

Sexto Seminario en Legislación sobre Empaque y Etiquetado de Alimentos y Bebidas



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Nueva Legislación en Etiquetado de Alimentos NOM-051
Retos para la Industria Procesadora de Alimentos

Carlos Almanza - Consultor

Conflicto de intereses

El ponente se desempeña como consultor en Estrategia y Asuntos Regulatorios.

Colabora como asesor técnico y en regulación para compañías de Alimentos y Bebidas, Ingredientes y aditivos alimentarios.

Es Profesor de la Asignatura de Calidad de la Licenciatura de Química de Alimentos en la Universidad Nacional Autónoma de México.

Agenda

- Objetivo e impacto de los cambios en la NOM-051
- Sistema de etiquetado frontal de advertencia
- Criterios de evaluación para etiquetado de advertencia
 - Azúcares añadidos
 - Grasas añadidas
 - Sodio añadido
- Fases de implementación / artículos transitorios
- Ejemplos
- Retos



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY



"GET ONE OF THESE DOWN,
AND YOU WON'T HAVE TO WORRY ABOUT ANYTHING."

Primero, lo
primero...

*"Nada es veneno, todo es
veneno. La diferencia está
en la dosis"*

Paracelso.



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Nuevo etiquetado en alimentos no es suficiente para combatir obesidad: Experto UNAM

El director del Programa Universitario de Alimentos sugirió promover la salud alimentaria en escuelas e impulsar programas en contra de la vida sedentaria.

Redacción AN / ES

25 de octubre 2019 2:51 pm



CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS



El real:

Texto de la NOM:



CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS

CONTIENE CAFEÍNA – EVITAR EN NIÑOS

Quando se deban incluir más de un sello, el orden de inclusión debe ser de izquierda a derecha el siguiente:

1. EXCESO CALORÍAS
2. EXCESO AZÚCARES
3. EXCESO GRASAS SATURADAS
4. EXCESO GRASAS TRANS
5. EXCESO SODIO

Apéndice de la NOM:

a) Uso de dos sellos



b) Uso de tres sellos



c) Uso de cuatro sellos



d) Uso de cinco sellos



CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS

CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS

CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS

CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS

A.8 Ejemplos de inclusión de los sellos en la etiqueta Ejemplo con sellos frontales de 1.5 x 1.5 cm

Ejemplo con sellos frontales de 3 x 3 cm



Ejemplo con sellos frontales de 1 x 1 cm



TY
ON

TY & EXCELLENCE QUALITY

Otros cambios

Productos Imitación



Lista de Ingredientes

Ingredientes: azúcares añadidos (fructosa, concentrado de jugo de toronja, jarabe de maíz de alta fructosa, melaza, dextrosa, miel, azúcar morena, jugo de caña evaporado), agua carbonatada, edulcorantes...

Declaración Nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	_____ kcal (kJ)
Proteínas	_____ g
Grasas totales	_____ g
Grasas saturadas	_____ g
Grasas trans	_____ mg
Hidratos de carbono disponibles	_____ g
Azúcares	_____ g
Azúcares añadidos	_____ g
Fibra dietética	_____ g
Sodio	_____ mg
Información adicional**	_____ mg, µg o % de VNR

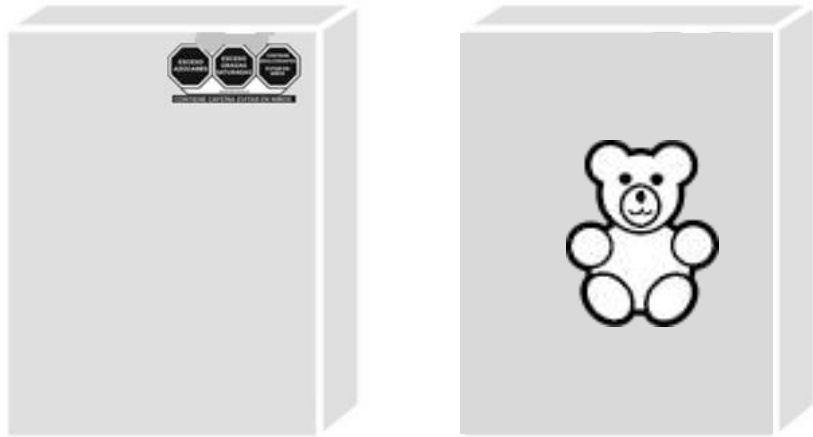


FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

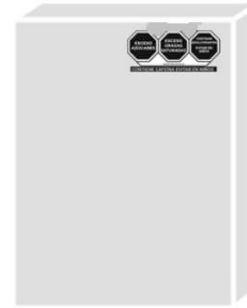
Otros cambios

Personajes infantiles, dibujos animados, animaciones, celebridades, deportistas, mascotas y elementos interactivos o descargas digitales.

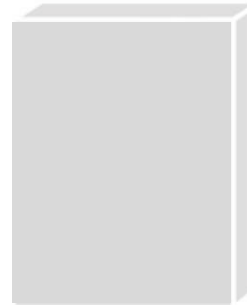


... que estando dirigidos a niños, inciten, promuevan, o fomenten el consumo, compra o elección de productos con exceso de nutrientes críticos o con edulcorantes...

Declaraciones de propiedades nutritivas y saludables (Claims)



Solo nutritivas no relacionados con los sellos, fuera del panel frontal y con restricción de tamaño



Se permiten ambas en cualquier ubicación y con dimensiones libres



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Objetivos de la regulación

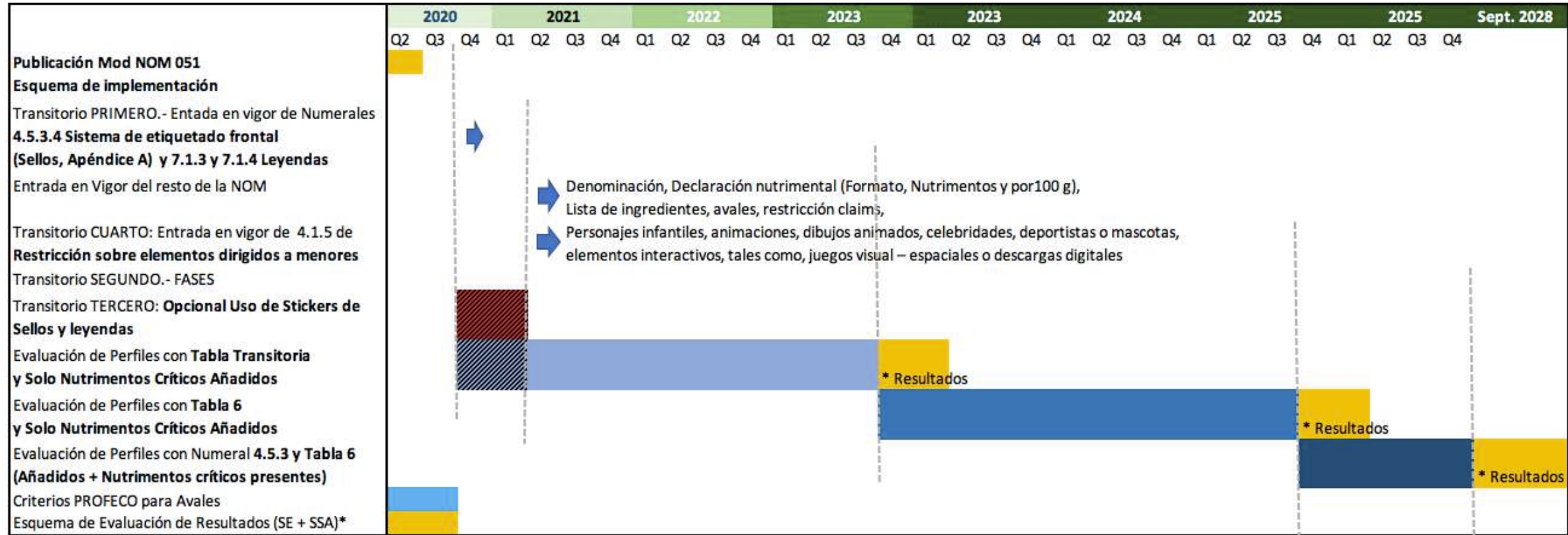
- Instrumentar las modificaciones a la Ley General de Salud aprobadas en Nov. 2019 sobre combate a la obesidad y sobrepeso.
- Alertar a consumidores sobre el contenido de nutrimentos (críticos) en exceso, calorías en exceso y contenido de ingredientes (críticos) en productos preenvasados.
- Promover la reformulación de productos preenvasados



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Esquema de implementación



1a y 2a FASES

Aplica solo si se añadieron nutrientes críticos

- a) Si se agregan azúcares añadidos, se deberán evaluar azúcares y calorías
- b) Si se agregan grasas, se deberán evaluar grasas saturadas, grasas trans y calorías
- c) Si se agrega sodio, sólo se deberá evaluar sodio.

Debe incluirse la información nutrimental complementaria en los productos preenvasados que:

- a) contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio; y
- b) el valor de energía, la cantidad de azúcares libres, de grasa saturada, grasas trans y de sodio cumplan con los perfiles nutrimentales establecidos en la Tabla 6

3a FASE



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Criterios de eval

- **Perfil adaptado de recomendación OPS**

- Adiciona criterio de calorías
- Establece un nivel fijo de sodio en 100 g y 100 ml
- Suma leyendas de edulcorantes y cafeína añadida.

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 350 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 10 kcal de azúcares libres	Se exceptúan de sellos las bebidas con <10 kcal de azúcares libres			Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg
Leyenda usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Criterios de ev

- **Perfil adaptado de recomendación OPS**

- Adiciona criterio de calorías
- Doble criterio para sodio (OPS y ≥ 300 mg/100)
- Suma leyendas de edulcorantes y cafeína añadida.

Sodio	Azúcares libres	Otros edulcorantes	Total de grasas	Grasas saturadas	Grasas trans
≥ 1 mg de sodio por 1 kcal	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	Cualquier cantidad de otros edulcorantes	$\geq 30\%$ del total de energía proveniente del total de grasas	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de azúcares libres	$\geq 10\%$ del total de energía proveniente de grasas saturadas	$\geq 1\%$ del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				
Leyenda usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Criterios de evaluación (fase 3)

Cualquier adición de cualquier cantidad de:

- Azúcares libres
- Grasas
- Sodio

detona la evaluación de todo el perfil.



TERCERA FASE. A partir del 1 de octubre de 2025, el cálculo y evaluación de la información nutrimental

complementaria se realizará aplicando íntegramente las disposiciones contenidas en los incisos 4.5.3, así como la Tabla 6 de la modificación a la norma relativa a los Perfiles Nutrimentales.

4.5.3 Información nutrimental complementaria

Debe incluirse la información nutrimental complementaria en la etiqueta de los productos preenvasados que:

a) contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio; y

b) el valor de energía, la cantidad de azúcares libres, de grasa saturada, grasas trans y de sodio cumplan con los perfiles nutrimentales establecidos en la Tabla 6.

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio
Leyenda usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

Impacto (esperado) de la Nueva NOM-051

- Expectativa de **reducción de consumo de productos preenvasados** mediante el etiquetado de advertencia.
- Expectativa de que el consumidor tenga **información clara y fácil** de entender.
- Expectativa de reducción de contenido nutrimental para “**mejorar el peril nutrimental**” de los productos.



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Observaciones al modelo

- No discrimina origen, naturaleza, proceso tecnológico, porción consumida, frecuencia de consumo ni rol en la dieta de los productos:
 - Energía en alimentos de baja humedad (< 31.5% de humedad es **IM-PO-SI-BLE** tener <275 kcal) (hagan los números)
 - Sistema tecnológico de conservación (salado, deshidratación o reducción de humedad, azucarado, encurtido, enlatados, uso de aditivos alimentarios)
 - Alimentos con porciones pequeñas (Aderezos, Condimentos, Confitería) o porciones mayores a 100 ml (Bebidas)
 - Innovación y productos sustitutos (por restricción o elección)
 - Límites de reformulación (p. ej.: Confitería, Conservas, Embutidos, Salsas, Madurados)
 - Desde un sello se condiciona la comunicación sobre beneficios nutrimentales & saludables al consumidor



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Ejemplos



Cacahuates salados

Declaración nutrimental por 100 g		kcal
Contenido energético (kcal)	601	
Proteína (g)	26.2	
Grasas totales (g)	51.3	
Grasas saturadas (g)	7.5	67.5 (>10%)
Grasas trans (mg)	10	0.09 (<1%)
Hidratos de carbono disponibles (g)	8.5	
Azúcares (g)	4	
Azúcares añadidos (g)	0	0
Fibra dietética (g)	8.6	>25%IDR
Sodio (mg)	720	> 350 mg

Ingredientes: cacahuete, condimento (sal yodada, maltodextrina, saborizantes naturales, tocoferoles), aceite vegetal.



Cacahuates Japoneses (estilo japonés)

Declaración nutrimental por 100 g		kcal
Contenido energético (kcal)	479	
Proteína (g)	16.9	
Grasas totales (g)	25.1	
Grasas saturadas (g)	3.5	31.5 (<10%)
Grasas trans (mg)	0	0 (<1%)
Hidratos de carbono disponibles(g)	46.4	
Azúcares (g)	12.4	
Azúcares añadidos (g)	10.2	40.8 (<10%)
Fibra dietética (g)	5.4	>20% IDR
Sodio (mg)	583	> 350 mg

Ingredientes: cacahuete, harina de trigo, azúcares añadidos, salsa de soya preparada [...], almidón modificado, bicarbonato de sodio, glutamato monosódico, ácido cítrico.



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK
GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Machaca

de Res

CADENA DE VALOR
MACHACA 1950 101

EXCESO
GRASAS
SATURADAS

EXCESO
SODIO

INGREDIENTES: Carne de res y sal yodada. INFO

SECRETARÍA DE SALUD



3.5 azúcares añadidos

azúcares libres agregados a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas durante la elaboración industrial.

3.6 azúcares libres

monosacáridos y disacáridos disponibles añadidos a los alimentos y a las bebidas no alcohólicas por el fabricante, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de frutas u hortalizas.



NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Retos y desafíos de cara al consumidor:

- **Comunicación**

- Canales y medios alternos al etiquetado
- Alfabetización nutrimental, en inocuidad alimentaria y ciencia & tecnología de los alimentos
- Mensajes claros y transparentes enfocados a prevenir o mitigar la estigmatización de alimentos preenvasados.

Alimento es cualquier sustancia normalmente utilizada por seres vivos con fines nutricionales, sociales, físicos, salud y psicológicos:

- Nutricionales: Proporciona materia y energía para el anabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como el calentamiento corporal.
- Sociales: favorece la comunicación, el establecimiento de lazos afectivos, las conexiones sociales y la transmisión de la cultura.
- Psicológicos: Mejora la salud emocional y proporciona satisfacción y obtención de sensaciones gratificantes.



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Retos y desafíos internos:

- **Reformulación:**

- Modernización de las Buenas Prácticas de Fabricación con enfoque en el perfil nutrimental y en el uso de aditivos alimentarios.
- Revisión de pipelines de innovación locales y regionales, con enfoque en perfiles nutrimentales armónicos.



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

Retos y desafíos externos:

- **External engagement:**

- Re-orientar estrategias corporativas para generar iniciativas y colaboraciones integrales, efectivas y realistas Gobierno-Industria & Retailers-Academia-Consumidores.
- Incrementar colaboración local y regional para re-modelar las directrices internacionales y adecuarlas de manera realista a los mercados.



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

¿El mayor reto?

“Nada es veneno, todo es veneno. La diferencia está en la dosis”

Paracelso.



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY

¡GRACIAS!



Carlos Almanza

Socio Consultor

+52 (155) 1905 9944

almanza@teoremaxentral.com

www.teoremamaxentral.com



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

GLOBAL FOOD SAFETY & EXCELLENCE QUALITY