

WEBINARS GRATUITOS DEL FOOD TECH MÉXICO

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P.- ¿Es obligatorio utilizar la contraseña oficial de la NOM-051? ¿Aplica a todos los productos? ¿Cuándo se especifica en la etiqueta el cumplimiento de la norma?

Sara Valdés - Aplica sí, aplica a todos los productos que tienen una norma horizontal que los reglamenta. Entonces tenemos la de los lácteos: vendes quesos, vendes derivados, te aplica esa. Vendes cereales, aplica la de cereales, vendes huevo te aplica la de huevo, vendes chocolate pues te aplica la de chocolate. Si hay una norma que aplica al producto, forzosamente tienen que poner el sello de NOM y abajo su numerito.

P.- ¿Por qué la definición de azúcares libres limitan los azúcares nativos a jarabes y mieles?

Sara Valdés.- Porque así lo definieron las autoridades y los que participaron en la emisión de esa norma.

P. ¿El extracto de malta es un azúcar añadido si tiene un 80% de maltosa?

Sara Valdés.- Sí, porque tiene la maltosa es un disacárido.

Rafael Ponce de León.- Y se tiene que abrir al momento de la declaración de azúcares. Debido a que lo estoy agregando, entonces le tengo que poner esa composición y después contabilizarlo.

P. ¿Y las pulpas de fruta como ingrediente son considerados azúcares libres?

Sara Valdés.- Si, ahí estaba marcado en la definición, dice jugos.

P.- ¿En los lácteos podríamos considerar el contenido de lactosa como parte de las azúcares libres?

Sara Valdés.- Sí, porque es inherente al alimento.

Rafael Ponce de León.- La lactosa sí, de hecho ya hay ejemplos. El hecho de que contenga una mayor cantidad de lactosa en ese producto, se pone como azúcar añadida, entre paréntesis lactosa.

Sara Valdés.- Aparte es importante porque, en el tipo de productos a los que Rafael hace mención, la lactosa es la única fuente de galactosa natural que tenemos y la galactosa es una azúcar que se utiliza para la síntesis de cerebrosidos. Entonces es importante para cierto tipo de productos adicionar lactosa. Estamos hablando de productos para la salud, productos dirigidos a niños normalmente, fórmulas lácteas, etcétera.

P.- ¿Hasta cuándo se permitirá colocar la etiqueta con los octágonos en los empaques anteriores?

Rafael Ponce de León.- No hay octágonos anteriores, hay pilas, la convivencia se hace cuando hay calcomanías o stickers. Es decir, ahora tenemos un período de utilizar sticker si a mi producto (después de que estoy haciendo la revisión) se le otorga un octágono. Incluyo un sticker con los octágonos según el número de octágonos que se haya llevado. El uso de stickers estará autorizado hasta el 21 de abril del próximo año. A partir de ese momento tiene que ser intrínseco el arte de la nueva etiqueta ya con las nuevas disposiciones.

P. ¿Cuál es la fecha límite para la comercialización de productos que tienen GDA's y en los que se coloca sticker?

Sara Valdés.- 1 de abril de 2021

P.-¿Un producto como la leche, que se ha reformulado para cumplir con la nueva norma de etiquetado, debe llevar sellos?

Rafael Ponce de León.- Depende para qué es. Hay un numeral que dice que si son para productos infantiles, no llevan sellos. Aquí lo importante sería que sí tienen que revisar, porque en la declaración de ingredientes sí se tiene que especificar lo que se está añadiendo. Inclusive también el tema de alérgenos, que tienen que ir en negritas, etcétera, entonces ahí si es importante revisar a detalle esos numerales.

Sara Valdés.- Sí, porque va para un grupo destino específico y ha sido reformulado para un requerimiento nutrimental específico.

P.- ¿Qué es un distintivo nutrimental?

Sara Valdés.- Yo creo que ahí empezamos con confusiones de la gente porque no tenemos un distintivo nutrimental.

Rafael Ponce de León.- No sé si se refieran al sello nutrimental, porque algunos decían que podían utilizar por ejemplo un logo vegano. Hay un tema de claims y ahí tienen que revisar no solamente el tema de esta norma sino el tema de claims. Tienen que ver primero la Ley General de Salud, porque ahí hay un punto con lo que respecta a claims, y después tienen que revisar la Norma 086, las declaraciones de propiedades nutrimentales y saludables.

P.- ¿Qué clase de gráficos se podrán utilizar en los productos con sellos?

Sara Valdés.- Si no son caricaturas, personajes, deportistas, lo que no está prohibido está permitido, cualquier cosa que esté marcada en la norma y evidentemente que no sea un personaje que los consumidores destino primordialmente sean niños, y que puedan identificar y que eso haga que simule la compra del producto.

Rafael Ponce de León.- En gráficos obviamente el branding, las propiedades de la marca que esas obvio si van ahí, y a lo mejor el origen también puede ir en el tema de los gráficos. Si estoy hablando de que es un puré de manzana y estoy utilizando una manzana, eso nos ayuda muchísimo en asegurar la comprensión. Hay que acompañar el espíritu de la norma y por otro lado empezar a acercarnos a los ejercicios hacia el tema de etiquetado limpio.

P.- ¿Qué pasa con el caso de productos mexicanos que se comercializan en México y Estados Unidos, cómo se acoplaría el nuevo etiquetado?

Sara Valdés.- No se va acoplar, las nuevas reglas del etiquetado nutrimental que acaban de salir en Estados Unidos están marcando reglas del juego que no empatan con nosotros. Entonces eso obliga al industrial a tener bovina para producto de exportación y bovina para producto nacional.

Rafael Ponce de León.- Muchas veces en algunas disposiciones internacionales se permitía incluso el ver cómo se compartían etiquetas, en este caso ya no, en este caso lo interesante es que van a tener laminados específicos para México y laminados específicos para la exportación. Lo mismo sucede con importación. Maquilas en otros países necesitan revisar que vayan bien sus artes. Les podría decir, revisen el check list que les presentó la Dra. Valdés, aseguren que haya una revisión clara del arte que están mandando para la impresión, litografiada, para la maquila de etiquetas, al momento que tengan que fabricar sus productos que van a tener como destino México.

P.- ¿Está regulado cómo se debe presentar la superficie principal de exhibición en el anaquel?

Sara Valdés.- Esto está muy bien definido para apoyo en el manual de la norma anterior que publicó COFEPRIS. Ahí vienen diferentes tipos de formatos de productos. Entonces yo recomiendo que se use para la definición del área frontal y el cálculo de la superficie, porque hasta nos recuerdan las clases de geometría para sacar superficie.

Rafael Ponce de León.- Hay un tema importante de superficie e inclusive en este caso ya los clientes saben cómo se tiene que armar el layout directamente en el anaquel. Entonces creo que ahí no hay ningún tema porque una de las actividades que hacen directamente los promotores que trabajan en puntos de venta tienen parámetros de exhibición y parámetros de frenteo de productos. Si un producto queda de espaldas sabemos que por todo el tema de frenteo lo van a volver a colocar de forma frontal.

P.- ¿Qué ocurre con el etiquetado de productos que se elaboran a partir de materias?

Rafael Ponce de León.- Creo que lo que faltó aclarar es que los productos de un solo ingrediente no llevan sellos. Entonces, si yo estoy comprando lactosa para algo, el producto que me llega a mí como fabricante no trae un sello porque es un solo ingrediente. Además, esta norma solamente aplica para productos que van directamente al consumidor.

Sara Valdés. Lo que importa no es el producto individual que se utilizó para elaborar un producto compuesto. Es la composición del producto compuesto en base a 100 gramos o 100 mililitros la que dicta los sellos. Otra cosa que es muy interesante. Rafael acaba de mencionar que los productos que solo tienen un ingrediente no llevan sellos y él menciona lactosa, que es un azúcar. Si vamos a la composición de 100 gramos, debiese llevar alto en calorías y alto en azúcares, porque es un azúcar, pero es un solo ingrediente y cuando yo compro azúcar tampoco lleva, pero yo puedo echarle 10 cucharadas de azúcar y el producto que voy a consumir será alto en energía y alto en azúcares, pero no va llevar etiqueta porque yo lo hice en mi casa. Entonces esa parte es muy controvertida, donde entra la parte de educación.

P.- ¿Se pueden usar las leyendas de “elaborado artesanalmente” y la leyenda “sin conservadores añadidos” aun cuando presente algún sello?

Sara Valdés.- No está permitido el “elaborado artesanalmente”.

Rafael Ponce de León.- En ese sentido, también en esa norma 086 hay algunas recomendaciones de la Ley General de Salud que explica qué claims saludables no se pueden utilizar.

P.- En el caso de superficies menores a 40 centímetros cuadrados, ¿cómo sabe el consumidor qué sellos son, si solo son dos o tres sellos?

Sara Valdés. Vamos a tener que revisar mucho más la lista de ingredientes y la tabla nutricional que tiene que venir. Debe existir una página web que pueda dar la información y donde los consumidores puedan consultar. La gente que contesta esos números debe estar capacitada para responder las preguntas de los consumidores. Todo va ligado, es una cadena de calidad.

Rafael Ponce de León.- Todos tenemos que voltear al call center porque será el primer filtro que vamos a tener para orientación al consumidor.

P.- Las multas, en caso de no cumplir con esta norma ¿solamente serán para las compañías o también para las cadenas de supermercados?

Rafael Ponce de León.- Eso no lo domino pero la respuesta la tenemos la revés. Ningún punto de venta, ningún cliente, se esperará a echar la moneda al aire y decir “me la juego y después veo si tengo sanciones”, no lo va hacer. Sobre todo estamos hablando de autoservicios, conveniencia, canal farmacéutico y canal tradicional.

P.- Mencionaron que se pueden resaltar propiedades como “reducidos en nutrimentos” pero ¿no es contradictorio: o aplicas norma 086 o norma 051?

Rafael Ponce de León.- Norma 86. Quien hizo esa pregunta tiene un entendimiento súper claro. Hay veces que hay leyendas cuando nosotros tenemos la forma de justificar cómo estoy haciendo el layout de mi etiqueta. Si puedo poner esa recomendación porque cumplo con la NOM 86, hay que orientar al consumidor que era un producto al que se le hizo un ajuste a “reducido en” y, si se alcanza el reducido para no llevarte el sello, muy bien hecha la estrategia, pero si el reducido no da inclusive para el sello eso es lo contradictorio.

Sara Valdés.- Por ejemplo, tienes un refresco de cola, esa bebida puede ser reducida o no tener azúcar y va a llevar la leyenda de que tiene cafeína, pero el consumidor sabrá que ese producto es bajo en calorías y podrá tomar la decisión si lo consume o no. Y así nos podemos ir tipificando en un montón de productos.

P.- Respecto a los productos que no cuentan con el empaque en español, anteriormente se colocaban los GDA's en el reverso del empaque o dentro de un sticker junto con la información nutrimental ¿se manejará de la misma forma con las nuevas etiquetas o deben ir forzosamente en la parte de enfrente?

Sara Valdés.- No, igualito como lo indica la norma, deberá llevar el sticker de los sellos y las leyendas si los tiene. O sea, si por la disposición lo requiere en la parte frontal y en la parte trasera, deberá llevar el sticker con la información de país de origen, composición, tabla nutrimental y todos los demás datos. Eso no se modificó.

Rafael Ponce de León.- Y en ese sentido, el tema del uso de los stickers solamente está permitido hasta el 1º de abril de 2021. Entonces aquí la invitación es que van a tener que invertir pero no es lo mismo el gasto que se estaba haciendo por estar maquilando este tipo de calcomanías o stickers. Es el mismo gasto que van a hacer si hacen una buena planeación y se aseguran que desde origen traen laminados directamente impresos que salen directamente de fábrica. El equipo de supply chain hoy tiene un reto muy importante y aquí tiene que hablarse mucho con marketing y con asuntos regulatorios. Supply chain va estar recibiendo anuncios de parte de sus clientes y distribuidores.

P.- ¿Cuál es el impacto del uso de los nuevos etiquetados en torno al consumo?

Sara Valdés.- De entrada los consumidores van a ver algo diferente que en este momento no comprenden. Va decir “alto en azúcar” y puede haber una respuesta de un consumo culpable de un producto que trae hasta cinco sellos. Por eso es tan importante la parte de la capacitación. Tenemos que educar a los consumidores para que entiendan que un pan dulce envasado va llevar las mismas etiquetas y sellos que el pan que se vende a granel en la panadería de la esquina. No porque lo compro a granel su composición va a variar tan radicalmente que aquél es sano y éste no.

Esta parte de la educación es muy importante porque no vamos a lograr el objetivo de que la gente baje de peso únicamente poniéndole etiquetas nuevas a los productos industrializados. Tenemos que educarlos en el consumo de una dieta sana y hacer ejercicio.

Rafael Ponce de León.- Aquí es interesante que la pregunta la están haciendo muy frecuente y está siendo de proveedores, de fábricas, de marketing, todos hacen la misma pregunta: ¿qué impacto tiene? Creo que es la comprensión del producto. Ese es el impacto más importante. Esta será una ventana de oportunidad interesante. La gente va a empezar a hacerse preguntas sobre los productos que no traen información, los van a clasificar, van a decidir si son adecuados o no para ellos. Creo que el espíritu de la norma busca eso y nosotros sumaremos esfuerzos para que se cumpla de esa manera.