

## Norma Oficial Mexicana (NOM)

### Título NOM-139-SCFI-2012 EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA (INFORMACION COMERCIAL)

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

**CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN**, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, con fundamento en los Arts. 34 fraccs. II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracc. V, 40 fracc. XII, 47 fracc. IV, 51 de la LFSSMyN y 19 fraccs. I, XIV y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

#### CONSIDERANDO

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

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

Que la manifestación de impacto regulatorio a que hace referencia el Art. 45 de la LFSSMyN, fue sometida a la consideración de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitiéndose el dictamen final aprobatorio por parte de dicha Comisión el 10 de enero de 2012;

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

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

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

**NOM-139-SCFI-2012, INFORMACION COMERCIAL-ETIQUETADO DE EXTRACTO NATURAL DE**

## VAINILLA (*VANILLA SPP*), DERIVADOS Y SUSTITUTOS (Cancela a la NOM-139-SCFI-1999)

### 1. Objetivo y campo de aplicación

#### 1.1 Objetivo

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

#### 1.2 Campo de aplicación

La presente NOM es aplicable al etiquetado del extracto natural de vainilla, extracto concentrado de vainilla, saborizante artificial de vainilla, saborizante natural de vainilla y vainilla en polvo que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

### 2. Referencias

La presente NOM se complementa con las siguientes normas vigentes, o las que las sustituyan:  
NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, DOF el 27 de noviembre de 2002.  
NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, DOF 6 de noviembre de 2006.  
NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, DOF 5 de abril de 2010.

### 3. Definiciones

Para efectos de la aplicación de esta NOM se establecen las definiciones siguientes:

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

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

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

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

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

**3.6 Saboreador, saborizante o aromatizante sintético-artificial.-** A las sustancias que no han sido aún identificadas en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano.

**3.7 Vainilla beneficiada o curada.-** Fruto sometido a un proceso de beneficiado y que ha desarrollado el aroma, color y sabor característicos de la vainilla, principalmente mediante la acción metabólica de sus enzimas.

**3.8 Vainilla en polvo o Polvo vainillado.-** Es una mezcla de frutos beneficiados de vainilla molida u oleorresina de vainilla o ambas, mezcladas con uno o más de los siguientes ingredientes: azúcar, dextrosa, lactosa, almidón comestible, sólidos de jarabe de maíz o goma de acacia.

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

**3.10 Unidad de Concentración de Vainilla (UCV):** Extracto obtenido a partir de 100 g de vaina de vainilla beneficiada, que presente un 25% de humedad, en un litro de solvente, equivalente a por lo menos 0,11 g de vainillina en 100 ml. Una UCV= X  
donde: 1 UCV corresponde a un valor = 0,11 g de vainillina en 100 g de vaina de vainilla beneficiada, con la humedad señalada, y ese valor se considera como X

### 4. Símbolos y abreviaturas

% por ciento

g gramo

mL, ml mililitro  
v/v volumen/volumen  
UCV unidad de concentración de vainilla

## 5. Clasificación y denominación comercial

### 5.1 Clasificación

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

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

5.1.1.2. Los saborizantes pueden ser naturales o artificiales.

### 5.2. Denominación comercial

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6. Información comercial

6.1. Las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana, deben cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006 y disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, indicadas en el apartado de referencias, así como con las siguientes disposiciones específicas de información:

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

## 7. Bibliografía

7.1 Ley de General de Salud, última reforma, publicada en el DOF el 27 de abril de 2010.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.11 CFR Title 21-Food and Drugs. Chapter I-Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services. subchapter b-Food for Human Consumption. part 169-Food dressings and flavorings. subpart b-Requirements For Specific Standardized Food Dressings And Flavorings.

#### **8. Concordancia con normas internacionales**

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

### **ARTICULOS TRANSITORIOS**

**PRIMERO.-** La presente NOM, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el DOF (10/IX/2012).

**SEGUNDO.-** La presente NOM, cancela a la NOM-139-SCFI-1999, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla* spp), derivados y sustitutos, publicada en el DOF el 22 de marzo de 2000.

México, D.F., a 30 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.