencia o en los que esta señale, y para lo cual la persona a quien se le efectúa la visita deberá estarse a lo dispuesto en el artículo 88 del multicitado ordenamiento.

Para la recolección de las muestras mencionadas en el párrafo anterior se deberán cumplir con las siguientes formalidades:

- I. Sólo las personas expresamente autorizadas por la Secretaría o por la dependencia competente podrán recabarlas. También podrán recabar dichas muestras las personas acreditadas y aprobadas, para efectos de la evaluación de la conformidad;

- II. Las muestras se recabarán en la cantidad estrictamente necesaria, la que se constituirá por:

- a) El número de piezas que en relación con los lotes por examinar, integren el lote de muestra conforme a las normas oficiales mexicanas o a los procedimientos para la evaluación de la conformidad que publiquen las dependencias competentes; y

**b)** Una o varias fracciones cuando se trate de productos que se exhiban a granel, en piezas, rollos, tiras o cualquiera otra forma y se vendan usualmente en fracciones;

**III.** Las muestras se seleccionarán al azar y precisamente por las personas autorizadas;

**IV.** A fin de impedir su sustitución, las muestras se guardarán o asegurarán, en forma tal que no sea posible su violación sin dejar huella; y

**V.** En todo caso se otorgará, respecto a las muestras recabadas, el recibo correspondiente.

Ahora bien, para la recolección de las muestras a analizar esta se por duplicado, esto para que en caso tener un rango más amplio de investigación y comprobación, así mismo también se levantara un acta de recolección la cual deberá contener las siguientes especificaciones:

**I.** Si el sobre, envase o empaque que contenía las muestras presenta o no huellas de haber sido violado, o en su caso, si el producto individualizado no fue sustituido;

**II.** La cantidad de muestras en que se efectuó la verificación;

**III.** El método o procedimiento empleado, el cual deberá basarse en una norma;

**IV.** El resultado de la verificación; y

**V.** Los demás datos que se requiera agregar.

Las actas deberán ser firmadas por las personas que realizaron o participaron en las pruebas, y por el responsable de laboratorio, si se trata de laboratorios acreditados. En los demás casos por el representante de la Secretaría o dependencia competente que hubiese intervenido y el del productor, fabricante, distribuidor, comerciante o importador, que hayan participado y quisieran hacerlo. Su negativa a firmar no afectará la validez del acta.

El informe mediante el cual se informa el resultado del análisis de las muestras se notificará dentro de un plazo de 5 días hábiles siguientes a la fecha de recepción del informe de laboratorio, a los fabricantes, o a los distribuidores, comerciantes o importadores si a éstos les fueron recabadas las muestras. Tratándose de las personas que solicitaron por su propio derecho la verificación de sus productos, los informes deberán notificarse dentro de un plazo de 2 días hábiles siguiente a la recepción del informe de laboratorio, a la dependencia competente, lo anterior de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 105 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, dicho informe deberá ser entregado de manera en la cual conste la recepción del mismo, esto cuando el resultado sea desfavorable para la persona a quien se le practica la verificación, una vez notificado el resultado de la verificación las pruebas o el material sobrante de estas quedarán a disposición de la persona a quien fueron recolectadas, en caso de que se trate de productos perecederos o de fácil descomposición la persona quien deba recoger las

muestras contará con un término de no mayor a tres días para hacerlo, y por último si se tratase de materiales que por su naturaleza deban ser destruidos, dicha eventualidad deberá ser notificada a la persona a quien le fueron recogidos a quien es caso de ser distribuidor o comerciante, los fabricantes, productores, o importadores estarán sujetos a la reposición de las muestras recolectadas, si después de un término de un mes contado a partir de la fecha de notificación del resultado de la verificación las muestras o el materia sobrante no es recogido, se las dará el fin que la persona que las hubiese recabado estime pertinente.

Para el caso de que el resultado de la verificación se desprende que el producto presenta alguna deficiencia, se procederá de la siguiente forma:

I. Si se trata de incumplimiento de especificaciones fijadas en normas oficiales mexicanas se estará a lo dispuesto en el artículo 57;

**ARTÍCULO 57.-** Cuando los productos o los servicios sujetos al cumplimiento de determinada norma oficial mexicana, no reúnan las especificaciones correspondientes, la autoridad competente prohibirá de inmediato su comercialización, inmovilizando los productos, hasta en tanto se acondicionen, reprocesen, reparen o substituyan. De no ser esto posible, se tomarán las providencias necesarias para que no se usen o presten para el fin a que se destinarían de cumplir dichas especificaciones.

Si el producto o servicio se encuentra en el comercio, los comerciantes o prestadores tendrán la obligación de abstenerse de su enajenación o prestación a partir de la fecha en que se les notifique la resolución o se publique en el Diario Oficial de la Federación. Cuando el incumplimiento de la norma pueda dañar significativamente la salud de las personas, animales, plantas, ambiente o ecosistemas, los comerciantes se abstendrán de enajenar los productos o prestar los servicios desde el momento en que se haga de su conocimiento. Los medios de comunicación masiva deberán difundir tales hechos de manera inmediata a solicitud de la dependencia competente.

Los productores, fabricantes, importadores y sus distribuidores serán responsables de recuperar de inmediato los productos.

Quienes resulten responsables del incumplimiento de la norma tendrán la obligación de reponer a los comerciantes los productos o servicios cuya venta o prestación se prohíba, por otros que cumplan las especificaciones correspondientes, o en su caso, reintegrarles o bonificarles su valor, así como cubrir los gastos en que se incurra para el tratamiento, reciclaje o disposición final, conforme a los ordenamientos

legales y las recomendaciones de expertos reconocidos en la materia de que se trate.

**El retraso en el cumplimiento de lo establecido en el párrafo anterior podrá sancionarse con multas por cada día que transcurra, de conformidad a los establecidos en la fracción I del artículo 112 de la presente Ley.**

Ahora bien, respecto a la detención e inmovilización de los productos en mercados en lo dispuesto por el artículo al cual se hace alusión creemos que en primer lugar y de acuerdo con lo mencionado en el presente trabajo y respaldándonos en artículo 16 de nuestra carta magna, así como en el artículo 16 de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo y tomando en cuenta que la mayoría de los casos de visitas de inspección o verificación llevadas a cabo por las autoridades encargadas de la vigilancia y cumplimiento de la normatividad alimenticia, dichas detenciones o inmovilizaciones de producto carecen de toda formalidad y constitucional y por lo tanto se podrían considerar inconstitucionales y violatorias de los derechos de los productores, comerciantes o distribuidores de los productos inmovilizados, lo anterior sin mencionar las pérdidas que se presentan no solo para los productores sino para toda una cadena económica en el caso de que dichos productos se encuentren en circulación dentro del mercado nacional.

Sin embargo, con el afán de subsanar dicha problemática y sabiendo que dichas visitas de verificación y la detención de los productos o la cancelación de la prestación de algún servicios son encaminadas a la procuración y cuidado de la integridad y salud de los consumidores creemos que el eficaz y adecuado cumplimiento del procedimiento administrativo respecto de las visitas o verificaciones antes señaladas nos llevarías a terminar con grandes problemas de la industria alimenticia en nuestro país.

II. Si se trata de deficiencias en el contenido neto o la masa drenada, se estará a lo dispuesto en el artículo 23;

**ARTÍCULO 23.- Si al verificarse la cantidad indicada como contenido neto de los productos empacados o envasados de encontrarse que están fuera de la tolerancia fijada, podrá la Secretaría, además de imponer la sanción administrativa que proceda, prohibir su venta hasta que se remarque el contenido neto de caracteres legibles o se complete éste.**

La selección de muestras para la verificación del contenido neto se efectuará al azar y mediante el sistema de muestreo estadístico, en cuyo caso se estará al resultado de la verificación para, de proceder, prohibir la venta en tanto no se remarque o complete el contenido neto.

III. Si los materiales, elementos, sustancias o ingredientes que constituyan o integren el producto no corresponden a la indicación que ostenten o el porcentaje de ellos sea inexacto en perjuicio del consumidor, se prohibirá la venta de todo el lote o, en su caso, de toda la producción similar, hasta en tanto se corrijan dichas indicaciones. En caso de no ser esto posible, se permitirá su venta al precio correspondiente a su verdadera composición, siempre y cuando ello no implique riesgos para la salud humana, animal o vegetal o a los ecosistemas; y

IV. Si se trata de la prestación de un servicio en perjuicio del consumidor, se suspenderá su prestación hasta en tanto se cumpla con las especificaciones correspondientes.

Las resoluciones que se dicten con fundamento en este artículo serán sin perjuicio de las sanciones que procedan.

Siempre que se trate de la verificación de especificaciones contenidas en normas oficiales mexicanas, ya sea de contenido neto, masa drenada, composición de los productos o ley de metales preciosos, en tanto se realiza la verificación respectiva el lote de donde se obtuvieron las muestras, sólo podrá comercializarse bajo la estricta responsabilidad del propietario del establecimiento o del órgano de administración o administrador único de la empresa.

Solamente en los casos, en que exista razón fundada para suponer que la comercialización del producto puede dañar gravemente la salud de las personas, de los animales o de las plantas, o irreversiblemente el medio ambiente o los ecosistemas, el lote de donde se obtuvieron las muestras no podrá comercializarse y quedará en poder y bajo la responsabilidad del propietario del establecimiento o del consejo de administración o administrador único de la empresa de donde se recabaron. De no encontrarse motivo de infracción se permitirá de inmediato la comercialización del lote.

De comprobarse incumplimiento a las especificaciones o a la indicación del contenido neto, masa drenada, composición del producto o ley del metal precioso, se procederá como se indica en el artículo anterior.

Cuando el procedimiento de verificación y muestreo se refiera a productos, actividades o servicios regulados por la Ley General de Salud, se estará a lo dispuesto en dicho ordenamiento legal.

Cuando sean inexactos los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos, cualesquiera que éstos sean, así como la publicidad que de ellos se haga, la Secretaría o las dependencias competentes de forma coordinada podrán ordenar se modifique, concediendo el término estrictamente necesario para ello, sin perjuicio de imponer la sanción que proceda.

De acuerdo con lo establecido en el Capítulo Segundo del Título Sexto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el incumplimiento de la normalización y de las disposiciones contenidas en la Ley antes mencionada se sancionará por las



dependencias competentes, lo anterior de acuerdo con las atribuciones de las dependencias así como con las determinaciones que se desprendan de las actas de verificación y los dictámenes de los laboratorios acreditados y sin perjuicio de las demás sanciones que por el incumplimiento a la normalización fueren aplicables, las sanciones aplicables serán las siguientes:

**I.** Multa;

**II.** Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total;

**III.** Arresto hasta por treinta y seis horas;

**IV.** Suspensión o revocación de la autorización, aprobación, o registro según corresponda;  
y

**V.** Suspensión o cancelación del documento donde consten los resultados de la evaluación de la conformidad, así como de la autorización del uso de contraseñas y marcas registradas.

De acuerdo con el artículo 112-A se sancionará con multa las conductas u omisiones siguientes:

**I.** De veinte a tres mil veces el salario mínimo cuando:

**a)** No se proporcione a las dependencias los informes que requieran respecto de las materias previstas en esta Ley;

**b)** No se exhiba el documento que compruebe el cumplimiento con las normas oficiales mexicanas que le sea requerido; o

**c)** Se contravenga una norma oficial mexicana relativa a información comercial, y ello no represente engaño al consumidor;

**II.** De quinientas a ocho mil veces el salario mínimo cuando:

**a)** Se modifique sustancialmente un producto, proceso, método, instalación, servicio o actividad sujeto a una evaluación de la conformidad, sin haber dado aviso a la dependencia competente o a la persona acreditada y aprobada que la hubiere evaluado;

**b)** No se efectúe el acondicionamiento, reprocesamiento, reparación, sustitución o modificación, a que se refieren los artículos 57 y 109, en los términos señalados por la dependencia competente;

**c)** Se utilice cualquier documento donde consten los resultados de la evaluación de la conformidad, la autorización de uso de contraseña, emblema o marca registrada, o que compruebe el cumplimiento con esta Ley y las disposiciones que de ella derivan, para un fin distinto del que motivó su expedición;

**d)** Se contravengan disposiciones contenidas en las normas oficiales mexicanas;

**e)** Se cometa cualquier infracción a la presente Ley, no prevista en este artículo;

**III.** De tres mil a catorce mil veces el salario mínimo cuando:

**a)** Se incurra en conductas u omisiones que impliquen engaño al consumidor o constituyan una práctica que pueda inducir a error;

**b)** Se ostenten contraseñas, marcas registradas, emblemas, insignias, calcomanías o algún otro distintivo sin la autorización correspondiente; o

**c)** Se disponga de productos o servicios inmovilizados;

**IV.** De cinco mil a veinte mil veces el salario mínimo cuando se incurra en conductas u omisiones que impliquen grave riesgo a la salud, vida o seguridad humana, animal o vegetal, al medio ambiente o demás finalidades contempladas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Para determinar las sanciones aplicables las distintas dependencias deberán estar a lo dispuesto por el artículo 115 del multicitado ordenamiento, en el cual se establecen los siguientes parámetros:

**I.** El carácter intencional o no de la acción u omisión constitutiva de la infracción;

**II.** La gravedad que la infracción implique en relación con el comercio de productos o la prestación de servicios, así como el perjuicio ocasionado a los consumidores; y

**III.** Las condiciones económicas del infractor.

Así mismo, de acuerdo con el artículo 118 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización las secretarías o dependencia podrán suspender parcial o totalmente las acreditaciones, autorizaciones y aprobaciones de los organismos nacionales de normalización, entidades de acreditación y en general a las personas autorizadas para dicho fin cuando:

**I.** No proporcionen a la Secretaría o a las dependencias competentes en forma oportuna y completa los informes que le sean requeridos respecto a su funcionamiento y operación;

**II.** Se impida u obstaculice las funciones de verificación y vigilancia;

**III.** Se disminuyan los recursos o la capacidad necesarios para realizar sus funciones, o dejen de observar las condiciones conforme a las cuales se les otorgó la autorización o aprobación;

**IV.** Se suspenda la acreditación otorgada por una entidad de acreditación; o

**V.** Reincidan en el mal uso de alguna contraseña oficial, marca registrada o emblema.

Tratándose de los organismos nacionales de normalización, procederá la suspensión del registro para operar cuando se incurra en el supuesto de las fracciones I y II de este artículo o se deje de cumplir con alguno de los requisitos u obligaciones a que se refieren los artículos 65 y 66.

Para los laboratorios de calibración, además de lo dispuesto en las fracciones anteriores, procederá la suspensión cuando se compruebe que se ha degradado el nivel de exactitud con que fue autorizado o no se cumpla con las disposiciones que rijan el funcionamiento del Sistema Nacional de Calibración.

La suspensión durará en tanto no se cumpla con los requisitos u obligaciones respectivas, pudiendo concretarse ésta, sólo al área de incumplimiento cuando sea posible.

De igual manera y de acuerdo con las disposiciones contenidas en el artículo 119 de la ley antes mencionada, las dependencias podrán revocar total o parcialmente las acreditaciones, autorizaciones o aprobaciones de los organismos nacionales de normalización, entidades de acreditación o de las personas autorizadas, cuando:

**I.** Emitan acreditaciones, certificados, dictámenes, actas o algún otro documento que contenga información falsa, relativos a las actividades para las cuales fueron autorizadas, acreditadas o aprobadas;

**II.** Nieguen reiterada o injustificadamente el proporcionar el servicio que se les solicite;

**III.** Reincidan en los supuestos a que se refieren las fracciones I y II del artículo anterior, o en el caso de la fracción III de dicho artículo, la disminución de recursos o de capacidad para emitir certificados o dictámenes se prolongue por más de tres meses consecutivos; o

**IV.** Renuncien expresamente a la autorización, acreditación o aprobación otorgada. En el caso de personas acreditadas se cancele su acreditación por una entidad de acreditación.

La revocación conllevará la entrega a la autoridad competente de la documentación relativa a las actividades para las cuales dichas entidades fueron

autorizadas, y aprobadas, la prohibición de ostentarse como tales, así como la de utilizar cualquier tipo de información o emblema pertinente a tales actividades.

Y en definitiva de acuerdo con el artículo 120 del multicitado ordenamiento las dependencias podrán cancelar a dichas instituciones sus acreditaciones cuando:

- I. Se reincida en las infracciones a que se refiere el artículo 118;
- II. Se expidan normas mexicanas sin que haya existido consenso o sea evidente que se pretendió favorecer los intereses de un sector; o
- III. En el caso de la fracción III del artículo 118, la disminución de recursos o de capacidad para expedir normas se prolongue por más de tres meses consecutivos.

Una vez explicada la manera en que se llevarán a cabo las verificaciones y la aplicación de las sanciones correspondientes al incumplimiento de la normatividad y a las disposiciones de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, nos enfocaremos a definir primeramente cuales son las dependencias que de acuerdo con el objeto del presente trabajo les corresponde, es decir, cuales son las dependencias encargadas de la normalización alimenticia, y a definir las facultades que les corresponden a estas.

Principalmente las dependencias o secretarías involucradas en la industria alimenticia son la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial hoy Secretaría de Economía, la Secretaría de Salubridad y Asistencia hoy Secretaría de Salud, y por último la Procuraduría Federal del Consumidor, estas dependencias en general están involucradas en la verificación y vigilancia, así como en la elaboración de la normatividad Alimenticia.

Primeramente es la Secretaría de Economía de acuerdo con el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal es la dependencia de gobierno facultada para:

- I.- Formular y conducir las políticas generales de industria, comercio exterior, interior, abasto y precios del país;** con excepción de los precios de bienes y servicios de la Administración Pública Federal;
- \*II.- Regular, promover y vigilar la comercialización, distribución y consumo de los bienes y servicios;**
- III.- Establecer la Política de industrialización, distribución y consumo de los productos agrícolas, ganaderos, forestales, minerales y pesqueros,** en coordinación con las dependencias competentes;
- IV.- Fomentar, en coordinación con la Secretaría de Relaciones Exteriores, el comercio exterior del país.**
- \*VIII.- Regular, orientar y estimular las medidas de protección al consumidor;**
- IX.- Participar con las Secretarías de Desarrollo Social, de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de Medio Ambiente y Recursos Naturales, en la**

distribución y comercialización de productos y el abastecimiento de los consumos básicos de la población;

X.- Fomentar la organización y constitución de toda clase de sociedades cooperativas, cuyo objeto sea la producción industrial, la distribución o el consumo;

XI.- Coordinar y dirigir con la colaboración de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, el Sistema Nacional para el Abasto, con el fin de asegurar la adecuada distribución y comercialización de productos y el abastecimiento de los consumos básicos de la población;

\*XIII.- Establecer y vigilar las normas de calidad, pesas y medidas necesarias para la actividad comercial; así como las normas y especificaciones industriales;

XIX.- Regular la producción industrial con exclusión de la que esté asignada a otras dependencias;

\*XXIII.- Promover, orientar, fomentar y estimular la industria nacional;

Como podemos observar es la Secretaría de Economía la encargada de promover el desarrollo de la industria nacional, para lo cual está facultada para regular su actividad sin distinción del sector o mercado al cual pertenezca la industria, sin embargo consideramos importante destacar que es esta dependencia quien se encarga de regular la distribución de los productos y servicios nacionales, así mismo es la encargada de orientar y promover la protección del consumidor promoviendo para dicho fin las medidas que sean necesarias acerca de la calidad, pesas, medidas empleadas en los procesos de elaboración de los productos y la prestación de servicios, estando facultada para que a través de la Dirección General de Normas se establezcan las normas y especificaciones industriales necesarias, es responsabilidad de la DGN de elaborar y mantener un Catálogo de Normas se encuentra prevista en la fracción II del artículo 39 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el cual impone a la Secretaría de Economía la obligación de codificar las normas oficiales mexicanas (NOM's) por materias, mantener el inventario y colección de las NOM's y normas mexicanas (NMX's), así como de las normas de referencia y normas internacionales. Igualmente, este instrumento incluye el texto de los proyectos de las NOM's y NMX's publicadas para consulta pública y, en algunos casos, el de las manifestaciones de impacto regulatorio correspondientes. Dicho catálogo clasifica las normas por dependencia, rama de actividad económica, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación, tipo de normas y producto.

Ahora bien, de acuerdo con el artículo 39 del mismo ordenamiento es la Secretaría de Salud la facultada para la atención de los siguientes asuntos:

\*XII.- Realizar el control higiénico e inspección sobre preparación, posesión, uso, suministro, importación, exportación y circulación de comestibles y bebidas;

\*XIII.- Realizar el control de la preparación, aplicación, importación y exportación de productos biológicos, excepción hecha de los de uso veterinario;

\*XIV.- Regular la higiene veterinaria exclusivamente en lo que se relaciona con los alimentos que puedan afectar a la salud humana;

\*XVII.- Poner en práctica las medidas tendientes a conservar la salud y la vida de los trabajadores del campo y de la ciudad y la higiene industrial, con excepción de lo que se

relaciona con la previsión social en el trabajo; Podemos observar que es la secretaría de Salud la encargada de determinar las políticas de sanidad e higiene encaminadas a la industria alimenticia siendo está la encargada de prevenir cualquier riesgo sanitario que pudiese presentarse respecto al consumo, distribución, almacenamiento, exportación e importación, y elaboración de productos alimenticios. Para lo cual la Secretaría de Salud se ve apoyada por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), que es un órgano desconcentrado de la Secretaría de Salud con autonomía técnica, administrativa y operativa, que tiene como misión proteger a la población contra riesgos sanitarios, para lo cual integra el ejercicio de la regulación, control y fomento sanitario bajo un solo mando, dando unidad y homogeneidad a las políticas que se definan. Un riesgo sanitario es la probabilidad de ocurrencia de un evento exógeno adverso, conocido o potencial que ponga en peligro la salud o la vida humana, derivada de la exposición involuntaria de la población a factores biológicos, químicos o físicos presentes en los productos, servicios o publicidad, en el medio ambiente o en el medio ambiente de trabajo. Vale la pena mencionar que ninguna actividad humana está libre de riesgos (no existe riesgo cero) y los efectos del riesgo dependerán del factor de riesgo, la dosis, el tiempo y la frecuencia de la exposición, así como de la susceptibilidad individual.

Proteger a la población contra riesgos por consumo o uso de agua, alimentos, bebidas, medicamentos, equipos médicos, productos de perfumería, belleza y aseo, nutrientes vegetales, plaguicidas, sustancias tóxicas o peligrosas y otros productos, sustancias o agentes físicos, químicos o biológicos presentes en el medio ambiente o en el trabajo; y a mensajes publicitarios cuyos productos anunciados puedan alterar su salud.

Por último establezcamos cuales son las atribuciones de la Procuraduría Federal del Consumidor, siendo está la dependencia que por su naturaleza se encarga de la defensa, representación y procuración de los derechos del consumidor, la cual es un organismo de descentralizado de la Administración Pública Federal el cual se encarga junto con la Secretaría de Economía de dirigir las políticas de consumo nacionales, regulando las actividades industriales y comerciales que se desarrollan en nuestro país y cuyas atribuciones se encuentran contenidas en la Ley Federal de Protección al Consumidor, teniendo por objeto promover y proteger los derechos y cultura del consumidor y procurar la equidad, certeza y seguridad jurídica en las relaciones entre proveedores y consumidores, teniendo como principios básicos en las relaciones de consumo los siguientes:

- I. La protección de la vida, salud y seguridad del consumidor contra los riesgos provocados por productos, prácticas en el abastecimiento de productos y servicios considerados peligrosos o nocivos;
- II. La educación y divulgación sobre el consumo adecuado de los productos y servicios, que garanticen la libertad para escoger y la equidad en las contrataciones;

**III.** La información adecuada y clara sobre los diferentes productos y servicios, con especificación correcta de cantidad, características, composición, calidad y precio, así como sobre los riesgos que representen;

**IV.** La efectiva prevención y reparación de daños patrimoniales y morales, individuales o colectivos;

**V.** El acceso a los órganos administrativos con vistas a la prevención de daños patrimoniales y morales, individuales o colectivos, garantizando la protección jurídica, económica, administrativa y técnica a los consumidores;

**VI.** El otorgamiento de información y de facilidades a los consumidores para la defensa de sus derechos;

**VII.** La protección contra la publicidad engañosa y abusiva, métodos comerciales coercitivos y desleales, así como contra prácticas y cláusulas abusivas o impuestas en el abastecimiento de productos y servicios.

**VIII.** La real y efectiva protección al consumidor en las transacciones efectuadas a través del uso de medios convencionales, electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y la adecuada utilización de los datos aportados, y

**IX.** El respeto a los derechos y obligaciones derivados de las relaciones de consumo y las medidas que garanticen su efectividad y cumplimiento.

Como se observa está es la dependencia que por su naturaleza se encarga de regular y vigilar el cumplimiento de la normatividad nacional en cuanto al consumo se refiere, y cuya finalidad no es otra si no la procuración y mantenimiento de la seguridad de los consumidores, es por ello que la PROFECO se encarga en gran parte de la verificación y análisis de los productos alimenticios que se comercializan en nuestro país.

## CAPITULO CUARTO

### 4.1 LOS TRATADOS DE LIBRE COMERCIO Y LA INDUSTRIA ALIMENTICIA MEXICANA.

Durante más de 40 años nuestra industria no tuvo necesidad de competir; nuestro país contó de 1940-52, con una significativa demanda de productos para satisfacer las necesidades de los países en guerra.

México contó, de 1958-70, con una demanda suficiente de productos primarios y de manufacturas de consumo; con un apoyo moderado de crédito de los organismos internacionales, que fueron la base de su desarrollo (con estabilidad) y su sorprendente crecimiento industrial. Debido a las dificultades comerciales con el exterior, México encontró entonces, en la deuda externa. La crisis comercial mundial que en 1971 empujó la devaluación del dólar, provocó un exceso de liquidez mundial que llevó a la banca comercial de los países del tercer mundo, en dificultades por la crisis de los precios de las materias primas. Y así fueron soportables las crisis alimentarias y las crisis petroleras.

En efecto en 1978 con la crisis financiera del petróleo. La deuda de los países en desarrollo no sólo creció en volumen de una manera sin precedente, privatizando esta industria como una solución a dicha problemática, de tal forma que, la mayoría de los países del sur del mundo se endeudaron, perdiendo peso el fondo Monetario Internacional, el Banco Mundial, o el Banco Interamericano de Desarrollo, por citar algunos organismos internacionales; mientras que los bancos comerciales lo incrementaron. México contó con sus reservas petroleras para poder mantener aún más su política proteccionista. Pero la caída de los precios internacionales del crudo, se profundizó su crisis financiera. Lo más importante de la historia de México es que ni los recursos de la deuda ni del petróleo fueron empleados para la reestructuración de las actividades que en el pasado le proporcionaban divisas al país.

La crisis agropecuaria que se explica por la expansión demográfica, por la pérdida de productividad en el campo y por la falta de inversión modernizadora en el sector; y la crisis minera, que se explica por el avance tecnológico hacia los nuevos materiales y el rezago de México para incorporarse a la industria pesada básica, siguen siendo actividades que no aportan recursos suficientes para que el país continúe su modernización industrial.

En estas condiciones, para que México pueda retornar a una economía estable y en crecimiento, necesita generar divisas por el camino de la exportación manufacturera, ante la ausencia de las divisas mineras, petroleras, agropecuarias y turísticas en volumen suficiente.

De esta manera, el país corre actualmente el riesgo de quedarse estancado por un largo tiempo, mientras reestructura sus actividades primarias para importar, ese estancamiento redundará en retroceso y pobreza.



*Un país como México que hace escasos 40 años era un gran importador de manufacturas, hoy se ve obligado a convertirse en un gran exportador de manufacturas para progresar, y esto, es un cambio sustancial en la historia de nuestra economía.*

*Éramos un país agrícola, ya somos un país industrial, éramos un país importador de artículos industrializados, ahora tenemos que ser un país exportador de esos artículos. Los productos mexicanos encuentran severos límites para penetrar los mercados externos. El mundo está organizado para que los países tradicionalmente importadores lo sigan siendo. El problema radica, en hacer que México deje de ser un país importador y se convierta en uno de los países exportadores.<sup>18</sup>*

Frente a su propia crisis y a una cambiante realidad mundial México se abrió comercialmente al exterior en 1986. La apertura forma parte del proceso de ajuste junto al Pacto de Solidaridad Económica, primero, y al Pacto para la Estabilidad y el Crecimiento Económico, después.

Hoy, muchas más potencias industriales compiten con los Estados Unidos por los mercados del mundo convirtiéndolo en uno sólo. Por razones históricas, la industria mexicana tiene algunos grados de debilidad en la mayoría de sus ramas, es por ello que los acuerdos o tratados de libre comercio se adoptaron como una solución a dicha problemática.

Un Acuerdo de Libre Comercio (ALC) es una fase o una forma de integración económica, y ésta no es más que una manera que los países encontraron para complementarse en sus economías, después de la segunda guerra mundial. De tal manera que el ALC permite a quienes lo celebran agilizar su comercio, hacer más fluidas sus transacciones comerciales y con ello fortalecer sus economías.

En un ALC, solamente los países firmantes son los que tienen estas facilidades; frente a terceros países, quienes continúan teniendo los mismos aranceles.

El tratado de libre comercio TLC es a nuestro entender una parte del proceso general de integración de nuestro país a la globalización de los mercados.

A la pregunta de si el TLC es bueno o malo para México, la respuesta no puede ser simplista. Todo depende de nuestra actuación y capacidad de respuesta de cada uno de los sectores.

México y EUA iniciaron negociaciones para alcanzar un ALC, el proceso es largo y complicado y los representantes de ambos gobiernos deberán reunirse varias veces en la mesa de negociaciones antes de lograr un acuerdo definitivo.

---

<sup>18</sup>Que Ganamos y Que perdimos con el TLC, María Elena Cardero, Patrick Low, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales, 1996 Pp. 45.

La principal ventaja para nuestro país, la constituye el acceso libre al mercado más grande del mundo, con la ventaja adicional de conseguir una demanda casi infinita sobre los bienes y servicios mexicanos. Estados Unidos también se beneficia con este acuerdo, pues, contara con un mercado más fuerte que demande mayores bienes y servicios para satisfacer sus demandas agregadas.

El ALC será un facilitador del comercio en general, de modo que los comerciantes mexicanos y el público consiguientemente, verán incrementos importantes en el flujo de productos, norteamericanos sobre todo, que concurrirán a este mercado ayudados por el ALC.

*El Tratado de Libre comercio con Norte América es un pacto económico, cuyo nombre original es North American Free Trade Agreement (NAFTA), que establece la supresión gradual de aranceles, y otras barreras al libre cambio en la mayoría de los productos fabricados o vendidos en América del Norte, la eliminación de barreras a la inversión internacional, y la protección de los derechos de propiedad intelectual. El TLC fue firmado por Canadá, México y Estados Unidos el 17 de diciembre de 1992, y el 1 de enero de 1994 entró en vigor.<sup>19</sup>*

Dicho Tratado de Libre Comercio se constituyó según el modelo del Tratado de Libre Comercio celebrado entre Estados Unidos y Canadá el cual entro en vigor desde 1989, por el cual fueron eliminados o reducidos muchos de los aranceles existentes entre ambos países. Tras varios años de debate, el TLC fue aprobado en 1993 por las asambleas legislativas de Canadá, México y Estados Unidos. Este tratado exigía la inmediata supresión de los aranceles que gravaban la mitad de todas las mercancías estadounidenses exportadas a México. Otros aranceles irían desapareciendo progresivamente durante un periodo aproximado de 14 años.

Canadá fue el primer signatario que ratificó el acuerdo: el Parlamento canadiense adoptó las medidas necesarias el 23 de junio de 1993. En Estados Unidos, el debate sobre el TLC dividió a los miembros del Partido Demócrata y del Partido Republicano, y provocó una gran oposición por parte de los grupos sindicalistas y ecologistas. Muchos temían perder su trabajo, a consecuencia del traslado de fábricas estadounidenses a México, donde la mano de obra era más barata y no era tan rígida la aplicación de las leyes sobre medio ambiente y derechos laborales. Los grupos ecologistas se opusieron al TLC, porque les preocupaba la presumible falta de medios para aplicar controles de contaminación y seguridad en los alimentos. En respuesta a estas dudas, en 1993 se aprobaron tres tratados complementarios sobre temas medioambientales y laborales. Tras una larga batalla, el Congreso estadounidense aprobó el TLC en el mes de noviembre. En México, las objeciones se referían desde la posible pérdida de soberanía económica, hasta el temor de que el acuerdo reforzara la posición del Partido Revolucionario Institucional (PRI). A pesar de todo, el acuerdo fue finalmente ratificado en el mes de noviembre.

---

<sup>19</sup> La Inversión Extranjera en América Latina y el Caribe, Editado por Naciones Unidas Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 2006, Pp. 23

Incluso después de su aprobación, el TLC siguió siendo tema de debate entre sus partidarios y detractores. La administración del presidente estadounidense Bill Clinton afirmó que el pacto había creado 100.000 puestos de trabajo en Estados Unidos durante su primer año de vigencia; por el contrario, sus críticos argumentaban que el aumento de las importaciones, exigido por el TLC a Estados Unidos, provocó la pérdida de puestos de trabajo. El TLC supuso la caída de la bolsa mexicana tras una devaluación gubernativa del peso, en diciembre de 1994, que demostró las debilidades estructurales y la incompleta modernización del sistema económico y político mexicano. Además de la falta de consenso sobre el número de puestos de trabajo generados o destruidos con el TLC, los economistas consideran que resulta complicado apreciar los cambios económicos provocados por el TLC a partir de otros factores.

El TLC constituye el segundo espacio de libre comercio más grande del mundo; mediante la unión de Canadá, México y Estados Unidos en un mercado abierto, el TLC engloba a un total de 365 millones de consumidores. La zona de libre comercio más amplia del mundo es el Espacio Económico Europeo (EEE), que entró en vigor al mismo tiempo que el TLC. Las negociaciones sobre la posible inclusión de todos los países latinoamericanos en el TLC —a excepción de Cuba— comenzaron a finales de 1994. Las negociaciones para que Chile ingresara en el TLC se iniciaron de manera oficial en 1995, incluyendo planes para la creación de un espacio de libre comercio que abarque todo el continente americano, a principios del próximo siglo. Sin embargo, la inclusión de más países en el TLC será un procedimiento difícil, ya que algunos de ellos están lejos de poder acceder al mismo y de poder aplicar los rigurosos requisitos económicos exigidos por un acuerdo de libre comercio en el que están incluidas condiciones tales como el establecimiento de unos mínimos sobre salario, condiciones de trabajo y protección medio ambiental.

#### **ACUERDO DE LIBRE COMERCIO ENTRE MÉXICO Y CHILE.**

El acuerdo de complementación económica entre México y Chile es el que tiene mayores posibilidades de que cumpla sus objetivos; el acuerdo no se limita al aumento de flujos comerciales sino que abre posibilidades al movimiento de capitales en la región mediante empresas bilaterales y multilaterales.

Analizando; ninguno de los países opera con aranceles altos por lo que es más importante la eliminación de las barreras no arancelarias principalmente de los productos más importantes de cada país.

En el acuerdo México se convertirá en uno de los 10 principales socios comerciales de Chile. El impacto comercial para México será mucho mayor porque el mercado chileno realiza gran parte de su comercio con Estados Unidos, Europa y los países de la cuenca del pacífico.

## **ACUERDO DE LIBRE COMERCIO DE MÉXICO CON VENEZUELA Y COLOMBIA.**

Venezuela y Colombia saben que la economía mexicana ha desarrollado significativamente la industria maquiladora y es por eso que sostienen la propuesta de excluir la maquila de las preferencias arancelarias que se otorgarían al entrar a vigencia en documento y establecer de manera clara las normas de origen.

### **RESUMEN GENERAL DE LOS TRATADOS DE LIBRE COMERCIO**

#### **1.-TRATADO DE LIBRE COMERCIO CON AMÉRICA DEL NORTE**

El Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), entre México, Estados Unidos y Canadá se acordó el 7 de octubre de 1992, y entró en vigor el 1 de enero de 1994. El TLCAN establece formalmente una zona de libre comercio entre los tres países en conformidad con el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT), hoy conocida como Organización Mundial de Comercio (OMC). El objetivo general de este tratado es formar una Zona de Libre Comercio, estableciendo reglas claras y permanentes para el intercambio comercial que permita el incremento del flujo comercial e inversión, así como nuevas oportunidades de empleo y mejores niveles de vida. Entre sus objetivos específicos destaca el eliminar obstáculos al comercio y facilitar la circulación transfronteriza de bienes y servicios, reducir la vulnerabilidad de las exportaciones y fortalecer la industria nacional mediante un sector exportador sólido y competitivo. También destaca su innovador rubro en propiedad intelectual, el cual promueve la protección de descubrimientos, inventos, patentes y marcas, así como al origen geográfico del producto.

#### **Objetivo General**

- Formar una Zona de Libre Comercio, estableciendo reglas claras y permanentes para el intercambio comercial, que permita el incremento de flujo comercial e inversión, así como nuevas oportunidades de empleo y mejores niveles de vida.

#### **Objetivos Específicos**

- Eliminar obstáculos al comercio y facilitar la circulación transfronteriza de bienes y servicios.
- Promover condiciones de competencia leal. Proteger y hacer valer, adecuada y efectivamente, los derechos de propiedad intelectual.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, para su administración conjunta y solución de controversias.
- Establecer lineamientos para una ulterior cooperación trilateral, regional y multilateral encaminada a ampliar y mejorar los beneficios.
- Reducir la vulnerabilidad de las exportaciones ante medidas unilaterales y discrecionales.

- Fortalecer la industria nacional mediante un sector exportador sólido y competitivo.
- Coadyuvar a la creación de empleos.

## **2.- TRIÁNGULO DEL NORTE (El Salvador, Guatemala, Honduras)**

El Tratado de Libre Comercio México-Triángulo del Norte se firmó el 29 de Junio del 2000 y entró en vigor el 15 de marzo del 2001. El Triángulo del Norte comprende a Guatemala, Honduras y El Salvador en función de su integración económica. Más de la mitad de las exportaciones de México al Triángulo del Norte quedaron libres de arancel a la entrada en vigor del tratado.

### **Objetivo General**

- Establecer una Zona de Libre Comercio que permita avanzar en el fortalecimiento de la integración entre México y Centroamérica.

### **Objetivos Específicos**

- Estimular la expansión y diversificación del comercio de bienes y servicios.
- Promover condiciones de libre competencia.
- Eliminar las barreras al comercio y facilitar la circulación de bienes originarios y servicios.
- Eliminar las barreras al movimiento de capitales y personas de negocios.
- Aumentar las oportunidades de inversión.
- Proteger y hacer valer, de manera adecuada y efectiva, los derechos de propiedad intelectual.
- Establecer lineamientos, para la ulterior cooperación entre las partes, encaminados a ampliar y mejorar los beneficios del Tratado de Libre Comercio.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, su administración conjunta y solución de controversias.

## **3.-TRATADO MÉXICO-COSTA RICA**

El Tratado de Libre Comercio entre México y Costa Rica entró en vigor el 1 de enero de 1995. Establece normas transparentes para promover el comercio de bienes y servicios, facilitar el desarrollo de inversiones y atender las relaciones con una región estratégica para México, reconociendo los sectores sensibles de cada país.

### **Objetivo General**

- Crear una Zona de Libre Comercio impulsando el proceso de integración regional y continental.

### **Objetivos Específicos**

- Estimular la expansión y diversificación comercial.
- Eliminar las barreras al comercio y facilitar la circulación de bienes y servicios.
- Promover condiciones de competencia leal en el comercio.
- Aumentar sustancialmente las oportunidades de inversión.
- Proteger y hacer valer, adecuada y efectivamente, los derechos de propiedad intelectual.
- Establecer lineamientos para la ulterior cooperación a nivel bilateral, regional y multilateral, ampliando y mejorando los beneficios del tratado.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, su administración conjunta y solución de controversias.

### **4.-TRATADO MÉXICO-NICARAGUA**

El TLC Nicaragua - México entró en vigor el 1 de julio de 1998. Es un acuerdo bilateral entre Nicaragua y México, que en forma progresiva permitirá la compra y venta de productos a precios preferenciales, gracias a la reducción y eliminación de los aranceles. Además, facilita el libre intercambio de servicios y propiedad intelectual. Su más destacado objetivo es ofrecer previsibilidad y seguridad a los inversionistas de ambas partes.

#### **Objetivo General**

- Establecer una Zona de Libre Comercio.

#### **Objetivos Específicos**

- Estimular la expansión y diversificación comercial.
- Eliminar las barreras al comercio y facilitar la circulación de bienes y servicios.
- Promover condiciones de competencia leal en el comercio.
- Aumentar sustancialmente las oportunidades de inversión.
- Proteger y hacer valer, adecuada y efectivamente, los derechos de propiedad intelectual.
- Establecer lineamientos para la ulterior cooperación a nivel bilateral, regional y multilateral, ampliando y mejorando los beneficios del tratado.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, su administración conjunta y solución de controversias.

### **5.-TRATADO G3 MÉXICO, COLOMBIA Y VENEZUELA**

El Tratado del Grupo de los Tres (G-3), integrado por México, Colombia y Venezuela, se firmó en junio de 1994 y entró en vigor el 1 de enero de 1995. Los objetivos iniciales de las negociaciones fueron, por un lado potenciar la cooperación e integración de los tres países, y por otro colaborar con el desarrollo económico de Centroamérica y el Caribe. Este tratado establece normas para asegurar que la protección a la salud y vida

humana, animal y vegetal, así como la protección del medio ambiente y el consumidor, no sean obstáculos innecesarios al comercio.

### **Objetivo General**

- Crear un espacio libre de restricciones, prevaleciendo el libre flujo de mercancías, la libre competencia, normas técnicas, calidad de los productos y el crecimiento económico continuo, además de ampliar los vínculos comercial y económico entre los países signatarios.

### **Objetivos Específicos**

- Estimular la expansión y diversificación comercial.
- Eliminar las barreras al comercio y facilitar la circulación de bienes y servicios.
- Promover condiciones de competencia leal en el comercio.
- Aumentar sustancialmente las oportunidades de inversión.
- Proteger y hacer valer, adecuada y efectivamente, los derechos de propiedad intelectual.
- Establecer lineamientos para la ulterior cooperación a nivel bilateral, regional y multilateral, ampliando y mejorando los beneficios del tratado.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, su administración conjunta y solución de controversias.
- Propiciar relaciones equitativas reconociendo los tratamientos diferenciales establecidos en la ALADI.

## **6.-TRATADO MÉXICO-BOLIVIA**

El Tratado de Libre Comercio entre México y Bolivia entró en vigor el 1 de enero de 1995. A partir de su entrada en vigor, se eliminaron los aranceles a 97% de los productos industriales mexicanos que se exporten a Bolivia, como tracto camiones, autobuses, camiones, autopartes, electrodomésticos, equipo de cómputo, televisores, productos fotográficos, acero, petroquímicos y fibras sintéticas.

### **Objetivo General**

- Establecer una Zona de Libre Comercio con reglas claras y transparentes en beneficio mutuo en materia de comercio e inversión.

### **Objetivos Específicos**

- Estimular la expansión y diversificación comercial.
- Eliminar las barreras al comercio y facilitar la circulación de bienes y servicios.
- Promover condiciones de competencia leal en el comercio.
- Aumentar sustancialmente las oportunidades de inversión.

- Proteger y hacer valer, adecuada y efectivamente, los derechos de propiedad intelectual.
- Establecer lineamientos para la ulterior cooperación a nivel bilateral, regional y multilateral, ampliando y mejorando los beneficios del tratado.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, su administración conjunta y solución de controversias.

## **7.-TRATADO MÉXICO-CHILE**

El 1 de agosto de 1999 entró en vigor el Tratado de Libre Comercio entre la República de Chile y los Estados Unidos Mexicanos. Este tratado propicia una zona de libre comercio con la liberalización total de aranceles y medidas para-arancelarias.

### **Objetivo General**

- Liberalizar una zona comercial a partir del 1º de agosto de 1999 a través del Tratado de Libre Comercio.

### **Objetivos Específicos**

- Estimular la expansión y diversificación comercial.
- Eliminar las barreras al comercio y facilitar la circulación de bienes y servicios.
- Promover condiciones de competencia leal en el comercio.
- Aumentar sustancialmente las oportunidades de inversión.
- Proteger y hacer valer, adecuada y efectivamente, los derechos de propiedad intelectual.
- Establecer lineamientos para la ulterior cooperación a nivel bilateral, regional y multilateral, ampliando y mejorando los beneficios del tratado.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, su administración conjunta y solución de controversias.

## **8.-TRATADO MÉXICO- MERCOSUR**

Con el propósito de facilitar negociaciones entre México y los países miembros de MERCOSUR, en julio de 2002 se realizó el Acuerdo de Complementación Económica 54 que establece el compromiso de lograr, mediante negociaciones periódicas, una zona de libre comercio entre México y MERCOSUR. El acuerdo mantiene los avances logrados en los Acuerdos con Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, así como el Acuerdo entre México y MERCOSUR para el sector automotor.

### **(URUGUAY, ARGENTINA, BRASIL Y PARAGUAY)**

Con el propósito de facilitar las negociaciones entre México y los países miembros de Mercosur, en julio de 2002 se suscribió el Acuerdo de Complementación Económica 54, que establece el compromiso de lograr, mediante negociaciones periódicas, una zona de libre comercio entre México y Mercosur.



El Acuerdo comprende los celebrados o que se celebren entre México y ese bloque, así como los de carácter bilateral entre México y cada uno de los países miembros; por tanto, mantiene los avances logrados en los Acuerdos suscritos por México con Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, así como el Acuerdo entre México y el Mercosur para el sector automotor y posibilita la conducción de negociaciones futuras, a fin de ampliar y profundizar los acuerdos, de conformidad con los intereses de cada uno de los países participantes, sin cerrar la posibilidad de efectuar negociaciones del bloque con México.

Con base en este Acuerdo, México y Uruguay suscribieron un TLC y están en proceso las negociaciones para la ampliación de los Acuerdos de Complementación Económica 6, con Argentina y 53, con Brasil.

Asimismo se concertó el Acuerdo de Complementación Económica 55 sobre el Sector Automotor entre México y los países miembros de Mercosur, en el que se negociaron cupos anuales bilaterales para la importación, libre de aranceles, de automóviles entre México y Argentina, Brasil y Uruguay. Este Acuerdo prevé el libre comercio de automóviles, a partir de 2006.

### **Negociación del TLC con Uruguay**

Como resultado de los contactos al más alto nivel político entre ambos países, en julio de 2002 se estableció un proceso de negociación para concertar un tratado de libre comercio entre México y Uruguay, a partir de las preferencias y demás condiciones pactadas en el ACE 5. Lo anterior permitió que los Presidentes de ambos países suscribieran el Tratado el 15 de noviembre de 2003, en oportunidad de la Cumbre Iberoamericana, celebrada en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

Los Cuerpos Legislativos de ambos países han aprobado el TLC y se han realizado todas las demás acciones necesarias para publicarse el 14 de julio de 2004 en el Diario Oficial de la Federación, entrando en vigor a partir del 15 de julio de 2004; con ello, el ACE 5 queda sin efecto.

### **Ampliación del ACE 6 con Argentina**

Para la ampliación de este Acuerdo, Argentina presentó una propuesta de negociación que se sometió a consulta del sector empresarial mexicano, por conducto de **COECE**.

Como resultado de esa consulta se elaboró una lista de productos de interés de México, que se ha puesto a consideración de las correspondientes autoridades argentinas, lo cual permitirá programar el inicio de negociaciones para la ampliación del ACE 6.

## **Ampliación del ACE 53 con Brasil**

Considerando que el **ACE 53** comprende un limitado número de productos y atendiendo las manifestaciones de interés de nuestro sector empresarial, se convino con Brasil iniciar los procedimientos internos de consulta, para recabar la opinión de los respectivos sectores empresariales, sobre una ampliación del Acuerdo.

Como resultado de esa consulta se ha integrado una lista de productos de interés de México, que próximamente será intercambiada, a fin de poder programar el inicio de negociaciones para la ampliación del Acuerdo.

## **9.-TRATADO MÉXICO-ISRAEL**

### **Objetivo General**

- Establecer una Zona de Libre Comercio para intensificar el comercio y la economía por medio de la liberalización de gravámenes y restricciones a las importaciones originarias de los países signatarios.

### **Objetivos Específicos**

- Eliminar obstáculos al comercio y facilitar la circulación transfronteriza de bienes y servicios.
- Promover condiciones de competencia leal en la Zona de Libre Comercio.
- Aumentar sustancialmente las oportunidades de inversión.
- Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del tratado, para su administración conjunta y solución de controversias.
- Establecer lineamientos para la ulterior cooperación bilateral y multilateral encaminada a ampliar y mejorar los beneficios del tratado.

## **10-TRATADO MÉXICO - UNIÓN EUROPEA**

En Europa, el 24 de noviembre de 1999, se concluyeron formalmente las negociaciones técnicas del Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea (TLCUE). El objetivo general de este tratado es crear un espacio comercial de integración multinacional al establecer una Zona de Libre Comercio. Entre sus objetivos específicos se encuentran el fomentar intercambios de bienes y servicios, atraer insumos y tecnología para empresas mexicanas, promover inversión directa y generar mayores empleos.

### **Objetivo General**

- Crear un espacio comercial en un contexto de integración multinacional a través del establecimiento de una Zona de Libre Comercio para la apertura de oportunidades externas de desarrollo.

### **Objetivos Específicos**

- Fomentar el desarrollo de los intercambios de bienes y servicios.
- Liberalizar preferencial, progresiva y recíprocamente el comercio de bienes y servicios.
- Dinamizar la actividad comercial y económica.
- Atraer insumos y tecnología para la empresa mexicana.
- Generar mayores empleos.
- Promover la inversión directa.
- Incrementar las oportunidades y alianzas estratégicas para la empresa mexicana.

### **11.-TRATADO MÉXICO - AELC (ASOCIACIÓN EUROPEA DE LIBRE COMERCIO)**

Este acuerdo entró en vigor el 1 de julio de 2001 y coloca a México como el único país latinoamericano con libre acceso comercial a los países con más alto ingreso per cápita del mundo. Entre sus objetivos se encuentran el diversificar las exportaciones mexicanas y tener acceso preferencial en Europa, atraer insumos y tecnología para empresas mexicanas y promover la inversión extranjera directa.

### **Objetivo General**

- Crear un espacio comercial en un contexto de integración multinacional a través del establecimiento de una Zona de Libre Comercio para la apertura de oportunidades externas de desarrollo.
- La extensa red de tratados comerciales firmados por México, se amplía con el acuerdo firmado con los miembros de la Asociación Europea de Libre Comercio. Este acuerdo entró en vigor el 1 de julio de 2001 y coloca a México como el único país latinoamericano con libre acceso comercial a los países con el más alto ingreso per cápita del mundo.

### **Objetivos Específicos**

- Fomentar el desarrollo de los intercambios de bienes y servicios.
- Liberalizar preferencial, progresiva y recíprocamente el comercio de bienes y servicios.
- Dinamizar la actividad comercial y económica.
- Diversificar las exportaciones mexicanas y tener acceso preferencial en Europa.
- Atraer insumos y tecnología para la empresa mexicana.
- Generar mayores empleos.
- Promover la inversión extranjera directa.
- Incrementar las oportunidades y alianzas estratégicas para la empresa mexicana.

## **PROCESO DE LAS NEGOCIACIONES ENTRE MÉXICO Y JAPÓN RUMBO A LA FIRMA DE UN ACUERDO DE ASOCIACIÓN ECONÓMICA**

### **Antecedentes**

Durante la visita realizada por el Presidente Vicente Fox a Japón en junio de 2001, se propuso analizar la conveniencia de negociar un tratado de libre comercio entre los dos países. De esta manera, ese mismo año se creó el Grupo de Estudio conjunto formado por los sectores gubernamental, privado y académico de ambas naciones, con el fin de identificar la manera de reforzar la relación económica bilateral incluida la posibilidad de negociar un tratado de libre comercio.

El Grupo de Estudio propuso iniciar a la brevedad los trabajos para concluir un acuerdo de asociación económica como una manera concreta de fortalecer las relaciones económicas bilaterales entre México y Japón.

De acuerdo con lo anterior, durante la X Reunión de Líderes de APEC realizada en Los Cabos en octubre del año pasado, el Presidente Vicente Fox y el Primer Ministro Junichiro Koizumi acordaron iniciar la negociación del Acuerdo de Asociación Económica (AAE) entre México y Japón.

Este acuerdo comprenderá los elementos de un tratado de libre comercio como son: comercio de bienes agrícolas y no agrícolas, reglas de origen y procedimientos aduaneros, salvaguardas, antidumping y cuotas compensatorias; compras del sector público; servicios; inversión; normas y evaluación de la conformidad; política de competencia; derechos de propiedad intelectual; y solución de controversias. Asimismo, el AAE México-Japón contendrá disposiciones para intensificar la cooperación económica.

A la fecha se han realizado catorce rondas de negociación de manera alternada en la Ciudad de México y Tokio. Las Partes ya han pactado la parte sustantiva del AAE, incluyendo los capítulos agrícola e industrial, en términos mutuamente satisfactorios y balanceados que se ajustan a los intereses de los productores y exportadores de ambos países.

El Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón (AAE México-Japón) entró en vigor el 1º de abril de 2005. Este acuerdo se desarrolló tomando en consideración que Japón es productor y exportador de productos de alta tecnología e importa el 60% de su consumo de alimentos. Los vínculos en materia de cooperación entre México y Japón están orientados hacia ciencia y tecnología, educación y capacitación laboral e intercambio de expertos; así como estrechar lazos en asuntos turísticos, de agricultura, pesca y cooperación en medio ambiente.

Ahora que tenemos una visión generalizada de los tratados de libre comercio que ha celebrado nuestro país, analicemos cual es la posición que juega la industria alimenticia mexicana dentro del ámbito internacional, es decir, cual es la visión que se

tiene de está, cuales son los beneficios y las desventajas que sufre nuestra industria a raíz de los tratados de libre comercio.

En primer lugar los beneficios; el avance tanto tecnológico como comercial, son los beneficios que ha tenido la industria alimenticia la cual al acceder a la tecnología que conlleva el libre comercio, así mismo el mercado en el que distribuye sus productos se ve magnificado, pues ahora puede acceder a los mercados internacionales y de este modo también puede obtener tanto materias primas como tecnología internacional, sin embargo no son beneficios lo único que este sector industrial ha obtenido de los tratados de libre comercio, pues a su vez ahora este sector debe cumplir con normas de calidad internacionales debiendo hacer que sus productos cumplan tanto con las normas de origen como con las normas de carácter internacionales o del país al cual estén destinados sus productos, lo anterior para poder presentar al consumidor productos alimenticios seguros y confiables, sin embargo esto hace que la exportación de productos nacionales sea restringida en comparación con la importación de productos extranjeros.

Lo cual nos lleva preguntarnos qué es la seguridad en los productos alimenticios, a lo cual se le denomina La Inocuidad Alimenticia que es un elemento fundamental de la salud pública y un factor determinante del comercio de alimentos. Involucra a varias personas interesadas, entre ellos los productores primarios, los manipuladores de alimentos, los elaboradores y los comerciantes, a lo largo de toda la cadena alimenticia, los servicios oficiales de control de alimentos y los consumidores.

Los servicios oficiales de control de alimentos desempeñan una función esencial para garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Asimismo, inciden en la organización y las actividades de otras partes interesadas.

La función de los servicios oficiales de debe analizar en el marco de un

nacional de control de alimentos, cuyos componentes se presentan en la primera parte del presente documento. Asimismo, se describen y examinan los diferentes tipos de estructuras organizativas existentes de los servicios oficiales de control de los alimentos. Posteriormente, se estudia la manera de mejorar la gestión y la eficacia de dichos servicios. Finalmente, se examinan algunas cuestiones específicas relacionadas con los servicios de control de los alimentos de los países en desarrollo.

Algunas cuestiones importantes que se han seleccionado como tema de los documentos monográficos sólo se mencionarán brevemente en este documento.

### **Elementos de un sistema nacional de control de alimentos**

Si bien los componentes y las prioridades de los sistemas de control de los alimentos varían de un país a otro, normalmente la mayor parte de los sistemas incluyen los siguientes componentes:

## **Legislación y reglamentación alimenticia**

El establecimiento de legislación y reglamentación alimenticia es un componente esencial de un sistema moderno de control de los alimentos. En la medida de lo posible, las leyes alimenticias modernas no sólo contienen las facultades y prescripciones jurídicas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos, sino que también permiten a las autoridades competentes elaborar enfoques preventivos a lo largo de toda la cadena alimenticia.

Además de las leyes y los reglamentos sobre la alimentación, los Estados necesitan normas alimenticias actualizadas. Se deberían aprovechar al máximo las normas, directrices y recomendaciones existentes del Códex, así como las enseñanzas sobre la inocuidad de los alimentos aprendidas en otros países. Asimismo, deben adaptar al contexto nacional la información disponible, los conceptos y los requisitos con vistas a elaborar un marco regulador que responda tanto a las necesidades nacionales como a las obligaciones internacionales y las demandas de los socios comerciales.

La eficacia del control oficial y extraoficial de la inocuidad de los alimentos depende de la pertinencia de la legislación y reglamentación alimenticia.

## **Gestión del control de los alimentos**

Para ser eficaces, los sistemas de control de los alimentos requieren de una coordinación de políticas y operaciones a nivel nacional que incluya el establecimiento de una función de liderazgo y estructuras administrativas, con responsabilidades claramente definidas respecto a cuestiones tales como:

- La formulación y aplicación de una estrategia nacional integrada de control de los alimentos;
- La dirección de un programa nacional de control de los alimentos;
- La obtención de fondos y la asignación de recursos;
- El establecimiento de normas y reglamentos;
- La participación en actividades internacionales relacionadas con el control de los alimentos;
- La formulación de procedimientos de respuesta en casos de emergencia;
- La realización de análisis de riesgos, etc.

Entre las responsabilidades se incluyen:

- El establecimiento de medidas de regulación
- La promoción de mejoras constantes; y
- El asesoramiento general en materia de políticas.

## **Servicios de inspección**

Si bien todos los participantes en la producción, la elaboración y el comercio, a lo largo de toda la cadena alimenticia, comparten la responsabilidad del suministro de alimentos inocuos, compete a los servicios oficiales de control velar por el cumplimiento de la legislación en materia de inocuidad de los alimentos. Mediante la inspección de los alimentos, las instalaciones y los procesos, para evitar de esa manera el comercio de alimentos nocivos.

El inspector de alimentos es la persona clave que mantiene un contacto cotidiano con la industria de la alimentación, el comercio y, a menudo, con el público. Debe ser una persona calificada, entrenada, eficaz y honrada.

Dado que los sistemas modernos del control de alimentos han pasado de la retirada de alimentos nocivos y las sanciones y posteriormente las partes responsables a la adopción de un enfoque preventivo, la industria y el comercio deberían establecer y realizar controles en las instalaciones basados en el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC), en la medida en que la capacidad, la experiencia y los recursos lo permitan. Por ello, los inspectores de alimentos fomentan la aplicación de APPCC y realizan auditorías basadas en los riesgos.

Las responsabilidades de los servicios oficiales de control de alimentos incluyen también la inspección, el muestreo y la certificación de alimentos para controlar las importaciones y las exportaciones.

## **Servicios de laboratorio**

Los laboratorios respaldan las decisiones de los servicios de control de alimentos. Además, sus resultados analíticos se utilizan como medio de prueba ante los tribunales o en las controversias entre los países exportadores e importadores. Por tanto, deben asegurar que sus análisis se realizan de forma eficaz y efectiva. Esto depende en particular del equipo disponible, la preparación y la competencia del analista y la fiabilidad del método utilizado.

Asimismo es importante que se establezca un vínculo eficaz entre los laboratorios de control de alimentos y el sistema público. De este modo, la información sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos puede vincularse al seguimiento de los datos y dar lugar a políticas acertadas de control de alimentos basado en los riesgos.

## **Información, educación, comunicación y capacitación**

Una función importante de los sistemas de control de alimentos es la distribución de información y el asesoramiento a las partes interesadas en la totalidad del proceso que va de la granja a la mesa. Entre estas actividades se incluyen las siguientes:

- La comunicación de información objetiva e imparcial a los consumidores;

- La distribución de material informativo y programas educativos para los funcionarios y trabajadores de mayor relieve dentro del sector de la alimentación;
- La elaboración de programas de capacitación a capacitadores;
- El suministro de publicaciones de consulta a los expansionistas de los sectores agrícola y sanitario.

### **Estructuras organizativas de los sistemas nacionales de control de los alimentos**

Dado el amplio alcance de los sistemas de control de los alimentos, existen por lo menos tres tipos de organización que pueden ser apropiados a nivel nacional. Los sistemas pueden basarse en:

- Una multiplicidad de organismos responsables del control de los alimentos
- Un único organismo unificado de control de los alimentos
- Un planteamiento nacional integrado

### **Sistema de organismos múltiples**

En este caso, las iniciativas sectoriales han conducido al establecimiento de actividades independientes de control de los alimentos por parte de diferentes organismos responsables de varios sectores, tales como la carne y los productos cárnicos, el pescado, la fruta y las hortalizas.

En un mismo país, dichas actividades pueden ser competencia de distintos ministerios, como los de sanidad, agricultura, comercio, medio ambiente, industria comercio y turismo, y las funciones de cada uno de estos organismos están bien definidas pero son muy diferentes.

### **Inconvenientes del sistema de organismos múltiples**

Un sistema en el que varios organismos participen en el control de la inocuidad de los alimentos lleva normalmente a la duplicación de las actividades de reglamentación, lo cual afecta negativamente a la eficacia del sistema. Esto se puede traducir en:

- Contradicciones entre las regulaciones de los distintos sectores, tales como el nivel de las disposiciones en materia de higiene no relacionado directamente con el nivel de riesgo;
- Confusiones frecuentes respecto de la jurisdicción, con lo consiguiente ineficacia en lo tocante al rendimiento;
- Deficiencias en la cobertura de las actividades de control de la inocuidad de los alimentos.



En general hay una falta de coordinación a nivel nacional y, por consiguiente, en los diferentes organismos que participen en el seguimiento de las políticas alimenticias y el control de la inocuidad de los alimentos. Por tanto, en un determinado establecimiento de producción de alimentos, ciertos aspectos de la inocuidad de los alimentos, pueden ser controlados varias veces por distintos organismos, mientras que ningún servicio controla otros establecimientos.

### **Compartir responsabilidades**

La primera medida para mejorar es la formulación de una estrategia nacional de inocuidad de los alimentos. En este contexto, deben definirse las competencias y las tareas de los diferentes organismos.

Es esencial determinar de qué aspectos de control de la inocuidad de los alimentos se encarga cada organismo, teniendo presente la necesidad de cubrir todas las etapas de la cadena alimenticia, y, en cada etapa, distintos aspectos de control de la inocuidad de los alimentos.

La cadena alimenticia comprende la producción de alimentos de origen animal y vegetal, el tratamiento de pos-cosecha, la elaboración y manipulación de los alimentos al por mayor, al por menor y en los hogares. Se deben abarcar todos estos elementos, aunque la actividad de los organismos en los hogares se limita a la formación y educación de los consumidores. El control de cada una de estas etapas conlleva el control de importantes campos relacionados. Por ejemplo, el control de alimentos de origen animal implica el control de la sanidad animal, en particular la zoonosis y la medicina veterinaria.

En caso de que un único organismo no pudiera realizar todos los controles de un determinado establecimiento, es importante determinar claramente qué control se realiza y qué organismo lo lleva a cabo; por ejemplo, en una fábrica de elaboración de carne, qué organismo se encarga del control de lo siguiente:

- La aprobación previa del establecimiento, de ser preciso;
- La higiene de las instalaciones, el equipo de personal y la manipulación;
- La salud de los trabajadores;
- La potabilidad del agua;
- Los bienes terminados, etc.

Aunque en algunas ocasiones estas esferas se superponen inevitablemente, es esencial garantizar que dicho solapamiento sea mínimo y, lo que es más importante, que no haya lagunas en la cobertura del sistema de control.

Una vez se hayan determinado las funciones de los diversos organismos en la estrategia de inocuidad de los alimentos, deben definirse claramente en la legislación, así como la competencia administrativa y penal de sus respectivos inspectores.

## **Compartir responsabilidades**

La primera medida para mejorar es la formulación de una estrategia nacional de inocuidad de los alimentos. En este contexto, deben definirse las competencias y las tareas de los diferentes organismos.

Es esencial determinar de qué aspectos de control de la inocuidad de los alimentos se encarga cada organismo, teniendo presente la necesidad de cubrir todas las etapas de la cadena alimenticia, y, en cada etapa, distintos aspectos de control de la inocuidad de los alimentos.

La cadena alimenticia comprende la producción de alimentos de origen animal y vegetal, el tratamiento de pos-cosecha, la elaboración y manipulación de los alimentos al por mayor, al por menor y en los hogares. Se deben abarcar todos estos elementos, aunque la actividad de los organismos en los hogares se limita a la formación y educación de los consumidores. El control de cada una de estas etapas conlleva el control de importantes campos relacionados. Por ejemplo, el control de alimentos de origen animal implica el control de la sanidad animal, en particular la zoonosis, los piensos y la medicina veterinaria.

En caso de que un único organismo no pudiera realizar todos los controles de un determinado establecimiento, es importante determinar claramente qué control se realiza y qué organismo lo lleva a cabo; por ejemplo, en una fábrica de elaboración de carne, qué organismo se encarga del control de la aprobación previa del establecimiento, de ser preciso, de la higiene de las instalaciones, del equipo de personal y la manipulación, de la salud de los trabajadores, de la potabilidad del agua, los bienes terminados, etc.

Aunque en algunas ocasiones estas esferas se superponen inevitablemente, es esencial garantizar que dicho solapamiento sea mínimo y, lo que es más importante, que no haya lagunas en la cobertura del sistema de control.

Una vez se hayan determinado las funciones de los diversos organismos en la estrategia de inocuidad de los alimentos, deben definirse claramente en la legislación, así como la competencia administrativa y penal de sus respectivos inspectores.

## **Coordinación dentro del organismo**

Los organismos a los que se confían otras misiones del control de la inocuidad de los alimentos deben determinar claramente sus objetivos en cada campo, así como los recursos que asignan a cada misión. El personal encargado de la inocuidad de los alimentos en el organismo ha de conocer los recursos que se ponen a su disposición con objeto de organizar sus actividades.

En caso de que surjan conflictos de intereses entre el control de la inocuidad de los alimentos y otra función del organismo, estas dos actividades deben determinarse claramente y están separadas en el organigrama. Se establecen procedimientos para

evitar que las decisiones sobre la inocuidad de los alimentos se vean alteradas por motivos que pueden ser legítimos pero que comprometen el objetivo de la salud humana.

Las consecuencias del conflicto de intereses tienen también que abordarse a largo plazo. El personal encargado de control de la inocuidad de los alimentos no debería ver peligrar sus oportunidades de promoción debido a las consecuencias negativas que tenga su decisión sobre otro objetivo del organismo, como la promoción de un sector alimentario o el comercio de exportación.

Todos los organismos que participen en el control de la inocuidad de los alimentos en un país deberían coordinar sus actividades. Incluso fuera de un sistema integrado puede y debe haber una cierta coordinación entre los organismos, al menos en los ámbitos en los que comparten responsabilidades. Algunos organismos pueden decidir coordinar sus actividades en una determinada parte de la cadena alimenticia. Dicha decisión debería formalizarse mediante un documento del que debería informar al personal de los organismos en cuestión.

Es esencial que los organismos que se encargan de programas de vigilancia de la salud pública y de la inocuidad de los alimentos intercambien sus datos. Los datos de seguimiento de la alimentación son necesarios para conocer la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos, cuyos resultados deben tenerse en cuenta al establecer los programas de vigilancia de los alimentos.

En caso de que el sistema de control de los alimentos esté entre entes estatales y locales, los organismos competentes deberían intercambiar información sobre los enfoques y las experiencias para armonizar su intervención, de modo que los consumidores reciban el mismo nivel de protección en todo el país.

#### **a) Ventajas**

La atribución de todas las competencias de protección de la salud pública y la inocuidad de los alimentos a un único organismo de los alimentos, con un mandato claramente definido, presenta ventajas considerables, entre ellas las siguientes:

- Armonización de las normas alimenticias y aplicación uniforme de las medidas de protección en todos los eslabones de la cadena alimenticia.
- Capacidad para actuar rápidamente y de forma coherente en todas las etapas afectadas de la cadena alimenticia con objeto de proteger eficazmente a los consumidores, responder a los nuevos desafíos y a la demanda del mercado nacional e internacional.
- Mayor rentabilidad y utilización más eficaz de los recursos y el personal especializado.
- Prestación de servicios más racionales y eficaces, que beneficien a la industria y promuevan el comercio.

## **b) Ámbito de competencia**

Si bien de un sistema de organismo único es muy atrayente, no es realista recomendar una estructura organizativa única universal que responda a las necesidades y los recursos del entorno socioeconómico y político de cada país. La decisión tiene que ser específica para cada país y todas las partes interesadas deberían tener la posibilidad de contribuir a su proceso de adopción.

Un organismo único unificado de control de los alimentos es, en primer lugar, un órgano de gestión de riesgos. No obstante, puede ser interesante encomendarle también las funciones de evaluación de riesgos y/o comunicación de los mismos. La evaluación (especialmente con carácter preventivo) y la comunicación de riesgos pueden apoyarse la una en la otra. En efecto, ello puede facilitar la comunicación entre los analistas y los gestores de riesgos (ambos compartirán la misma percepción de los riesgos reales y potenciales; los analistas de riesgos podrían tener un conocimiento inmediato de las indicaciones de los inspectores sobre el terreno), aumentar la coherencia entre las actividades de evaluación, gestión y comunicación de riesgos. Por otro lado, un sistema de organismo único pone en común al personal y los recursos, lo cual permite una gestión más eficaz y menos costosa.

No obstante, es importante tener presente que la evaluación de riesgos debe ser realizada por expertos independientes en un marco funcional en el que las tareas del analista y el gestor de riesgos estén claramente diferenciadas. Por tanto, en el campo de un organismo único unificado, la evaluación de riesgos debe seguir siendo diferente de la gestión de riesgos en cuanto a la funcionalidad y responsabilidad.

La gestión de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos abarca diferentes actividades, desde la fijación de normas hasta su aplicación coercitiva. Si bien la aplicación coercitiva de normas es normalmente una tarea del organismo de control de los alimentos, el grado de participación de este organismo en el establecimiento de normas requiere un examen especial.

El control de la inocuidad de los alimentos está por lo general relacionado con otros ámbitos de control; una de las cuestiones más importantes es determinar los límites de la competencia del organismo que controle la inocuidad de los alimentos. Dado que la calidad de los alimentos está estrechamente relacionada con la inocuidad de éstos, el organismo también es responsable, obviamente, del control de la calidad. No obstante, la calidad de los alimentos comprende varios aspectos, tales como los ingredientes, el valor nutricional, los aditivos, el etiquetado, los alimentos orgánicos, la marca de calidad, la indicación de la zona geográfica protegida, etc., y es importante determinar claramente la función que el organismo puede desempeñar en el control de dicha calidad.

Dependiendo de la situación y las prioridades del país, el control de la calidad y la inocuidad de los alimentos pueden beneficiarse de las sinergias con el control de la protección vegetal, la sanidad animal (más allá de la zoonosis) y el bienestar de los animales, la medicina vegetariana y otros productos no alimentarios. En este caso,

debería considerarse la posibilidad de incluir algunas de estas esferas en el ámbito de competencia del organismo.

### **Sistema integrado**

Un sistema integrado de control de alimentos es una fórmula intermedia que garantiza un examen cuando existe el deseo y la determinación de lograr un enfoque coherente y coordinado a lo largo de toda la cadena alimenticia, desde la granja hasta la mesa sin funcionar todos los organismos interesados. Normalmente, un sistema integrado de control de alimentos se organizará a varios niveles:

- Nivel 1: Formulación de políticas, elaboración de normas y reglamentos
- Nivel 2: Coordinación de la actividad de control de los alimentos, seguimiento y auditoría
- Nivel 3: Inspección coercitiva
- Nivel 4: Comunicación, educación y capacitación

Al examinar y revisar sus sistemas de control de los alimentos, los gobiernos podrían estar interesados en un modelo que requiera el establecimiento de un organismo nacional autónomo de control de los alimentos encargado de las actividades correspondientes a los niveles 1 y 2, mientras que las actividades de los niveles 3 y 4 seguirían concerniendo a los organismos multisectoriales existentes.

### **Sistema integrado**

Las ventajas de este sistema son las siguientes

- Coherencia en el sistema nacional de control de los alimentos con una aplicación uniforme de las medidas de control a lo largo de la cadena alimenticia completa en todo el país;
- Políticamente es más aceptable, ya que no cumple la función cotidiana de inspección y aplicación coercitiva de otros organismos;
- Está más adaptado a la dimensión internacional de control de alimentos, como la participación en la labor del Códex, el seguimiento de los Acuerdos sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y los obstáculos técnicos al comercio (OTC), etc.;
- Fomenta la transparencia en los procesos de adopción de decisiones y la rendición de cuentas en la ejecución; y,
- A largo plazo, la relación costo - eficacia es mejor.

La función de dicho organismo es fijar los objetivos nacionales de control de los alimentos y realizar las actividades estratégicas y operacionales para lograr estos objetivos. Entre otras funciones puede:

- Encargar la evaluación de riesgos para la inocuidad de los alimentos;
- Revisar y actualizar la estrategia nacional de control de los alimentos;

- Asesorar a los funcionarios de los ministerios competentes en asuntos de política, incluido el establecimiento de prioridades y la utilización de recursos;
- Apoyar la investigación y el desarrollo;
- Fomentar la educación de los consumidores.

#### 4.1 LAS NORMAS NACIONALES FRENTE A LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

La inocuidad de los alimentos afecta a todas las empresas de la cadena alimentaria: desde los productores de alimentos para animales y productores primarios, hasta los fabricantes, transportistas, almacenistas y distribuidores de productos alimentarios, así como los proveedores de servicios y productos para la industria alimentaria (como por ejemplo: fabricantes de equipamiento, material de embalaje, agentes de limpieza, aditivos e ingredientes de los productos alimentarios).

De acuerdo con la legislación vigente, las condiciones mínimas que debe cumplir una empresa de la cadena alimentaria para asegurar la inocuidad alimentaria de sus productos es la implementación de: 1) Normas de Higiene documentados en los denominados Programas de Pre-requisitos. Y 2) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC / HACCP).

#### Formas de Garantizar la Inocuidad Alimentaria

Antes de la publicación de la norma internacional **ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos**, las asociaciones de grandes superficies establecieron unas normas de Seguridad Alimentaria que debían de cumplir sus proveedores. Entre ellas, destacan en Europa:

La norma **BRC** del British Retail Consortium. Es una norma de obligatorio cumplimiento para los proveedores de productos alimentarios a las medianas y grandes superficies del Reino Unido.

La norma **IFS** del International Food Standard. Es una norma de obligatorio cumplimiento para los proveedores de productos alimentarios a las medianas y grandes superficies de Alemania y Francia.

Tanto la norma BRC como la IFS son certificables por entidades de certificación. Al contrario de las normas BRC, IFS, así como muchas otras no mencionadas, la norma internacional ISO 22000 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos es una norma reconocida por todos los Países industrializados del Mundo.

#### La Norma British Retail Consortium (BRC) Global Food Standard

La norma British Retail Consortium (BRC) Global Food Standard es una norma de obligado cumplimiento para los proveedores de productos alimentarios a las grandes y medianas superficies de Reino Unido.

Esta norma especifica los criterios de Seguridad Alimentaria y de Calidad exigidos para implantar dentro de cualquier compañía que produce y suministra productos alimenticios con marca blanca a las compañías de distribución, principalmente británicas.

## **Estructura de la norma British Retail Consortium (BRC) Global Food Standard**

La norma "*BRC Productos Alimentarios*" tiene la siguiente estructura:

- Sistema APPCC.
- Sistema de Gestión de la Calidad.
- Normas Relativas al Entorno de la Fábrica.
- Control del Producto.
- Control de Procesos.

## **La Norma International Food Standard (IFS)**

La norma International Food Standard (IFS) es una norma de obligado cumplimiento para los proveedores de productos alimentarios a las grandes y medianas superficies de Alemania y Francia.

Esta norma especifica los criterios de Seguridad Alimentaria y de Calidad exigidos para implantar dentro de cualquier compañía que produce y suministra productos alimenticios con marca blanca a las compañías de distribución, principalmente Alemanas y Francesas.

## **Estructura de la norma International Food Standard (IFS)**

La norma "*International Food Standard (IFS)*" tiene la siguiente estructura: Responsabilidad de la Dirección. Sistema de Gestión de la Calidad. Gestión de los Recursos. Proceso de Producción. Medida, Análisis y Mejora.

## **La norma internacional ISO 22000:2005**

La norma internacional ISO 22000:2005 está fundamentada en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC /HACCP), desarrollados por el Códex Alimentarius, y establece los requisitos que debe satisfacer el Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

La norma internacional ISO 22000:2005 tiene como propósito el armonizar a nivel global los requisitos de la gestión de la inocuidad de los alimentos para toda actividad a lo largo de la cadena alimentaria.

## **Estructura de la norma ISO 22000:2005**

La norma "*ISO 22000:2005 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.*" tiene la siguiente estructura:

- Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Responsabilidad de la dirección.

- Gestión de los recursos.
- Planificación y realización de productos inocuos.
- Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

### **Organizaciones beneficiadas por la implementación de la norma ISO 22000:2005**

La norma internacional ISO 22000:2005 es aplicable a todas las organizaciones, sin importar su tamaño, que estén involucradas en cualquier aspecto de la cadena alimentaria y deseen implementar sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos con la finalidad de proporcionar productos inocuos.

Las organizaciones directa o indirectamente relacionadas con la cadena alimentaria y que precisen demostrar su capacidad para suministrar de forma consistente productos inocuos que satisfagan los requerimientos de los consumidores, así como todos los requisitos que reglamentariamente le sean aplicables.

La cadena alimentaria consiste en la secuencia de etapas y operaciones involucradas en la producción, el procesamiento, la distribución, el almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

La cadena alimentaria también incluye a organizaciones que no manipulan directamente el producto alimentario. Por tanto, incluye la producción de alimentos para animales que a su vez producen alimentos, así como para animales destinados a la producción de alimentos. La cadena alimentaria también incluye la producción de materiales destinados a estar en contacto con los alimentos o con las materias primas.

Empresas que pueden beneficiarse de la implantación de la norma ISO 22000-2005:

- Productores primarios.
- Procesadores.
- Fabricantes.
- Suministradores de servicios de alimentos.
- Proveedores de servicios y productos relacionados con la industria alimentaria.

### **Beneficios recibidos en su inversión por la implantación de las normas BRC, IFS, e ISO 22000:2005 en su organización**

- El establecimiento de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- La certificación de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- El demostrar que ha tomado las medidas necesarias para que sus productos sean inocuos.
- El demostrar que cumple con todos los requisitos de inocuidad alimentaria establecidos por los consumidores así como por la legislación vigente que aplique.
- El acceso a nuevos mercados.



- Acceso a los mercados de la alimentación del Reino Unido, Alemania, Francia e Italia.

Como hemos visto, en el ámbito internacional la normatividad y los estándares aplicables a la industria alimenticia están basados y sujetos al *Códex Alimentarius*, por lo que estableceremos que es el dicho documento y cuáles son las bases del mismo.

El nombre *Códex Alimentarius* proviene del latín y se traduce literalmente como "Código Alimentario". El *Códex Alimentarius* es un conjunto de normas alimentarias internacionales adoptadas por la Comisión del *Códex Alimentarius*.

Las normas del Código abarcan los principales alimentos, sean éstos elaborados, semi-elaborados o crudos. Se incluyen además las sustancias que se emplean para una ulterior elaboración de los alimentos, en la medida en que éstas son necesarias para alcanzar los principales objetivos mencionados en el código: proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos.

Las directrices del Código se refieren a los aspectos de higiene y a las propiedades nutricionales de los alimentos, comprendidas las normas microbiológicas, los aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, sustancias contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de muestreo, métodos de ensayo y análisis de riesgos.

Tanto las normas como los códigos de prácticas, las directrices y otras medidas recomendadas constituyen una parte importante del código alimentario general.

*El *Códex Alimentarius* es el punto de referencia internacional más importante en los asuntos relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos. "En noviembre de 1961, la Conferencia de la FAO, en su 11º periodo de sesiones, aprobó una resolución por la que se creaba la Comisión del *Códex Alimentarius*."*<sup>20</sup>

Ante el crecimiento del comercio internacional del alimentos y dada la gran disparidad de las normas alimentarias exigidas por cada país, en mayo de 1963, la 16ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y adoptó los Estatutos de la Comisión del *Códex Alimentarius*.

El primer Artículo de los Estatutos del *Códex Alimentarius* dice:

---

<sup>20</sup> Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas, Antonio Madrid Vicente, Javier Madrid Cenzano, Mundi Prensa Libros, 2001 Pp. 324

*“Corresponderá a la Comisión del Códex Alimentarius, formular propuestas a los Directores Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), y ser consultada por éstos, en todas las cuestiones relativas a la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es:*

*a) Proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas  
En el comercio de los alimentos.*

*b) Promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.*

*c) Determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas.*

*d) Finalizar las normas elaboradas a que se refiere el párrafo c) anterior y después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en el Códex Alimentarius como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros organismos, con arreglo al párrafo b) anterior, siempre que ello sea factible.*

*e) Modificar las normas publicadas, después del estudio oportuno, a la luz de las circunstancias.”<sup>21</sup>*

El Secretario de la Comisión del Códex Alimentarius es un oficial superior de la FAO, que actúa como Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

Este Programa está ubicado en el Servicio de Calidad y Normas Alimentarias de la Dirección de Alimentación y Nutrición de la Sede de la FAO en Roma. La Comisión se reúne cada dos años, alternativamente en la Sede de la FAO en Roma y en la sede de la OMS en Ginebra, en la actualidad cuenta con 168 Gobiernos Miembros. La representación en los periodos de sesiones se efectúa en el país. Las delegaciones nacionales están encabezadas por oficiales superiores designados por sus gobiernos.

Pueden incluir, y de hecho incluyen a menudo, representantes de la industria, de organizaciones de consumidores y de instituciones académicas.

La Comisión posee dos categorías de órganos auxiliares: Comités del Códex (que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión) y Comités Coordinadores (que coordinan y elaboran las normas regionales).

Los primeros se dividen a su vez en 9 Comités de Asuntos Generales (u horizontales) cuyas actividades involucran a todos los productos, y los 11 Comités sobre Productos (o verticales) y 3 grupos intergubernamentales especiales, que están encargados de elaborar normas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

---

<sup>21</sup> Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas, Antonio Madrid Vicente, Javier Madrid Cenzano, Mundi Prensa Libros, 2001 Pp. 335

La publicación titulada "Our Food, Whose Choice" de Consumers International 2000 señala que: "aunque el Códex está abierto a todos los gobiernos, son pocos los países en vías de desarrollo que monitorean las actividades de este organismo".

Los países desarrollados, sobre todo Europa y los EE.UU. – cuyos delegados tienden a promover una "agenda comercial"–, son los que dominan usualmente en estas reuniones, como lo afirma Sri Ram Khanna, de la organización de consumidores VOICE de la India. En 1999, por ejemplo, Consumers International, denunció la "influencia inaceptable de intereses empresariales" en el Códex al descubrirse que un asesor de dicho organismo, proveniente de los EE.UU., había traspasado documentación confidencial sobre estudios de BST (hormona somatotropina bovina usada para aumentar la producción de leche), a Monsanto, la empresa estadounidense que comercializa la controvertida hormona de leche bovina.

Las empresas ejercen mayor influencia sobre el Códex que los grupos que representan el interés público. Un análisis de la composición de las delegaciones ante el Códex, hecho en 1993, reveló que el 49 % de los delegados estadounidenses acreditados provenía de la industria, el 44 % en el caso de los japoneses, el 31 % en los británicos y el 61 % en los suizos. Casi todos eran representantes de grandes corporaciones transnacionales, mientras que las pequeñas empresas y los agricultores prácticamente carecían de representación. Sólo un 0,4 % del total de los delegados representa a grupos de consumidores y de interés público. A pesar de las medidas adoptadas por el Códex para revertir esta situación, aún se mantiene el desequilibrio."(Texto extractado de la Publicación "Our Food, Whose Choice" escrito por Lezak Shallat. Consumers International 2000).

Los obstáculos comerciales no arancelarios y la falta de "armonización" o de adopción de normas alimentarias aceptadas, han dado lugar a que los países importadores rechacen innumerables envíos de alimentos. A finales del decenio de 1980 un país devolvió en un solo año unos 18.000 envíos de alimentos por un valor de USD 1.100 millones de dólares americanos. Si los exportadores hubieran estado más al tanto de los requisitos de dicho país o hubieran cumplido los procedimientos y normas del Códex, muchos de estos alimentos habrían llegado a los consumidores destinatarios.

Cuando los alimentos son rechazados, el exportador busca un nuevo comprador, generalmente en países con legislaciones débiles, lo que puede significar que los alimentos inaceptables sean objeto de "dumping" en un tercer país que no esté al corriente de la situación. Generalmente un país del Tercer Mundo, donde se expone a sus ciudadanos a los riesgos de alimentos cuestionados, ejerciendo sobre ellos presiones políticas y económicas. Por ello, es importante que los países en vías de desarrollo participen más activamente del Códex Alimentarius.

El comercio mundial se rigió a partir de 1948 por las normas del Acuerdo General sobre Comercio y Aranceles (GATT). Dado que no era una institución como tal, no era obligatorio su cumplimiento y carecía de poder sancionador.

Los productos alimentarios, al igual que los servicios, estaban al margen de este acuerdo y se regían más por convenios bilaterales que por un marco normativo general. Si bien el Códex trataba de armonizar las normas alimentarias, su aplicación tampoco era obligatoria y, sobre todo no se podía obligar a ningún país a abrir sus fronteras a determinado producto. La filosofía subyacente era que los alimentos y los servicios (al igual que los temas de defensa) constituyen unos elementos fundamentales en la "soberanía nacional" y no debían subordinarse a tratados internacionales.

La situación cambió radicalmente desde 1995, en los 8 años de negociaciones que duró la Ronda Uruguay del GATT (General a Agreement of Tarifs and Trade). En ella se introdujeron una serie de novedades. La principal fue la creación de la Organización Mundial del Comercio (OMC), una institución con capacidad de legislar internacionalmente y de imponer sanciones comerciales a los países que violasen sus normas. Además se incorporaron a las negociaciones los productos agrícolas y los alimentos (el llamado Capítulo Agrícola), los servicios (el GATs) y los Derechos de Propiedad Intelectual (el TRIPs o ADPICs), las inversiones (TRIMs) y, en lo que atañe a temas de seguridad alimentaria, el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). Al contrario que la filosofía reseñada anteriormente, la OMC sostiene que la liberación comercial de todos estos aspectos constituye la mejor manera de acelerar el crecimiento económico de todos los países. Los consumidores, sin embargo, tienen serias dudas al respecto.

En la actualidad la OMC agrupa a 146 países miembros. Todas las decisiones importantes son adoptadas por la totalidad de los países miembros, ya sea por sus Ministros (que se reúnen cada dos años) o por sus funcionarios (que se reúnen regularmente en su sede de Ginebra). Aunque se rige por el criterio de "un país, un voto", las decisiones se adoptan normalmente por consenso. Su máxima autoridad es la Conferencia Ministerial, que se ha reunido en Singapur (1996), Suiza (1998), Seattle (1999), Doha (2001) y Cancún - México (2003). Esta Conferencia Ministerial puede adoptar decisiones sobre todas las cuestiones que surjan en el marco de cualquiera de los acuerdos comerciales multilaterales. El segundo nivel está dado por el Consejo General que se reúne bajo tres formas: el Consejo General, el Órgano de Solución de Diferencias y el Órgano de Examen de las Políticas Comerciales. En realidad, los tres son lo mismo: en el acuerdo por el que se establece la OMC se dice que todos ellos son el Consejo General, aunque cuando se reúnen tienen diferentes mandatos.

El tercer nivel lo forman otros tres consejos: el Consejo del Comercio de Mercancías, el Consejo del Comercio de Servicios y el Consejo de los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (TRIPs o ADPICs). Cada consejo se ocupa de una amplia esfera de comercio, y elaboran los informes al Consejo General y también están integrados por todos los miembros de la OMC. Al mismo nivel figuran otros seis órganos con un ámbito de competencia más pequeño (por eso son llamados "comités"): comercio y desarrollo, medio ambiente, acuerdos comerciales regionales, y cuestiones administrativas. También están integrados por todos los países miembros. El último nivel está formado por comités que se ocupan de temas específicos:

agricultura, dumping, acceso a los mercados, “grupos especiales” de solución de diferencias, el Órgano de Apelación, etc.

### **Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF/SPS)**

El acuerdo sobre la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF/SPS) forma parte del Acuerdo de Marrakech, que puso fin a la Ronda Uruguay, y reconoce que los gobiernos tienen derecho a adoptar las medidas sanitarias y fitosanitarias que sean necesarias para proteger la salud humana. Sin embargo, el Acuerdo exige que esas medidas sólo se apliquen en cuanto sea necesario para proteger la salud humana. El MSF/SPS no permite que los gobiernos de los países miembros discriminen aplicando diferentes requisitos, a diferentes países, en los que prevalecen condiciones idénticas o similares, a menos que haya una justificación científica suficiente para hacerlo.

### **Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC/TBT)**

El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC/TBT) trata de garantizar que los reglamentos técnicos y de normas, incluidos los requisitos de envase y embalaje, marcado y etiquetado, y los procedimientos analíticos para evaluar la conformidad con los reglamentos técnicos y las normas, no creen obstáculos innecesarios al comercio.

Tanto el Acuerdo MSF/SPS, como el Acuerdo OTC/TBT, en subúsqueda de armonización, han señalado y elegido, a efectos de la inocuidad de los alimentos, las normas, directrices y recomendaciones establecidas por la Comisión del Código Alimentarius en relación con los aditivos alimentarios, los residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas, los contaminantes, los métodos de análisis y muestreo, y las directrices y códigos de prácticas de higiene.<sup>(5)</sup> En otras palabras, si surgiera una disputa, diferencia o problema en el comercio de alimentos, los estados (países) dilucidarán o solucionarán esta diferencia, basándose en las normas o estándares del Código Alimentarius. Así, a diferencia de la OMS (Organización Mundial de la Salud), que emite recomendaciones, el Código Alimentarius adopta estándares que los países deben cumplir.

### **Revisión necesaria de los Acuerdos MSF/SPS y OTC/TBT**

Se debe realizar una revisión formal de los Acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF/SPS) y de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC/TBT) con una plena y abierta consulta con la sociedad civil y con grupos de consumidores. La Organización Mundial del Comercio (OMC) debe responder a la necesidad de una mayor apertura y transparencia en el proceso de establecimiento de normas, como requisito para exigir uso y aplicación de normas internacionales, como base para deliberaciones en posibles disputas comerciales. La OMC no debe socavar las medidas de apoyo a una elección informada; por ejemplo, las reglas de la OMC no deben servir de amenaza al etiquetado de alimentos genéticamente modificados.

Esta falta de transparencia y apertura han conducido al fracaso de las conferencias de la OMC, como la de Seattle (1999) y la de Cancún (2003), mostrando la protesta y preocupación de los países menos desarrollados, por un sistema dentro de la OMC, dominado por los países ricos y sus grandes corporaciones.

La OMC debe priorizar por otorgar ayuda técnica a los países de menor desarrollo en sus esfuerzos por mejorar la seguridad de los alimentos y productos. Esto aumentaría su capacidad de adoptar y cumplir las normas, de establecer y administrar procedimientos de inspección y certificación efectivos y de participar más efectiva, plena e informadamente en el desarrollo de regulaciones internacionales, especialmente en las del *Códex Alimentarius*, la Organización Internacional de Normas (ISO) y la Comisión Internacional Electrónica (IEC) involucrando sus organizaciones nacionales de consumidores en el proceso de establecimiento de normas.

### **Códex Alimentarius regulador de productos alimenticios**

La OMC ha designado al *Códex Alimentarius* como la institución que regula los temas de alimentos. Las normas del *Códex* son estándares; los gobiernos no están obligados, en teoría, a adoptarlas en sus legislaciones nacionales. En caso de un conflicto comercial, sin embargo, la OMC decide su posición sobre la base de las normas del *Códex Alimentarius*. De esta forma se presiona y obliga a los gobiernos a adoptarlas, para estar involucrados en el comercio internacional.

Muchos países tienen una legislación nacional más estricta que las normas del *Códex*, usualmente en los países desarrollados, destinadas a proteger su situación sanitaria nacional; esto podría ser necesario, puesto que las normas aprobadas para un uso general no pueden considerar todas las circunstancias o eventualidades nacionales.

Si otro país se enfrenta a dificultades para exportar debido a estas leyes más estrictas, el país que tenga leyes más estrictas tendrá, en teoría, que compensar posibles pérdidas del país exportador. Legislaciones más estrictas son percibidas por el GATT (General Agreement of Tariffs and Trade) como barreras innecesarias al comercio. Así se facilita el comercio, pero también, en varios casos, se restringe en mucho las posibilidades de países pobres de exportar, al no alcanzar los altos estándares determinados por algunos países para proteger sus industrias. Así, los consumidores de países desarrollados pueden estar más "protegidos" que los consumidores de países pobres, que por ser pobres tampoco pueden verificar adecuadamente lo que está ingresando a su país, en nombre del libre comercio, y por veces se ven transformados en mercados o depósitos de tecnologías obsoletas y de alimentos que otros no quieren, por sus riesgos, falta de inocuidad, calidad cuestionada, seguridad dudosa.

## **Algunas amenazas**

Las normas sobre alimentos son de esencial importancia para precautelar una saludable situación sanitaria del mundo. Sin embargo, las normas sobre alimentos basadas más en intereses comerciales, que en motivos de salud y de protección de la vida, tendrán consecuencias sustanciales para la salud de la población, especialmente para los que vivimos en los países en desarrollo. Los productos encontrarán una salida más fácil hacia mercados que no tienen legislaciones efectivas, que no cuentan con la infraestructura necesaria para verificar la calidad, seguridad e inocuidad de productos dudosos, cuestionables, riesgosos o peligrosos. Por ejemplo, en muchos países pobres, un gran contingente de la población carece de agua limpia y segura, necesaria para preparar alimentos destinados para bebés. Si se preparan estos con agua contaminada, resultará un "caldo de cultivo contaminado" que servirá de alimento a los bebés, con los consiguientes riesgos y costos sanitarios, que deberán asumir esos países pobres.

Los mercados, gracias a la "liberalización" se verán invadidos de productos que vienen de países industrializados, lo que probablemente provocará una pérdida o distorsión de hábitos, patrones culturales sobre alimentación. Muy probablemente, la elevada jerarquía de los productos alimenticios provenientes de países industrializados, estimulará la importación de alimentos y reducirá la producción local, provocando más pobreza. Pero no siempre los productos que vienen de fuera, se exportan porque son buenos, si no, por la capacidad publicitaria de las corporaciones transnacionales, para inducir, alentar, estimular su consumo, aunque muchos de ellos resulten riesgosos y precisamente por ello hay que buscarles mercado, mejor en un país con legislación débil o que no se pone en práctica y más aún, si el movimiento de protección a los consumidores es precario o inexistente.

## **Los Consumidores y las reglas de la OMC**

Los derechos de los consumidores se encuentran amenazados. Aunque en los inicios de la Ronda de Uruguay, se incluyeron algunas medidas de liberalización que podrían beneficiar a los consumidores, el paquete global de medidas influye negativamente en su impacto sobre los derechos de los consumidores. En muchos países existe evidencia que se ha producido una reducción en el acceso a bienes y servicios esenciales para la supervivencia, como alimentos, medicamentos esenciales y servicios de salud.

La amenaza del uso del mecanismo de resolución de conflictos ante la OMC y las consecuentes sanciones comerciales, pueden socavar normas nacionales, duramente conquistadas, para precautelar la salud pública, la seguridad y el medio ambiente.

Los consumidores, están privados en buena parte, por azar o intencionalmente, de información sobre cómo afectarán a sus vidas las nuevas regulaciones del comercio. Se ha incrementado la concentración global y el poder de mercado de las grandes empresas multinacionales. Así, se edifican grandes monopolios o carteles internacionales, que concentran poder, tecnología y riqueza.

Con ello se reduce drásticamente la competencia y por tanto, la elección y el poder adquisitivo de los consumidores, que en lugar de aumentar, se ve minado y se despiertan serias dudas sobre las bases para un apoyo de los consumidores a la liberalización del comercio. Se toman decisiones sobre políticas de importancia que afectan a la sociedad civil y a los consumidores sin un proceso de consulta y representación de ellos. Las reglas negociadas en la OMC afectan drásticamente las regulaciones nacionales y de hecho, la capacidad de los gobiernos para asegurar una protección efectiva al consumidor.

El costo del mecanismo para la resolución de posibles conflictos ante la OMC significa que los países pobres en recursos, no se pueden defender de ataques a disposiciones nacionales que protegen y socavan la salud pública, pero que son percibidas por las empresas multinacionales, como obstáculos al desarrollo de sus negocios y sus intereses comerciales, y se califica a medidas tendientes a preservar la salud como "Obstáculos Técnicos al Comercio" (OTC/TBT). Este es el caso de la multinacional GERBER, que contra las disposiciones del Gobierno de Guatemala para preservar la nutrición infantil apropiada, en el caso de los alimentos complementarios para bebés, amenazó al Gobierno de Guatemala con un costoso trámite de queja y disputa ante la OMC, amedrentándolo.

La información y la conciencia son siempre esenciales, pero su necesidad se vuelve aún más grande y urgente en los nuevos mercados globales. Se requiere contar con información precisa y equilibrada que cubra además de sus beneficios, las potenciales desventajas de un producto. La globalización trae un flujo constante de nuevos productos, fabricados en lugares lejanos, bajo condiciones desconocidas. La fuente principal de información sobre un producto es actualmente la publicidad comercial, la que puede ser, no infrecuentemente, engañosa si no es regulada. La mala distribución de los beneficios del comercio mundial ha generado ganancias desiguales para los consumidores, lo que ha perjudicado substancialmente a los países más pobres. Cerca de un quinto de la población mundial ha sido excluida del crecimiento y del acceso al consumo esencial.

En países de bajos ingresos (excluyendo a China e India) el gasto de consumo privado per-cápita ha bajado en aproximadamente 1 por ciento al año en los últimos quince años. El consumo per cápita en África hoy es alrededor de un 20 por ciento menos que en 1980, mientras el crecimiento de las corporaciones transnacionales, en tamaño y poder ha sido remarcable. Más de dos tercios del comercio mundial involucran, por lo menos una transnacional. Así parece que son ahora las corporaciones que regulan el mundo.

Aunque el consumo es un medio esencial para el desarrollo humano, no todo consumo tiene el mismo valor. El punto de partida debe radicar en aquellas áreas que son esenciales para adquirir capacidades que permitan tener vidas dignas, saludables y creativas. Actualmente se estima que hay 840 millones de personas desnutridas, 880



millones sin acceso a servicios de salud y 2.000 millones de ciudadanos privados de electricidad.

Globalmente, el consumo de alimentos promedio per cápita ha aumentado significativamente en los últimos 25 años, pero en África sub-Sahariana apenas ha variado y se mantiene por debajo del mínimo requisito nutricional básico de 2.300 calorías diarias, al igual que en muchos otros países pobres, como Bolivia. Como resultado, el número de personas desnutridas es más del doble anterior.

### **Poder desigual dentro de la OMC**

Otro problema es el desequilibrio de poder dentro de la OMC. Muchos países carecen de la experiencia con la cual poner en práctica las complicadas reglas de comercio global, pero no obstante son presionados y obligados a liberalizar su comercio. Sin embargo, para una liberalización exitosa, es esencial la aplicación de regulaciones nacionales e internacionales efectivas. Muchas naciones no están preparadas para una nueva ronda de negociaciones comerciales orientadas a una mayor liberalización comercial. Se deben formular medidas prácticas para enfrentar el predominio, de facto, de las economías más poderosas al interior de la OMC, de acuerdo a la intención de esa organización de ofrecer un foro para negociar, en el cual cada país miembro, en teoría, tiene el mismo peso. Se deben tomar medidas para aumentar la capacidad de los países en desarrollo para representar sus intereses en la OMC.

No se pueden aplicar reglas de comercio iguales, para países desiguales, en cuanto a nivel de desarrollo, industria, tecnología, educación, etc. Reglas iguales para países desiguales conducirán sólo a mayor desigualdad e injusticia.

### **Normalización y Certificación**

Es la actividad propia para dar soluciones, de aplicación repetitiva, a problemas que provienen esencialmente de las esferas de la ciencia, de la técnica y de la economía con vistas a la obtención del grado óptimo, en un contexto dado. Se manifiesta generalmente por la elaboración, la publicación y la aplicación de las normas. (Definición ISO). Es una especificación técnica aprobada por una institución con actividades de normalización, para su aplicación repetitiva o continua, y cuya observación no es obligatoria. (Definición de la OMC).

Normalizar es simplificar, unificar y especificar. La normalización es una actividad colectiva encaminada a establecer soluciones a situaciones repetitivas. En particular, esta actividad consiste en la elaboración, difusión y aplicación de normas. La normalización, si es independiente de presiones distorsionadores, ofrece a la sociedad –a los consumidores y a las empresas– importantes beneficios, al facilitar la adaptación de los productos, procesos y servicios a los fines a los que se destinan, protegiendo la salud y el medio ambiente, previniendo los obstáculos al comercio y facilitando la cooperación tecnológica.

## Características de la norma

Las normas son documentos técnicos con las siguientes características:

- Contienen especificaciones técnicas de aplicación voluntaria.
- Son elaborados por consenso de las partes interesadas: fabricantes, administradores, usuarios y consumidores, centros de investigación y laboratorios, asociaciones y entidades profesionales, agentes sociales, etc.
- Están basados en los resultados de la ciencia, experiencia y el desarrollo tecnológico.
- Son aprobados por un organismo nacional, regional o internacional de normalización reconocida e independiente.
- Están disponibles al público. Las normas ofrecen un lenguaje común de comunicación entre las empresas, la Administración y los usuarios y consumidores, establecen un equilibrio socioeconómico entre los distintos agentes que participan en las transacciones comerciales, base de cualquier economía de mercado, y son un patrón necesario de confianza entre cliente y proveedor.

## Normalización

### Para los fabricantes:

- Racionaliza variedades y tipos de productos.
- Disminuye el volumen de existencias en almacén y los costes de producción.
- Mejora la gestión y el diseño.
- Agiliza el tratamiento de los pedidos.
- Facilita la comercialización de los productos y su exportación.
- Promueve la confianza de los consumidores y clientes.
- Simplifica la gestión de compras.

### Para los consumidores:

- Establece niveles de calidad y seguridad de los productos y servicios.
- Informa de las características del producto.
- Facilita la comparación entre diferentes ofertas.
- Les inspira una mayor confianza
- Promueve el ejercicio del control social por parte de los ciudadanos y usuarios.

### Para la Administración:

- Simplifica la elaboración de textos legales.
- Establece políticas de calidad e inocuidad, medioambientales y de seguridad.
- Ayuda al desarrollo económico y hace más eficiente la administración y el estado.
- Agiliza el comercio y le ayuda a demandar mayor ética, transparencia, responsabilidad social, apertura, ahorrándole costos y gastos innecesarios al solicitar que se respeten las normas.

## Productos a Normalizar

El campo de actividad de las normas es tan amplio como la propia diversidad de productos o servicios, incluidos sus procesos de elaboración. Así, se normalizan medicamentos, alimentos, instrumentos, materiales (plásticos, acero, papel, etc.), elementos y productos (tornillo, televisores, herramientas, tuberías, etc.), máquinas y conjuntos (motores, ascensores, electrodomésticos, etc.), métodos de ensayo, temas generales (medio ambiente, calidad del agua, reglas de seguridad, estadística, unidades de medida, etc.), gestión y aseguramiento de la Calidad, Gestión Medioambiental (gestión, auditoría, análisis del ciclo de vida, etc.), gestión de prevención de riesgos en el trabajo (gestión y auditoría), etc.

### **La Certificación**

Certificación es la actividad que consiste en atestiguar que un producto o servicio se ajusta a determinadas especificaciones técnicas y/o normas, con la expedición de un acta en la que se da fe documental del cumplimiento de todos los requisitos exigidos en dichas especificaciones y/o normas. Esta acta puede tomar la forma de un certificado y/o marca de conformidad.

Cuando la certificación se realiza por parte de un organismo de la Administración contra un Reglamento estatal, se denomina homologación. Los órganos que están encargados de gestionar estas certificaciones y/o marcas de conformidad se denominan organismos de certificación y deben ser órganos independientes.

### **Sistema de certificación**

Un sistema de certificación es aquel que tiene sus propias reglas de procedimiento y de administración para llevar a cabo una certificación de conformidad. Tal sistema ha de ser objetivo, fiable, independiente, aceptado por todas las partes interesadas, eficaz, operativo, y estar administrado de manera imparcial y honesta. Su objetivo primario y esencial es proporcionar algunos criterios que aseguren al comprador que el producto que adquiere satisface algunos requisitos, caso contrario no inspira respeto y confianza ciudadana.

Todo sistema de certificación ha de contar con los siguientes elementos:

- Existencia de Normas y/o Reglamentos.
- Existencia de Laboratorios Acreditados.
- Existencia de un Organismo de Certificación.
- Existencia de un procedimiento legal administrativo.

### **La solicitud de certificación puede partir de distintos agentes económicos:**

- Las autoridades.
- Las compañías u organismos de seguros.
- Los compradores en general, incluyendo los consumidores finales.

### **Certificación de productos**

Certificar un producto es verificar que sus propiedades y características están de acuerdo con las normas y especificaciones técnicas aplicables.

- Ofrecen al consumidor una mayor confianza en el producto que adquieren.
- Protegen contra la competencia desleal.
- Permiten comparar ofertas.
- Facilitan la venta de productos y su introducción en nuevos mercados.

### **Certificación de sistemas**

Se entiende como sistema de calidad al conjunto formado por la estructura organizativa de la empresa, los procedimientos, los procesos y los recursos necesarios para poner en práctica la gestión de la calidad. A través de la certificación de su sistema de la calidad las empresas:

- Reducen considerablemente sus costes de producción y reparación de errores.
- Dinamizan su funcionamiento, aumentan la motivación y participación del personal y mejoran la gestión de los recursos.
- Incrementan su calidad (incluyendo los servicios, plazos de entrega, garantía, etc.).
- Mejoran el nivel de satisfacción de los clientes.

### **Terminología de Referencia**

**Especificación técnica:** Documento que define las características requeridas de un producto o servicio, tales como los niveles de calidad o de funcionamiento, la seguridad o las dimensiones. Puede incluir las prescripciones relativas a la terminología, los símbolos, el ensayo y los métodos de ensayo, el embalaje, el marcaje o el etiquetaje. (Definición ISO).

**Comité Técnico de normalización:** Es un comité constituido por todas las partes interesadas (Administración, fabricantes, laboratorios, usuarios, etc.) que desarrolla los trabajos de normalización, en un campo de actividad determinado.

**Homologación:** Es la aprobación oficial de un producto, proceso o servicio realizada por un organismo, que tiene esa facultad por disposición de un Reglamento.

**Reglamento:** El reglamento es un documento de carácter obligatorio que contiene disposiciones legislativas, reglamentarias o administrativas, y que ha sido adoptado y publicado por un órgano legal que detenta los poderes necesarios a este efecto. Los

reglamentos suelen incluir una serie de normas técnicas o especificaciones, las cuales son de obligado cumplimiento. Estos documentos pueden ser únicamente “referenciados” es decir, sólo se da el número de la norma o especificación, el título y la fecha; o bien se da el texto completo. Hay casos en que solo se da, o se hace referencia, a una parte de la norma o especificación. En estos últimos casos sólo son obligatorias las partes mencionadas.

**Ensayo:** Operación técnica que consiste en la determinación de una o varias características de un producto, proceso o servicio, de acuerdo con un procedimiento previamente especificado.

**Laboratorio de ensayo:** Entidad que mide, ensaya, calibra o, más generalmente, comprueba y determina las características y/o aptitudes a la función, de materiales y productos. ISO define el laboratorio de ensayo como aquel que mide, examina, ensaya, calibra o, más generalmente, determina las características o las formas de comportarse de los materiales o productos.

**Calibración:** Es el conjunto de operaciones que tiene por objeto determinar los valores de los errores de un instrumento de medida (y eventualmente otras características metrológicas).

**Metrología:** Es la propiedad del resultado de una medida, mediante la cual este resultado se puede relacionar o referir a los patrones o referencias de más alto nivel, y a través de éstos a las unidades fundamentalmente, por medio de una cadena ininterrumpida de comparaciones.

**Acreditación:** La acreditación es el procedimiento por el cual un organismo tiene autoridad para reconocer formalmente que un organismo es competente para efectuar unas tareas específicas (realización de ensayo o certificación, por ejemplo). En el contexto de la Serie de Normas ISO 9000 o ISO 14000, la acreditación intenta ejercer un cierto control sobre las actividades de certificación de sistemas de calidad y de gestión ambiental.

### **Determinación de la Calidad de los Alimentos**

- **Valor nutritivo**, los alimentos tienen una serie de características nutricionales propias, que deben procurar mantenerse durante los procesos tecnológicos a que se someten.
- **Producción segura** en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.
- **Características organolépticas agradables**, es decir la textura, color, sabor, olor, aspecto, etc. determinan la calidad de un alimento.
- **Inocuidad**, es decir la ausencia de elementos o compuestos que pongan en riesgo la salud y/o vida de los consumidores.

## Inocuidad de los Alimentos

*La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en cualquier etapa de la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos, que generan condiciones peligrosas para la salud y altos gastos económicos para el estado y las personas por no adoptar medidas de seguridad alimentaria.<sup>22</sup>*

México deberá modificar todas sus normas de productos alimenticios para homologarlas con las que rigen en Estados Unidos y Canadá así como con las normas que rigen los mercados mundiales, lo anterior para poder satisfacer las demandas de sus nuevos clientes comerciales. La Secretaría de Economía ha informado que las nuevas normas mínimas de calidad de los productos alimenticios mexicanos tomarán como base los criterios exigidos por la Oficina de Alimentos y Medicinas (FDA) de Estados Unidos y también las regulaciones del Códex Alimentarius. Uno de los principales problemas que enfrenta México es que para modificar las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de productos alimenticios se requiere por ley el consenso de todos los participantes en la elaboración y venta de un determinado producto, por lo que algunas de ellas se mantienen rezagadas.

Las normas alimentarias involucran un abanico amplio de aspectos que pueden incluir desde la inspección de los establecimientos de producción y el examen de drogas destinadas a animales, hasta la comprobación de la seguridad de los aditivos alimenticios y de color antes de que salgan a la venta. La Secretaría de Economía propondrá modificaciones a la Ley Federal de Metrología y Normalización, para que se le permita imponer normas mínimas de calidad, sin requerir el consenso de las partes involucradas.

Estados Unidos mantiene uno de los suministros de alimentos más seguros del mundo, en gran medida gracias a un sistema de fiscalización interconectado que vigila la producción y distribución de los alimentos a nivel local, estatal y nacional. La FDA supervisa todos los alimentos nacionales e importados que se vendan mediante el comercio entre estados. A su vez, algunas de las materias principales de la Comisión del Códex Alimentarius son la protección de la salud de los consumidores, asegurar prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones gubernamentales y también las no gubernamentales.

Hasta la fecha, ha elaborado 237 normas alimentarias, 41 códigos de prácticas de higiene o tecnológicas, 3,274 límites para residuos de plaguicidas y 25 directrices para contaminantes. También ha evaluado 185 plaguicidas, 1,005 aditivos alimentarios, 54 medicamentos veterinarios, más de 3,500 productos, ya sean elaborados, semi-elaborados o crudos.

En el mercado de América del Norte, México es el principal proveedor de más de 200 productos agroalimentarios, entre los que destacan cervezas, aguacates, tequila,

---

<sup>22</sup> Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas, Antonio Madrid Vicente, Javier Madrid Cenzano, Mundi Prensa Libros, 2001 Pp. 408

chocolates, limones y pepinos. Algunos de ellos alcanzan una participación relevante, por ejemplo, nueve de cada 10 limones, chiles, calabacitas y sandías que se consumen en Estados Unidos provienen de México. De enero a junio de 2006, México exportó 3,420 millones de dólares de productos agroalimentarios al mundo, un alza de un 22.4% frente al mismo período del año previo. Las exportaciones mexicanas de alimentos, bebidas y tabaco pasaron de 3,500 millones de dólares en 2000 a 5,730 millones en 2005.

También los gobiernos de México, Estados Unidos y Canadá acordaron que para marzo de 2007 establecerán un mecanismo coordinador de la inocuidad alimentaria que facilite el desarrollo en cooperación de estándares comunes en América del Norte y la eliminación de las diferencias identificadas, cuando consideren conveniente. Otra de sus metas permanentes es mejorar la protección del consumidor de peligros relacionados con la inocuidad alimentaria, así como de las plagas y enfermedades a los recursos agrícolas y ganaderos. Igualmente, para marzo de 2007 los tres gobiernos prevén evaluar enfoques comunes para etiquetado a través de mecanismos trilaterales, cuando sea factible y apropiado, en áreas clave como nutrición, alérgenos, métodos de producción y proceso, orgánicos, país de origen, ingredientes específicos y leyendas engañosas. Desde 2005, México, Estados Unidos y Canadá armonizaron una estrategia de importación de América del Norte para el Manejo de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB).

Para el próximo año, planean una revisión sobre normas técnicas comunes para demostrar la seguridad y eficacia de productos para salud animal autorizados o con licencia (como podrían ser los medicamentos y productos biológicos para uso veterinario) que pueden provocar enfermedades a los animales o resistencia a antibióticos. Buscarán además mejorar la capacidad a través del fortalecimiento en la especialización y tecnología, trabajando en cooperación dentro de la Red de Laboratorios de Enfermedades Exóticas de América del Norte, para identificar las metodologías y reconocer equivalencias de la efectividad de los diagnósticos y técnicas de identificación para las enfermedades más importantes de los animales, incluida la gripe aviar, así como la posible contaminación de los productos alimenticios que son exportados por nuestro país, tratando de que esta manera la sanidad de dichos productos cumpla con las normas de calidad exigidas por nuestros consumidores.

## CAPITULO QUINTO

### LAS NORMAS ALIMENTICIAS COMO RESTRICCIÓN PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MEXICANOS

Las principales barreras para el acceso a mercados internacionales comprenden temas del tipo arancelario y no arancelario. Al respecto, destacan, entre otros: los aranceles, cuotas de importación, permisos de importación, normas técnicas, exceso de reglamentaciones, depósitos monetarios para importar, sistemas cambiarios múltiples, subsidios locales del gobierno, embargos, favorecer compras locales, monedas no convertibles, elevados costos financieros de importación, falta de transparencia en la mecánica de importación, legislación sanitaria y fitosanitaria, regulaciones ambientales, sistemas de defensa al consumidor, requisitos de empaque y etiquetado, regulaciones de toxicidad, leyes e impuestos antidumping (impuestos compensatorios) y establecimiento de precios oficiales.

#### Arancelarias

El arancel es un impuesto que se aplica en el comercio exterior para agregar valor al precio de las mercancías en el mercado de destino, con el objetivo de proteger a los bienes y servicios similares que se produzcan en el citado país. Los aranceles pueden ser ad valorem, específico y mixto. El ad valorem se expresa en términos porcentuales del valor en aduana de la mercancía. Este valor puede ser libre a bordo (LAB o FOB) y, en otros países, comprender el costo del bien, los seguros y los fletes (CSF o CIF). El arancel específico se expresa en términos monetarios por unidad de medida. También existen países que aplican tanto la modalidad ad valorem como la del arancel específico.

Los países otorgan diversos tratamientos arancelarios en función del origen de las mercancías que llegan a sus aduanas. Así mismo, existen medidas antidumping y compensatorias que aplica un país cuando otro otorga un subsidio como beneficio económico que concede a sus productores, con el propósito de ayudarles a lograr una mayor competitividad de sus bienes en el exterior. El dumping consiste en la venta de un producto en un mercado extranjero a un precio discriminatorio inferior al de su valor comercial normal en el mercado del país exportador o en terceros países.

Al respecto, los gobiernos pueden aplicar cuotas compensatorias y antidumping a los productos que importan desde otro país, para limitar o eliminar el daño que se puede producir en la industria local.

Las mercancías se deben identificar al pasar por las aduanas y, por tal motivo, existen las clasificaciones arancelarias, que establecen la homogeneización de criterios, facilitan el estudio del comercio exterior (como la identificación de oportunidades comerciales) y permiten efectuar estadísticas y controles.



Con el propósito de promover el comercio internacional, México ha establecido diversos tratados y acuerdos que facilitan la colocación de nuestros productos en determinados mercados, en especial los relativos al Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN); a Bolivia, Chile, Costa Rica, Colombia y Venezuela; y otros en proceso con la Unión Europea, Perú y otras naciones. Beneficiarse de las prerrogativas de estos tratados y acuerdos exige la presencia de un certificado de origen, mediante el cual se manifiesta que un producto es originario del país o la región y que, por tanto, puede gozar de un trato preferencial arancelario. La información detallada sobre estos tratados y acuerdos puede consultarse al Sistema Nacional de Orientación al Exportador (SNOE).

El formato para el caso del TLCAN se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 1993, el cual debe ser requisitado por el exportador y el importador debe tenerlo en su poder al momento de formular la declaración de importación; puede reproducirse libremente, y no requiere certificación de autoridad alguna en el país de origen. El procedimiento es diferente para los otros tratados y acuerdos.

#### **Tratado de Libre Comercio de América del Norte.**

A partir del primero de enero de 1994 quedaron libres de aranceles 79.9% de las exportaciones mexicanas a Estados Unidos. En 1999 se eliminó un 12.5% adicional y otro 6.3% será eliminado a partir del año 2004. Desde el año 2008 la totalidad de las exportaciones mexicanas estarán exentas de arancel.

En lo relativo a las exportaciones mexicanas a Canadá, el proceso de desgravación inmediata es de 78.3% a partir del primero de enero de 1994; 8.5% en 1999; 13.2% en el 2004, y 1.9% en el año 2008.

#### **Tratado de Libre Comercio del Grupo de los Tres (Colombia, México y Venezuela).**

Entró en vigor el primero de enero de 1995. Para el año 2005, Venezuela y Colombia permitirán el acceso libre de aranceles a 75 y 73% respectivamente, de los productos mexicanos a esos mercados. En año 2010 se añadirá 22 y 26%. De esta manera sólo 3 y 1% de las exportaciones a esos mercados quedarán excluidos del trato preferencial.

#### **Tratado de Libre Comercio México-Costa Rica.**

Entró en vigor el primero de enero de 1995 y liberó de aranceles a 70% de las exportaciones mexicanas. Otro 20% se desgravará en cinco años y el último 10% en 10 años, de tal manera que en el año 2005, la mayor parte del comercio entre los dos países se encontrará libre de aranceles.

### **Tratado de Libre Comercio México-Bolivia.**

Entró en vigor el primero de enero de 1995 y prevé la eliminación de aranceles a 97% de los productos industriales mexicanos que se exporten a Bolivia. El plazo máximo de desgravación para el resto de los productos industriales es de 12 años conforme a un arancel máximo de 12%.

### **Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) y Acuerdos de México con otros países de la ALADI (MERCOSUR: Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay; Chile, Perú y Ecuador).**

Comprenden las Preferencias Arancelarias Regionales (PAR), los Acuerdos de Complementación Económica y el Acuerdo Regional para la Recuperación y Expansión del Comercio.

Las PAR consisten en otorgar a sus contrapartes un descuento (preferencia) de cierto porcentaje a su arancel de importación, según el grado de desarrollo industrial particular, con una "lista de excepciones" de productos que cada país publica. Las otras modalidades se refieren a acuerdos bilaterales de conformidad a los objetivos que establecen sus propias denominaciones.

Para todos los casos se requiere de un Certificado de origen de la ALADI, que es un documento oficial que expide la Secretaría de Economía.

### **Sistema Generalizado de Preferencias Arancelarias (SGP).**

Es una concesión unilateral no recíproca que los países desarrollados otorgan a las naciones menos avanzadas por medio de una tarifa arancelaria preferencial para sus productos. En el presente existen 12 esquemas, de los cuales México es beneficiario de diez. Los esquemas vigentes establecen una lista de países beneficiarios y otra de productos que, en principio, gozan de un margen preferencial o la entrada con franquicia de los mismos. Para hacerse acreedor a dicha preferencia es necesario presentar un certificado de origen.

Los mercados a los que pueden ingresar los productos mexicanos en forma preferencial son: Australia, Bulgaria, Checoslovaquia, Hungría, Japón, Noruega, Nueva Zelanda, Polonia, Suiza y la Unión Europea (Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Reino Unido, Grecia, Holanda, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal y Suecia).

**No arancelarias.** Sin analizar todas las posibilidades existentes, a continuación se comentan algunas de las más importantes.

**Regulaciones de etiquetado.** Estas regulaciones incorporan los requerimientos que deben cumplir los fabricantes, los exportadores y los distribuidores de un producto, sobre todo cuando su destino es el consumidor final.

La etiqueta sirve para que el consumidor conozca no sólo la marca del producto, sino también otros aspectos, como el contenido y los ingredientes con que han sido elaborados.

Antes de realizar algún gasto en el etiquetado, el exportador debe conocer las regulaciones específicas que el mercado de destino establece al producto que se desea comercializar. Para ello, puede consultar a su propio cliente en el extranjero, recurrir a un consultor especializado en esas regulaciones, o bien solicitar la opinión y aprobación de su etiqueta directamente a las entidades normativas que establecen estas regulaciones en el país importador.

**Regulaciones sanitarias y fitosanitarias.** Estas regulaciones forman parte de las medidas para proteger la vida, la salud humana, animal y vegetal frente a ciertos riesgos que no existen en el territorio del país importador. Los riesgos se pretende atacar son los relativos a la introducción, propagación de plagas y enfermedades llevadas por animales, además de evitar la presencia en alimentos y forrajes de aditivos, contaminantes, toxinas y organismos causantes de enfermedades. Estas regulaciones comprenden a los productos agropecuarios, frescos y procesados.

Los aspectos básicos que cubren estas regulaciones, en términos generales, son: proceso de producción, uso de pesticidas y fertilizantes, pruebas de laboratorio, inspecciones, certificaciones sanitarias, regímenes de cuarentena y determinación de zonas libres de plagas y enfermedades.

**Normas técnicas.** Aluden a las características y propiedades técnicas que debe tener una mercancía en un mercado específico. El cumplimiento de estas normas permite garantizar a los consumidores que los productos adquiridos cuentan con la calidad, seguridad y las especificaciones de fabricación adecuadas. Al respecto, es imprescindible conocer si las normas existentes son de carácter obligatorio o simplemente voluntarias.

Para cada mercancía o grupo de productos puede haber una o varias normas. En estas se expresan directrices sobre medidas, tamaño, dimensiones, contenido químico, compresión, resistencia, inflamabilidad, resistencia a la humedad, durabilidad, condiciones de seguridad, preceptos de terminología, símbolos, embalaje, y demás aplicables a un bien o proceso de producción.

La certificación de los productos que se exportan, luego de conocer en detalle las normas aplicables, se realiza generalmente en los laboratorios designados para el efecto o en las instituciones creadoras de dichas normas.

**Regulaciones ambientales.** Comprende las regulaciones relativas a la protección del ambiente, mejor conocidas como ecológicas. En el caso de la Unión Europea destacan las relativas a la comercialización de frutas y vegetales frescos.

**Normas de calidad para frutas y verduras.** Se aplican en los países importadores para garantizar que las mercancías de importación cumplan con estándares de calidad similares a los establecidos para mercancías producidas internamente.

**Regulaciones de toxicidad.** Se aplica a los productos en cuya elaboración se incorporen insumos peligrosos o dañinos a la salud humana. Cada país elabora listas donde se especifica qué insumos se consideran tóxicos y en qué productos debe aplicarse dicha normatividad.

**Normas de calidad.** Existen normas de calidad adoptadas por un número cada vez mayor de países. Entre las más importantes destacan la serie denominada como ISO 9000, que certifica el proceso y procedimientos establecidos para la lograr la calidad de los productos de una empresa. En el campo de la problemática ambiental se trabaja con la serie ISO 14000.

En materia aduanera, toda mercancía que se exporte y que se importe en el país de destino debe identificarse con el propósito de definir su situación arancelaria. Es de suma importancia que el exportador, conozca su fracción arancelaria, ya que con ella se conoce el impuesto a pagar en el país importador, y dado el origen del producto mexicano se podrán solicitar las preferencias arancelarias que México ha logrado con los tratados y acuerdos comerciales que ha firmado. Además, la correcta clasificación arancelaria le evitará demoras en el despacho y en algunos casos pagar un menor arancel o estar exento del mismo. La clasificación de las mercancías en casi todo el mundo se rigen en la nomenclatura del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, conocida con las siglas (SA). Para ciertas regiones o países, pueden existir clasificaciones arancelarias específicas regionales, como es el caso de las preferencias en algunos países Latinoamericanos, en donde existen las nomenclaturas NALADI y NALADISA.

### **Trámites y requisitos generales en la aduana extranjera**

Cuando los productos mexicanos llegan a un país extranjero, el consignatario debe presentar documentos para el despacho de las mercancías al director de la aduana de este mercado. Los principales trámites que hay que realizar en las aduanas de importación son:

- Presentación de documentos
- Declaración de despacho
- Inspección del cargamento
- Firma del manifiesto de despacho (Entry manifest)
- Pago de impuestos de importación

El mercado de los Estados Unidos representa un potencial enorme para los productores de alimentos y bebidas.

La población, particularmente latina, continúa creciendo en los Estados Unidos y con ésta el deseo de los productos con la calidad de su país natal. De igual forma, el mercado de exportación de productos principalmente agrícolas –frutas y vegetales- sigue creciendo. Estas situaciones aumentan las oportunidades para productores y procesadores en países latinoamericanos, siendo uno de los retos para los mismos encontrar socios confiables en los Estados Unidos, así como estar seguros de que los productos cumplen con la reglamentación del país. Los exportadores con pensamiento exitoso y vanguardista son prudentes al hacer todas sus gestiones relacionadas antes de tomar su primer pedido.

Las principales agencias federales responsables de regular la seguridad del abastecimiento de alimentos en Estados Unidos, producidos localmente o importados, son:

- Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés), la cual es parte del Departamento de Salud y Servicios Humanos (DHHS por sus siglas en inglés);
- Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS, por sus siglas en inglés), el cual es parte del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés);
- Servicio Nacional de Pesqueras Marinas, el cual es parte del departamento de Comercio de los Estados Unidos (DOC, por sus siglas en inglés)
- Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés). Para la mayoría de exportadores centroamericanos, la FDA será la principal agencia a enfrentar, por lo que se hace indispensable conocer los distintos reglamentos que rigen la mayoría de las acciones de la FDA.

A continuación se describe de manera resumida cada uno de ellos y las áreas de mayor importancia relacionadas con la exportación de productos alimenticios en función de los incumplimientos más comúnmente reportados en dichas regulaciones.

**Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos.** La Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos datan desde 1938. La razón más común de detenciones de producto por la FDA es debido a etiquetado incorrecto, el cual es regido por esta ley.

**Etiquetado.** Una etiqueta de alimento está compuesta por el “Panel Principal” y el “Panel de Información”. El panel principal debe indicar el nombre del alimento y la declaración de cantidad. El panel de información debe indicar la lista de ingredientes, el productor, el empacador o información de distribuidor y la tabla de información nutricional. Hay tres errores comunes en el etiquetado de productos. Muchas empresas asumen que sus etiquetas pueden permanecer en el idioma del país productor. De hecho, todos los requerimientos de etiquetado establecidos por la FDA deben ser en inglés. Si hay alguna declaración en un idioma extranjero, entonces todos los requerimientos establecidos por la FDA deben aparecer en inglés y en el idioma

extranjero. Otro error común está en el formato de la tabla de información nutricional. Finalmente, hay errores comunes en la declaración del contenido neto, posición y formato. Evitar estos tres errores comunes, puede tomar un poco de tiempo y dinero, pero puede ahorrarle miles de dólares en demoras, costos de transporte por devoluciones o costos de reetiquetado, cuando la FDA le permita cambiar o modificar la etiqueta una vez que el producto esté en Estados Unidos.

**Registro de Establecimientos de Enlatado de Alimentos.** A inicios de 1970, varios ataques de botulismo que podían ser mortales ocurrieron en los Estados Unidos debido a un proceso térmico inadecuado de alimentos con baja acidez, preparados comercialmente y empacados en recipientes herméticos, así como una acidificación inapropiada de los alimentos acidificados preparados comercialmente. Como resultado, la FDA creó el departamento de Alimentos Enlatados de Baja Acidez (LACF, por sus siglas en inglés) para hacer cumplir tres reglamentos nuevos que rigen esta categoría de alimentos (de baja acidez y acidificados).

Estos reglamentos definieron los requerimientos de registro para los Establecimientos o Fábricas de Enlatado de Alimentos (FCE por sus siglas en inglés) y los "Expedientes de Proceso" para productos fabricados en los mismos.

Existen varios factores claves usados para determinar si un producto necesita un Expediente de Proceso y si una fábrica necesita un registro FCE. Estos factores determinantes incluyen el nivel de pH, ingredientes, fermentación y niveles de actividad de agua (aw) del producto. El proceso para determinar si su producto necesitará un registro FCE y un Expediente de Proceso es un proceso complicado.

En general, por ejemplo, los alimentos acidificados y de baja acidez requerirán casi siempre un registro si el producto tiene un pH de 4.6 o más. Sin embargo, un producto con un pH arriba de 4.6 con baja actividad de agua no lo necesitará. Algunos ejemplos de productos que típicamente requerirán un registro FCE y Expediente de Proceso incluyen "Rodajas de Mango en Almíbar", "Mezcla de Frutas en Almíbar", "Corazones de Alcachofas", "Salsas Picantes" y muchísimos otros productos. Un fracaso en la obtención del número de registro FCE y de presentación de Expedientes de Proceso pueden resultar en la detención de los productos al llegar al puerto de entrada en Estados Unidos. En la mayoría de los casos, la FDA ordenará que el producto sea reexportado.

**Ley de Bioterrorismo.** Los eventos del 11 de septiembre de 2001, reafirmaron la necesidad de mejorar la seguridad de los Estados Unidos, incluyendo el abastecimiento de alimentos. En este sentido, el Congreso respondió adoptando un proyecto de ley denominado Seguridad en Salud Pública y Preparación al Bioterrorismo y Respuesta de Ley del 2002 (comúnmente llamada Ley de Bioterrorismo), la cual firmó el presidente Bush como ley el 12 de junio de 2002. Hay cuatro secciones principales de esta ley que afectan a las empresas de alimentos y bebidas, pero para propósitos prácticos solo dos secciones afectan significativamente a los exportadores centroamericanos:

- a) el Registro de la empresa y
- b) la notificación de Previo Aviso.

**Registro.** El requisito de Registro (sección 305) se requiere desde el 12 de diciembre de 2003 para cualquier empresa que produce / procesa, empaca o almacena alimentos o bebidas consumidos por humanos o animales en los Estados Unidos. Existen excepciones para detallistas y granjeros. El registro no es para un alimento específico, sino para la empresa e instalaciones físicas que producen o almacenan alimentos y bebidas. Al finalizar el registro, la instalación es numerada con un número de once dígitos.

Aunque el requisito de Registro aplica a instalaciones estadounidenses o extranjeras, las instalaciones fuera de los Estados Unidos deben designar a un agente estadounidense para comunicaciones con la FDA. Ese agente estadounidense debe ubicarse en los Estados Unidos, estar disponible para la FDA las 24 horas al día y estar preparado para actuar como un enlace entre la FDA y la compañía extranjera en caso de enfermedades causadas por el alimento o incidentes de bioterrorismo. El rol del agente estadounidense no es el mismo que un agente comercial de ventas, semejante a un importador.

Una empresa o persona experimentada en asuntos de la FDA es la más apropiada para actuar como agente estadounidense. La FDA estima que 420,000 empresas alrededor del mundo requerirán el Registro. A principios del 2005, aproximadamente 238,000 habían cumplido. Se tienen datos de que aproximadamente 749 firmas guatemaltecas se han registrado. Una suspensión del registro puede resultar en sanciones civiles o criminales, y disminución de las exportaciones de la firma a Estados Unidos. Igualmente importante es la renovación anual que se requiere de este Registro.

**Aviso previo.** El aviso previo (sección 307) es el otro requerimiento clave de la Ley de Bioterrorismo. El aviso previo es el medio por el cual la FDA es notificada antes de que la embarcación de alimentos llegue a Estados Unidos. El embarcador extranjero o el importador estadounidense deben presentar la embarcación y el detalle de productos a la FDA por cada embarcación, a partir de lo cual recibirán un número de confirmación de parte de la FDA. El aviso previo aplica a las embarcaciones que llegan por tierra, mar y aire, internacional y envíos express, incluyendo muestras de producto, y debe expedirse antes de que el cargamento llegue a los Estados Unidos. La FDA tiene contemplados tiempos específicos basados en el medio de transporte. La fase de educación del aviso previo terminó en noviembre de 2004 y ahora todos los días cientos de embarcaciones son detenidas debido a la falta del aviso previo. En la mayoría de los casos, un número de registro de la FDA se requiere para expedir el aviso previo.

**Detenciones.** En el caso desafortunado de que un embarque o un envío de productos sean detenido entrando al puerto en los Estados Unidos, el exportador o fabricante debe asegurarse de preguntar por una copia del Acta de la FDA. Este documento es emitido por la FDA y es enviado al récord del importador y al récord del bróker. La notificación indicará la razón exacta por la que la embarcación fue detenida, proporcionándole un punto de contacto en la FDA y especificando el posible curso de acción. Los tiempos límites son generalmente anotados.

Si usted es nuevo en las exportaciones o profesional con años de experiencia, sólo recuerde que los reglamentos cambian. Nuevos eventos alrededor del mundo brindan nuevos temores, nuevas precauciones y por supuesto nuevas oportunidades. Beneficiarse de estas oportunidades exitosamente es lo que separa a un principiante de un profesional.

## **5.1 LAS VENTAS DE LOS PRODUCTOS EXTRANJEROS EN EL MERCADO MEXICANO**

Las naciones industrializadas de Europa del Este y América del Norte son exportadores netos de capital. Su nivel de ahorro interno es tal que no solo permite financiar su desarrollo de manera endógena, sino que son países acreedores de otras naciones que dado su nivel de ingreso bajo, no están en posibilidades de contar con suficiente ahorro interno para financiar su desarrollo, por lo que se ven en la necesidad de solicitar créditos al exterior. El caso de México y de las naciones de reciente industrialización del este asiático presentan esta situación.

La apertura comercial hacia América del norte es gradual e implica una creciente participación de productos extranjeros en el mercado mexicano, así como de las mercancías nacionales en sus mercados. Desde luego la desproporción de participación comercial es muy significativa. Pues, el problema no es la desproporción en la magnitud de participación comercial, sino en los términos de intercambio. El competir con naciones que presentan menores inflaciones que la nuestra imponer fuertes presiones en la paridad cambiaría del peso con sus monedas. Esto también implica no una devaluación del peso, sino de la remuneración real de los nacionales comparativamente a la de los extranjeros.

La deuda externa de dichas naciones crece a dimensiones que en la mayoría de los casos supera el valor de su propio Producto Nacional Bruto anual. Sujetas a este estigma, han sido presionadas por organismos internacionales de financiamiento al desarrollo tales como el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional, para que procuren garantizar la liquidez internacional de sus monedas, y su solvencia económica ante sus acreedores por medio de la promoción de las exportaciones.

Resultado de lo anterior es que estas naciones se han visto en la necesidad de reorientar su vocación industrial a la producción de productos que presenten ventajas competitivas. Muchas de estas a costa del desabasto nacional. Por decir, en el Bajío se producen más productos forrajeros para alimentar animales de las granjas del norte del país, que finalmente surten de la carne a otras naciones que a los mercados locales. Así también en el Bajío se producen hortalizas de exportación. La mesa del mexicano, especialmente el maíz, se importa.

Aún este esfuerzo, ante la carencia de ahorro interno, el país no ha estado en la posibilidad de tener un nivel de inversión capaz de garantizar montos suficientes de exportación que le den base al peso y a la liquidación de deuda y pago de intereses. Así, se han des-regularizado y "liberalizado" a la inversión extranjera muchos sectores productivos del país, con la idea de captar inversión extranjera directa.



La mejor oferta del país es un régimen institucional desregularizado y liberalizado, y una abundante y medianamente calificada fuerza de trabajo, muy barata. El salario mínimo es tan bajo que no obstante el nivel de productividad promedio de la fuerza de trabajo en el sector manufacturero se estima en cerca de 6 mil pesos al mes, el salario promedio del sector es de mil quinientos pesos.

Por otra parte, el país compite por captar la inversión extranjera directa con otras como son las del este asiático, europeo, África y América latina, lo que implica aún un mayor esfuerzo en la desregulación económica en materia de inversión extranjera, y congelamiento del salario.

La estrategia del gobierno es crear empleo aunque se incremente la tasa de explotación. Aunque esto no debe verse como un problema de la demografía, sino del reparto económico.

La apertura comercial hacia América del norte es gradual e implica una creciente participación de productos extranjeros en el mercado mexicano, así como de las mercancías nacionales en sus mercados. Desde luego la desproporción de participación comercial es muy significativa. Dicho el problema no es la desproporción en la magnitud de participación comercial, sino en los términos de intercambio. El competir con naciones que presentan menores inflaciones que la nuestra imponer fuertes presiones en la paridad cambiaría del peso con sus monedas. Esto desde luego también implica no una devaluación del peso, sino de la remuneración real de los nacionales comparativamente a la de los extranjeros.

La deuda externa de dichas naciones crece a dimensiones que en la mayoría de los casos supera el valor de su propio Producto Nacional Bruto anual. Sujetas a este estigma, han sido presionadas por organismos internacionales de financiamiento al desarrollo tales como el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional, para que procuren garantizar la liquidez internacional de sus monedas, y su solvencia económica ante sus acreedores por medio de la promoción de las exportaciones.

Resultado de lo anterior es que estas naciones se han visto en la necesidad de reorientar su vocación industrial a la producción de productos que presenten ventajas competitivas. Muchas de estas a costa del desabasto nacional. Por decir, en el Bajío se producen más productos forrajeros para alimentar animales de las granjas del norte del país, que finalmente surten la carne a otras naciones que a los mercados locales.

Así también en el Bajío se producen hortalizas de exportación. La mesa del mexicano, especialmente el maíz, se importa. Aún este esfuerzo, ante la carencia de ahorro interno, el país no ha estado en la posibilidad de tener un nivel de inversión capaz de garantizar montos suficientes de exportación que le den base al peso y a la liquidación de deuda y pago de intereses. Así, se han des-regularizado y "liberalizado" a la inversión extranjera muchos sectores productivos del país, con la idea de captar inversión extranjera directa.

La mejor oferta del país es un régimen institucional desregularizado y liberalizado, y una abundante y mediamente calificada fuerza de trabajo, muy barata. El salario mínimo es tan bajo que no obstante el nivel de productividad promedio de la fuerza de trabajo en el sector manufacturero se estima en cerca de 6 mil pesos al mes, el salario promedio del sector es de mil quinientos pesos.

Por otra parte, el país compite por captar la inversión extranjera directa con otras como son las del este asiático, europeo, África y América latina, lo que implica aún un mayor esfuerzo en la desregulación económica en materia de inversión extranjera, y congelamiento del salario. La estrategia del gobierno es crear empleo aunque se incremente la tasa de explotación. Aunque esto no debe verse como un problema de la demografía, sino del reparto económico.

Las cifras macroeconómicas dadas a conocer por el Banco de México y que establecen que durante el primer trimestre de este año se destinaron más de 5 mil millones de dólares para la compra de alimentos, se refleja en los anaqueles de las tiendas de autoservicio de la ciudad de México.

Durante un recorrido por varias cadenas comerciales se comprobó que los frigoríficos destinados a la carne de importación y que se identifican con la leyenda *US Meat* le han ganado espacio a la carne mexicana. El arroz, que actualmente enfrenta una carencia a escala mundial, es en su mayoría de importación e incluso marcas con fuerte presencia en nuestro país traen la leyenda "producto elaborado en Estados Unidos". Situación similar ocurre con algunos de los alimentos preparados que se ofrecen al consumidor, como el pescado empanizado, los granos pre-cocidos y la carne marinada. Empaquetado en bolsas de color azul se ofrece pescado "cultivado" en Vietnam o China, aunque es más fuerte la opción de producto nacional. En cuanto a las legumbres, la presencia de producto mexicano aún domina, sin embargo cada vez es más común encontrar vegetales como lechugas, coliflor, zanahorias y brócoli empaquetadas y cultivadas en Estados Unidos, todas ellas clasificadas como "orgánicas".

En torno a los productos enlatados, como las frutas en almíbar, también las hay foráneas: en un supermercado de la delegación Benito Juárez se ofrecían duraznos endulzados hechos en China; un cóctel de frutas de origen chileno y piña en almíbar elaborada en Tailandia.

Alimentos como el frijol, cereales, huevos, mermeladas, embutidos, jitomates, aguacates y frutas sin procesar, a excepción de las manzanas, aún son producto "orgullosamente mexicano".

### **Avance inadvertido.**

Mención aparte merecen los pasillos destinados a marcas extranjeras y que comúnmente se encuentran en zonas aledañas al área destinada para los vinos de mesa.

De forma similar a lo que ocurre en los frigoríficos para carne, las marcas extranjeras ocupan mayor espacio y si antes el “pasillo internacional” estaba reservado a productos de lujo como almendras, chocolates y alcaparras paulatinamente aparecen mercancías de otras características. Ahora ya existen las mayonesas, los refrescos, el café instantáneo y los suplementos de azúcar.

Para la mayoría de los consumidores pasa inadvertido el origen del producto que adquieren, quienes ponen mayor atención son los empleados de las tiendas comerciales, sobre todo en el área destinada al pollo, carne roja y pescado. Pues hay de todo. Sí hay quienes se fijan si compran carne estadounidense o mexicana. En ocasiones tenemos más producto nacional pero en otras tenemos que exhibir cortes de *US Meat* para cubrir el espacio. Yo que llevo varios años en esto, creo que la calidad es similar.

Como hemos visto en el presente capítulo los productos alimenticios ya sean nacionales o internacionales desde su elaboración hasta su comercialización y consumo se ven limitados por un conjunto de normas de carácter nacional e internacional, además de la competencia que tienen dentro del mismo mercado nacional con los productos extranjeros, esto debido a que es más sencillo que los productos extranjeros sean comercializados en el mercado nacional y a que la normalización de calidad y elaboración a la que se sujetan es mucho más especializada, y el cumplimiento o las facilidades que tienen los productos extranjeros para ubicarse en los nichos comerciales del mercado nacional, afecta las ventas de los productos nacionales ya sea en el mercado internacional o nacional, por lo que la intervención de los productores nacionales en el ámbito comercial globalizado es limitada y se encuentra llena de obstáculos.

Por lo que las ventajas que tienen los productos extranjeros en nuestro mercado son la fácil introducción al mismo, la evidente preferencia de los consumidores por estos, y su fácil colocación en los nichos comerciales, representa un complejo problema para los productores nacionales, que no solo se ve restringido por la misma normalización alimenticia nacional, sino también encuentran en la comercialización de sus productos y la competencia con los productos extranjeros una mayor restricción para sus productos. Esto sin hablar de la problemática que tienen los productos nacionales en cuanto a su distribución internacional y nacional, problemática que no tienen los productos extranjeros siendo estos últimos quienes por lo expuesto anteriormente ven en el mercado nacional una gran inversión y lo más importante un margen de ganancias muy amplio y de fácil acceso.

Otra de las ventajas que tienen los productos extranjeros de nuestro país es el fácil acceso y la amplia distribución que tienen dentro del mercado negro o la llamada economía informal, y de la cuál por la extensión del tema solo nos limitaremos a

mencionar que dentro de dicha economía también conceptualizada como el mercado informal la circulación de productos alimenticios provenientes del exterior de nuestro país y dada la libertad con que se manejan las mercancías en dicho ambiente las ganancias que para los productores distribuidores y demás participantes son infinitamente mayores que dentro del mercado formal, por lo tanto los productores nacionales no solo tienen que competir con los productores extranjeros en las líneas de la legalidad y la competencia de una economía formal sino que también deben luchar con la voraz economía informal que a pasos agigantados cada vez le gana terreno a la economía legal en nuestro país.

## CONCLUSIONES Y PROPUESTAS

La finalidad del presente trabajo, es demostrar la importancia que tiene que en nuestro país exista una Normalización Alimenticia actualizada y homogénea con las normas internacionales, lo anterior con la finalidad de procurar una elaboración de alimentos con una calidad que cumpla las exigencias de los mercados extranjeros, además de proporcionar al público consumidor productos alimenticios confiables que satisfagan las normas de calidad e higiene requeridas por las autoridades e instituciones gubernamentales y privadas ya sean nacionales o internacionales, lo anterior, para que nuestros productos puedan competir con los productos extranjeros en los mercados.

La normatividad mexicana actual es poco confiable por sus inexactos parámetros de regulación, además de las incongruencias que muestran las autoridades encargadas de su aplicación e incluso de su elaboración, cuestiones que dejan a nuestros productores a un estado de incompetencia frente a los productores extranjeros, ya que la normatividad que respalda a los productos extranjeros es más actualizada y está basada en las necesidades tanto de los productores como de los consumidores en conjunto las cuales son analizadas y solucionadas por las autoridades sanitarias y de salud internacionales.

Los productos extranjeros cumplen las normas sanitarias de origen, que generalmente son superiores a las nacionales y por lo tanto, los productos mexicanos para poderse comercializar en los mercados extranjeros deben no solo de cumplir con la normatividad mexicana sino que también deben cumplir con las normas del país en el cual se piensan comercializar, dejando en clara desventaja a los productores nacionales frente a los extranjeros, además del inexistente sentimiento de nacionalismo que tiene el pueblo mexicano, el cual nos lleva a tener preferencia por los productos de importación dando como resultado una competencia comercial desleal y titánica de los productos nacionales ante los extranjeros.

De lo anterior obtenemos el siguiente razonamiento:

a).- La falta de actualizaciones y especialización de la normatividad alimenticia mexicana la hacen inadecuada para la industria nacional la cual se actualiza constantemente para poder ser competitiva a nivel internacional.

Las normas internacionales son elaboradas tomando como directriz el Códex Alimentarius y son actualizadas constantemente en relación con los avances tecnológicos y científicos que tiene la industria alimenticia internacional.

Por lo tanto, la homologación de la normalización alimenticia nacional con lo señalado por el Códex Alimentarius y una actualización basada en los avances tecnológicos y científicos mundiales sería la respuesta a la problemática que enfrentan los productos nacionales en los mercados internacionales y en el mercado nacional frente a los productos extranjeros que en este se comercializan.

Otro de los puntos que observamos en el presente trabajo fue la compleja elaboración de la normatividad nacional la cual está encargada a distintas dependencias gubernamentales de acuerdo con la materia que estas gestionen, sin embargo pensamos que la participación directa y mayoritaria de los productores sería de gran apoyo para dicho cometido, pues son estos quienes de primera mano conocen las necesidades de los consumidores y los avances tecnológicos que envuelven a la industria alimenticia, además de ser estos los primeros afectados por el rezago que sufre la normatividad nacional la cual están obligados a cumplir, lo anterior en relación con las normas internacionales cuyo cumplimiento les es requerido para poder comercializar sus productos en los mercados internacionales, haciendo aún más difícil la introducción de los productos mexicanos en el mundo de la globalización comercial.

De lo anterior obtenemos el siguiente razonamiento:

**b).- La elaboración de la normalización nacional para la industria alimenticia se encuentra a cargo de distintas dependencias de gobierno lo que ha propiciado su rezago y por lo tanto el rezago de la industria alimenticia nacional.**

Las normas alimenticias internacionales son actualizadas constantemente, esto en relación directa con los avances tecnológicos de la industria alimenticia mundial.

Una mayor participación de los productores alimenticias mexicanos en la elaboración de la normatividad alimenticia nacional propiciaría la creación de normas actualizadas, pues son los productores quienes conocen de primera mano las regulaciones internacionales facilitando así la introducción de los productos alimenticios nacionales en el extranjero.

En relación con lo anterior proponemos la modificación de los artículos 43 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización el cuál señala:

**ARTÍCULO 43.-** En la elaboración de normas oficiales mexicanas participarán, ejerciendo sus respectivas atribuciones, las dependencias a quienes corresponda la regulación o control del producto, servicio, método, proceso o instalación, actividad o materia a normalizarse.

Sin embargo, dado que son los productores quienes directamente se ven afectados o beneficiados por lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas, proponemos que dicho artículos sea modificado quedando de la siguiente manera:

**ARTÍCULO 43.-** En la elaboración de normas oficiales mexicanas participarán, ejerciendo sus respectivas atribuciones, las dependencias a quienes corresponda la regulación o control del producto, servicio, método, proceso o instalación, actividad o materia a normalizarse, y los productores a quienes les corresponderá la actualización de las tecnologías y los procesos de elaboración que deberán utilizarse en la elaboración de las normas oficiales mexicanas.

y el artículo 44 del mismo ordenamiento el cual estipula:

**ARTÍCULO 44.-** Corresponde a las dependencias elaborar los anteproyectos de normas oficiales mexicanas y someterlos a los comités consultivos nacionales de normalización.

Asimismo, los organismos nacionales de normalización podrán someter a dichos comités, como anteproyectos, las normas mexicanas que emitan.

Los comités consultivos nacionales de normalización, con base en los anteproyectos mencionados, elaborarán a su vez los proyectos de normas oficiales mexicanas, de conformidad con lo dispuesto en el presente capítulo.

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 tomarán 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.

Las personas interesadas podrán presentar a las dependencias, propuestas de normas oficiales mexicanas, las cuales harán la evaluación correspondiente y en su caso, presentarán al comité respectivo el anteproyecto de que se trate.

Es bajo el mismo razonamiento que proponemos la siguiente modificación al artículo señalado.

**ARTÍCULO 44.-** Corresponde a las dependencias elaborar los anteproyectos de normas oficiales mexicanas y someterlos a los comités consultivos nacionales de normalización.

Asimismo, los organismos nacionales de normalización podrán someter a dichos comités, como anteproyectos, las normas mexicanas que emitan.

Los comités consultivos nacionales de normalización, con base en los anteproyectos mencionados, elaborarán a su vez los proyectos de normas oficiales mexicanas, de conformidad con lo dispuesto en el presente capítulo.

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 tomarán 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.

Los productores, distribuidores y comercializadores ya que son estos quienes directamente conocen las necesidades de los consumidores deberán presentar a las dependencias, propuestas de normas oficiales mexicanas, las cuales harán la evaluación correspondiente y en su caso, presentarán al comité respectivo el anteproyecto de que se trate.

Consideramos que con estas medidas y el eficaz cumplimiento de la normatividad alimenticia en nuestro país, los mercados nacionales e internacionales, los productores, los consumidores obtendrían un beneficio y la economía nacional se afectaría positivamente.

Asimismo consideramos que la revisión y actualización de la generalidad de la Normalización Nacional, esto podría realizarse por un consejo consultivo destinado al análisis, modificación y elaboración de anteproyectos de Normas Oficiales Mexicanas, lo anterior para procurar una normalización actualizada y competitiva con las regulaciones internacionales.

De lo anterior obtenemos el siguiente razonamiento:

c).- La aplicación de la normalización nacional para la industria alimenticia no es la más adecuada ya que la misma no está actualizada por lo que los productos nacionales que pretenden introducirse a mercados internacionales deben cumplir con la normatividad nacional y con la normatividad del país en el que se piensa comercializar.

Las normas alimenticias actualizadas propiciarían que la entrada de los productos nacionales a los mercados internacionales más sencilla.

La entrada de los productos nacionales en los mercados extranjeros propiciaría un aumento en la economía nacional propiciando la participación nacional en la globalización comercial.

Ahora bien, la homologación de las normas alimenticias nacionales con las normas internacionales, es solo parte de la solución, pues para poder llevar a cabo que la normalización sea un apoyo y un impulsor de la calidad de los productos nacionales, debe existir un organismo dependiente directamente del ejecutivo nacional que se encargue de la elaboración de las normas oficiales mexicanas, que propicie la participación activa y consultiva de los productores de alimentos tanto elaborados como de materias primas, pues son ellos quienes observan las desventajas que ocasiona una normalización inadecuada de manera directa.

Así mismo, es de vital importancia considerar la integración de las Manifestaciones de Impacto Regulatorio como parte integral y fundamental de los anteproyectos de Normas Oficiales Mexicanas y la participación del sector industrial en la elaboración de dichas manifestaciones, esto por ser este sector quien debería gozar de los beneficios que de dichas manifestaciones deben desprenderse, y no como sucede en la actualidad de sufrir las limitaciones que el desconocimiento o mala elaboración y en ocasiones de la inexistencia de las mencionadas manifestaciones produce.



Lo anterior lo consideramos de suma importancia, pues así como para la elaboración de la Normatividad Alimenticia, la homologación de esta con la Normatividad internacional, como de todos y cada uno de los aspectos que la Normatividad Alimenticia involucra deben estar acorde con la vida industrial de nuestro país y no solo ser determinada por la maquinaria administrativa, con esto consideramos que la Normalización Alimenticia Nacional sería la herramienta eficaz para lograr un avance trascendental en la salud industrial y económica de México.

De lo anterior obtenemos el siguiente razonamiento:

**d).- La obtención de una normalización nacional adecuada para la industria alimenticia llevaría a los productos nacionales a poder competir con los productos extranjeros, tanto en los mercados nacionales como internacionales.**

La participación de la industria alimenticia mexicana en los mercados internacionales propiciaría una economía nacional más sólida y competitiva.

Una industria alimenticia nacional competitiva que impulse el desarrollo de la economía mexicana, alentaría la inversión extranjera y por lo tanto mayor número de empleos, lo cual es uno de los cometidos del gobierno federal mismo que se encuentra consagrado en los artículos 25 y 26 de nuestra carta magna.

## **BLOGRAFÍA:**

- 1.- Barkin David y Blanca Suárez San Román, El Fin de la Autosuficiencia Alimentaria, Editorial Centro de Ecodesarrollo. México, 1997.
- 2.- Basave Runtlandt Jorge, Empresas mexicanas ante la Globalización, Grupo editorial Miguel A. Porrúa, México, 1999.
- 3.- Breve historia de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y de las instituciones que la precedieron, Coordinación Editorial de la Secretaria de Comercio y Fomento Industrial, México, 1968.
- 4.- Cabeza García Luis Z., Regulaciones, Restricciones y Requisitos al comercio exterior en México, Ediciones fiscales ISEF., México, 1995.
- 5.- Cruz Miramontes Roberto, El T.L.C., Controversias, Soluciones y otros temas conexos, Segunda Edición, Editorial Porrúa, México, 1996.
- 6.- Inocuidad de los Alimentos en el comercio Agropecuario Internacional, Trabajos presentados en el seminario, Coordinación Editorial del Instituto Interamericano de Cooperación para a la Agricultura, y la Secretaria de Agricultura Ganadería y desarrollo Rural de México, San José de Costa Rica, 1999.
- 7.- Leyva García Eugenio Jaime, Importaciones y Exportaciones; Tratamiento Jurídico, Ediciones Fiscales ISEF., México, 1990.
- 8.- Manríquez Fernández Sergio, Tesis: Tratamiento Jurídico Constitucional de las normas oficiales mexicanas, Facultad de Derecho de la Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1988.
- 9.- Moreso José Juan, Normas Jurídicas y Estructura del Derecho, Distribuciones Fontamara, México, 1987.
- 10.- Navarro Pablo y Cristina Redondo, Normas y Actitudes Normativas, Distribuciones Fontamara, Segunda Edición. México, 1989.
- 11.- Ortiz Cruz Etelberto, Competencia y crisis en la economía mexicana, Universidad Autónoma Mexicana, Xochimilco, Siglo XXI Editores, 1994.
- 12.- Peralta Sánchez Jorge, Espinosa Martínez Patricia, Mundos Normativos y Orden Jurídico, Escuela Nacional de Estudios Profesionales, Acatlán, México, 1993.
- 13.- Rodríguez Encurmet Dinah, La Heterogeneidad estructural de la Industria Alimentaria en México, Editorial México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1987.
- 14.- Rosete Ramírez Francisco, Normalización, Calidad y Competitividad, Reto frente a la globalización, Editorial México 2000, México, 2000.
- 15.- Solleiro José Luis y María del Carmen del Valle, Estrategias Competitivas de la Industria Alimentaria, Editorial Plaza y Valdés. España, 2000.
- 16.- Torres Torres Felipe, Seguridad Alimentaria, Seguridad Nacional, Editorial Plaza y Valdés. España, 1997.

17.- Torres Torres Felipe, Dinámica Económica de la Industria Alimentaria y Patrón de Consumo en México, Instituto de Investigaciones Económicas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1994.

18.- Tratados Ratificados y Convenios Ejecutivos celebrados por México, Cámara de Senadores. México, 1999.

**LEGISLACIÓN:**

- 1.- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- 2.- Ley Orgánica de la Administración Pública.
- 3.- Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
- 4.- Ley Federal de Protección al Consumidor.
- 5.- Ley General de Salud.
- 6.- Reglamento interno de la Secretaría de Economía.
- 7.- Reglamento Interno de la Procuraduría Federal del Consumidor.
- 8.- Reglamento interior de la Secretaría de salud.