

Ciudad de México a 10 de febrero de 2022

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 1 de julio de 2020, se presenta el siguiente:

INFORME DE REVISIÓN SISTEMÁTICA DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA (NOM) NOM-002-SAGARPA-2016 RELATIVA A LAS CARACTERÍSTICAS DE SANIDAD, CALIDAD AGROALIMENTARIA, AUTENTICIDAD, ETIQUETADO Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LOS FRUCTANOS DE AGAVE.

Fecha de publicación en el DOF: 02 de diciembre de 2016.

Fecha de última modificación: Sin modificaciones.

ÍNDICE

I. Diagnóstico.....	2
II. Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana.....	2
III. Datos cualitativos y cuantitativos.....	2-5
IV. Resultado de la revisión (confirmación, o en su caso, propuesta de modificación o cancelación).....	6
V. Conclusión.....	7



I. Diagnóstico.

El 02 de diciembre de 2016, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la Norma Oficial Mexicana **“NOM-002-SAGARPA-2016, Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad de los fructanos de agave”**, la cual entró en vigor a los 180 días naturales posteriores a la fecha de su publicación, salvo las disposiciones relativas a la información de calidad agroalimentaria y etiquetado, las cuales de conformidad con lo dispuesto en el Artículo SEGUNDO Transitorio de dicha regulación, entraron en vigor a los 365 días naturales posteriores a la fecha de su publicación en el DOF.

Es importante señalar que la NOM en comento tiene por objetivo establecer las especificaciones de los fructanos de agave, así como las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado, denominaciones permitidas y procedimiento de evaluación de la conformidad, incluyendo la inspección y mecanismos de control de los mismos.

Es importante mencionar que en observancia de lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, el proceso de revisión sistemática de la Norma Oficial Mexicana en comento fue concluido el pasado 03 de diciembre de 2021.

II. Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana.

Esta Norma Oficial Mexicana ha contribuido a mantener y fortalecer el prestigio y la competitividad de esta cadena agroindustrial mexicana, mediante la aplicación de los métodos de prueba y los procedimientos de evaluación de la conformidad, que permiten constatar que los fructanos de agave satisfacen las especificaciones sanitarias (microbiológicas) y de calidad agroalimentaria que son necesarias para que el producto en cuestión no cause un riesgo a la salud de los consumidores.

III. Datos cualitativos y cuantitativos.¹



¹ La información que se presenta en este Informe fue obtenida de las siguientes fuentes de consulta: El Servicio de Información Alimentaria y Pesquera (SIAP), Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural; el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIIVI); el Banco de Información Económica del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (BIE-INEGI); y la Asociación Mexicana de Jarabes y Fructanos de Agave, A.C. (AMAGAVE).

El agave es una planta mexicana reconocida mundialmente, la cual se usa para la producción de azúcares y fibras dietéticas solubles. En este sentido, los fructanos de agave (originalmente conocidos como inulina de agave) pueden destacar por su efecto prebiótico y tienen aplicación en la industria alimentaria, debido a su propiedad para mejorar texturas y consistencias de productos alimentarios y por su alto porcentaje de fibras dietéticas.

Los fructanos de agave, al ser altamente solubles, se pueden incorporar fácilmente en bebidas y productos lácteos, incluso han llegado a ser empleados como sustitutos del almidón y la grasa, lo cual, a la vez, puede ayudar a reducir el contenido energético de los alimentos.

Por lo anterior, para la industria de los fructanos de agave resulta de primordial importancia lograr una diferenciación de sus productos a través del cumplimiento de la normatividad aplicable, ofreciendo productos de calidad tanto en el mercado nacional como internacional.

Asimismo, es importante destacar que a pesar de que la Industria de los fructanos de agave es reciente en México; poco a poco se ha ido expandiendo, ya que se trata de un alimento que ha tenido gran aceptación, tanto por los consumidores nacionales como por los internacionales.

En virtud de lo anterior, es conveniente subrayar que durante el período comprendido de la publicación de la NOM-002-SAGARPA-2016 hasta el año 2021, la superficie cultivada de agave para la producción de fructanos de agave pasó de 201 a 247 hectáreas, lo que representa un incremento del 23 por ciento de la superficie cultivada en el período antes referido, como se indica en el siguiente cuadro:

Superficie cultivada de agave para la producción de fructanos de agave en México 2016-2021

AÑO	2016	2017	2018	2019	2020	2021
SUPERFICIE CULTIVADA (ha)	201	199	219	223	234	247

Es importante mencionar que el cultivo de agave destinado a la elaboración de fructanos de agave, se lleva a cabo en los estados de Jalisco, Michoacán, Nayarit, Guanajuato, Tamaulipas y Sinaloa; y el número de productores que se dedican al cultivo de esta variedad de agave está constituido por 6 productores primarios, localizados en los estados de Jalisco, Michoacán, Sinaloa y Nayarit.

Los fructanos de agave, se extraen principalmente del agave azul obtenido de la variedad tequilana weber (aunque la norma establece que se puede utilizar cualquier agave, siempre y cuando se cumplan con los parámetros de calidad establecidos en la misma), variedad que se cultiva en los seis estados de la República anteriormente mencionados; y debido a que dicha variedad desde hace algunos años, está protegida mediante una Declaratoria de Denominación de Origen, es importante resaltar que México es el único país productor de fructanos de agave en el mundo.

Por lo que se refiere al volumen de producción de fructanos de agave, en el mismo período anteriormente referido, se incrementó de 2´736, 661 kilogramos (kgs) producidos en 2016 a una producción 3´362, 053 kgs en 2021, lo que representa un aumento de 23 por ciento en el período anteriormente citado, de acuerdo con los datos que se presentan en el siguiente cuadro:

Producción nacional y exportaciones de fructanos de agave mexicanos de 2016 a 2021

FRUCTANOS DE AGAVE	2016	2017	2018	2019	2020	2021
VOLUMEN PRODUCCIÓN (KGS)	2,736,661	2,709,294	2,980,224	3,039,828	3,191,820	3,362,053
VOLUMEN EXPORTADO (KGS)	2,462,995	2,438,365	2,682,201	2,735,845	3,025,848	3,025,848

Respecto a las exportaciones de los fructanos de agave, es importante mencionar que en el período 2016-2021 pasaron de 2´462,995 kgs a 3´025,848 kgs, lo que representa un incremento del 22 por ciento en ese período. Asimismo, es importante resaltar que durante ese mismo período, las exportaciones representan en promedio el 91 por ciento de la producción nacional; siendo los Estados Unidos de América, la Unión Europea y Asia los principales países receptores de dichos productos, tal como se indica en el cuadro de arriba.



Debido a que los fructanos de agave han cobrado relevancia en la industria de alimentos saludables y orgánicos, cabe destacar que para su comercialización a nivel internacional, se debe cumplir con las siguientes especificaciones y requisitos tanto sanitarios como de calidad; dentro de las cuales destacan las disposiciones normativas y regulatorias que establecen otros países, mismas que se indican a continuación:

- Cumplimiento de la NOM-002-SAGARPA-2016, Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad de los fructanos de agave;
- Certificaciones de calidad e inocuidad (FSSC 22000, HACCP);
- Especificaciones y/o Certificaciones Orgánicas;
- Especificaciones y/o Certificaciones KOSHER;
- Especificaciones y/o Certificaciones HALAL;
- Especificaciones y/o Certificaciones GMO FREE;
- Especificaciones y/o Certificaciones VEGAN; y
- Especificaciones y/o Certificaciones GLUTEN FREE.

El cumplimiento de estas regulaciones sanitarias y de calidad, ha favorecido que los fructanos de agave mexicanos tengan una mayor aceptación y presencia en varios mercados internacionales en los que se comercializan dichos productos.

Asimismo, la aplicación y observancia de la NOM-002-SAGARPA-2016 ha dado certidumbre no sólo al mercado nacional, sino también a los mercados internacionales al generar confianza en la calidad e inocuidad que ofrecen los productores mexicanos de fructanos de agave.

Por último, es importante subrayar que las empresas sujetas y beneficiarias de esta Norma Oficial Mexicana han elevado sus estándares de calidad e inocuidad, con lo cual ha sido posible promover, fomentar y arraigar la cultura de mejora continua en los diversos aspectos de los sectores productivos involucrados directa e indirectamente en la actividad de la producción de fructanos de agave.



IV. Resultado de la revisión (confirmación, o en su caso, propuesta de modificación o cancelación).

Para la revisión de esta Norma Oficial Mexicana se convocó a los representantes de la industria involucrada, especialistas en la materia, así como al sector académico, con el fin de llevar a cabo la revisión sistemática del contenido de dicho instrumento, analizando el impacto que ha tenido desde su entrada en vigor y los beneficios que ha traído en la obtención de productos de óptima calidad higiénica y sanitaria; así como las ventajas que ha traído consigo en lo que se refiere al comercio nacional e internacional de los fructanos de agave.

Lo anterior con base en que esta NOM constituye uno de los ordenamientos regulatorios fundamentales a través del cual se soportan las características y especificaciones que deben tener los productos que se ostenten como fructanos de agave, lo cual se traduce en beneficios para los consumidores de los productos que contienen como ingredientes a los fructanos de agave.

En ese sentido, el grupo de trabajo determinó de manera unánime la pertinencia de que la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SAGARPA-2016, Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad de los fructanos de agave, continúe vigente, ya que los beneficios que ha traído consigo han tenido un impacto significativo en lo que se refiere a la calidad agroalimentaria de dichos productos; las características; los requisitos sanitarios y la autenticidad que estos productos deben cumplir; así como en lo relativo a las disposiciones de información comercial que los productos de referencia deben consignar en sus etiquetados, conforme a las denominaciones que la propia Norma dispone para los diversos tipos de fructanos de agave que se comercializan en los mercados de a los que concurren estos productos.

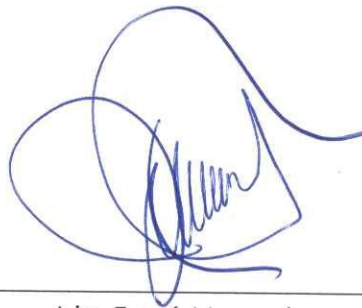
Por lo anteriormente mencionado y derivado de la revisión de la Norma Oficial Mexicana en comento, se propone que dicha regulación sea confirmada a efecto de que continúe en vigor, en los términos en que fue publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 02 de diciembre de 2016.



V. Conclusión.

Como resultado de la revisión sistemática de la **“NOM-002-SAGARPA-2016, Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad de los fructanos de agave”**, con base en la cual se determinó su confirmación y a efecto de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se dispone, en una primera instancia, que el presente informe sea entregado al Subcomité Especializado en Competitividad (SCEC), dependiente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (CCNNA-AGRICULTURA).

Una vez determinado el resultado de la revisión sistemática aplicada a la NOM de referencia, consignado en el informe de revisión sistemática de dicha regulación, el cual fue notificado al SCEC, se procede a entregarse al CCNNA-AGRICULTURA con el fin de que, conforme al procedimiento legal establecido en la materia, se realice la notificación correspondiente al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad, instancia que deberá ordenar su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, a efecto de cumplir con lo que dispone la Ley en la materia y, de esta forma, sea posible que la Norma Oficial Mexicana de referencia continúe vigente.



Lic. José Homobono Perea Pérez

Director de Normalización de la Subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria, y
Coordinador General del Subcomité Especializado en Competitividad dependiente
del CCNNA-AGRICULTURA.