



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-003-SAGARPA-2016, RELATIVA A LAS CARACTERÍSTICAS DE SANIDAD, CALIDAD AGROALIMENTARIA, AUTENTICIDAD, ETIQUETADO Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DEL JARABE DE AGAVE.**

**Fecha de publicación en el DOF:** 18 de noviembre de 2016.

**Fecha de última modificación:** Sin modificaciones.

**ÍNDICE**

**I. Diagnóstico.....1-2**

**II. Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana.....2**

**III. Datos cualitativos y cuantitativos.....2-6**

**IV. Resultado de la revisión (confirmación, o en su caso, propuesta de modificación o cancelación).....6-7**

**V. Conclusión.....7-8**

**I. Diagnóstico.**

El 18 de noviembre de 2016, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana **“NOM-003-SAGARPA-2016, Relativa a las características de**





**sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad del jarabe de agave**", la cual entró en vigor a los 180 días naturales posteriores al día de su publicación (el 18 de mayo de 2017), salvo las disposiciones relativas a la información de calidad agroalimentaria y etiquetado, que 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 la publicación de la NOM en cita (el 19 de noviembre de 2017).

La regulación técnica anteriormente citada, tiene por objetivo establecer las especificaciones del producto jarabe de agave; así como establecer las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control del producto de referencia.

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 19 de noviembre de 2021.

## II. Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana.

Esta Norma Oficial Mexicana ha contribuido en la regulación y ordenamiento del producto identificado y ostentado como jarabe de agave, como un derivado del agave. Igualmente, ha contribuido a mantener y fortalecer el prestigio y la competitividad de esta cadena agroindustrial mexicana, mediante los métodos de prueba y procedimientos de evaluación de la conformidad, que permiten constatar que el jarabe de agave satisface las especificaciones sanitarias (microbiológicas) y de calidad agroalimentaria que son necesarias para que dicho producto no cause un riesgo a la salud de los consumidores.

## III. Datos cualitativos y cuantitativos.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> La información que se presenta en este Informe fue obtenida de las siguientes fuentes: El Servicio de Información Alimentaria y Pesquera (SIAP); el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI); el Banco de Información Económica (BIE) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI); y la Asociación Mexicana de Jarabes y Fructanos de Agave, A.C. (AMAGAVE).



El jarabe de agave es la sustancia dulce natural producida por hidrólisis de los fructanos provenientes de la planta del agave. Se estima que el jarabe de agave tiene el doble de poder edulcorante que el azúcar común gracias a su composición, principalmente fructosa y dextrosa o glucosa. Esta es la razón que hace que sea tan estimado como endulzante y que se considere un excelente potenciador del sabor y del aroma, al utilizarlo solo o en combinación con otros productos alimenticios de consumo humano. Este endulzante se ha caracterizado, respecto a otros jarabes y mieles naturales, por su índice glucémico bajo.

Es importante mencionar que el cultivo de agave destinado a la elaboración de jarabe de agave, se lleva a cabo en los estados de Jalisco, Michoacán, Nayarit, Sinaloa, Guanajuato y Tamaulipas; y el número de productores que se dedican al cultivo de este tipo de agave está conformado por 10 productores primarios quienes se dedican a las labores directamente vinculadas con el cultivo de agave destinado a la elaboración de jarabe de agave.

Por lo que se refiere a la superficie de cultivo del agave destinado a la producción de jarabe de agave, es relevante mencionar que en el periodo comprendido de 2016 a 2021, la superficie dedicada al cultivo de este tipo de agave pasó de 3,248 hectáreas en 2016 a 4,631 hectáreas en 2021, lo que equivale a una tasa compuesta de crecimiento anual de 6.09 por ciento en el período de referencia, como se indica en el siguiente cuadro:

**Superficie cultivada de agave en México para la producción de jarabe de agave-2016-2021 (has)**

| ANO                       | 2016  | 2017  | 2018  | 2019  | 2020  | 2021  |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| PRODUCTORES               | 10    | 10    | 10    | 10    | 10    | 10    |
| SUPERFICIE CULTIVADA (ha) | 3,248 | 3,210 | 3,519 | 3,617 | 3,993 | 4,631 |

El jarabe de agave se extrae principalmente del agave azul, de la variedad tequilana weber (aunque la NOM establece que se puede utilizar cualquier agave, siempre y cuando se cumplan con los parámetros de calidad establecidos en la misma), que se cultiva en los estados antes mencionados; y debido a que es una variedad que

✶



desde hace algunos años, está protegida mediante una Declaratoria de Denominación de Origen, México es el único país productor de jarabe de agave en el mundo.

En cuanto a la producción de jarabe de agave, resulta de interés señalar que en 2016, se registró una producción de 48´718,889 kilogramos (kgs); mientras que en 2021, se alcanzó una producción 69´463,333 kgs, que representa una tasa compuesta de crecimiento anual de 7.35 por ciento, tal como se muestra en el cuadro que aparece a continuación:

**Producción de jarabe de agave en México de 2016 a 2021**

| AÑO                     | 2016       | 2017       | 2018       | 2019       | 2020       | 2021       |
|-------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| VOLUMEN PRODUCIDO (KGS) | 48,718,889 | 48,152,222 | 52,791,111 | 54,260,000 | 59,896,667 | 69,463,333 |

En virtud de que el jarabe de agave ha cobrado relevancia en la industria de alimentos saludables y orgánicos, cabe destacar que para llevar a cabo su comercialización a nivel internacional se deben cumplir las siguientes especificaciones y requisitos sanitarios y de calidad, dentro de las cuales también se contemplan las disposiciones normativas y regulatorias que han establecido otros países, las cuales se indican enseguida:

- Cumplimiento de la NOM-003-SAGARPA-2016, Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad del jarabe 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;
- Especificaciones y/o Certificaciones GLUTEN FREE.

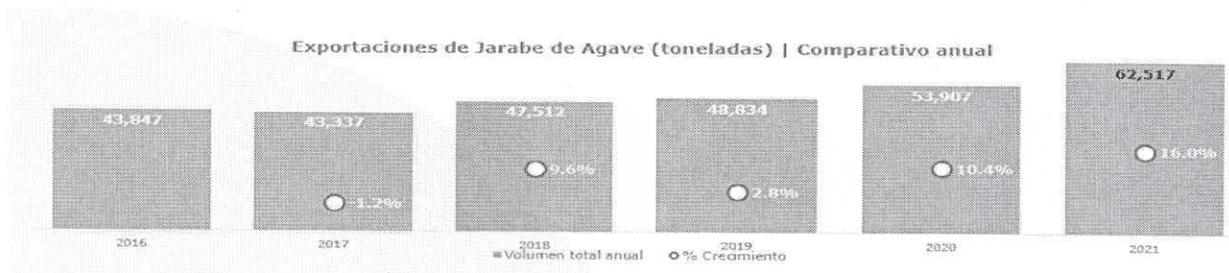


El cumplimiento de estas regulaciones sanitarias y de calidad, favorece que el jarabe de agave tenga una mayor aceptación y presencia en varios mercados internacionales en los que se comercializa el jarabe de agave.

Asimismo, la aplicación y observancia de la NOM-003-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 jarabe de agave.

Adicionalmente, 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 el sector de la producción de jarabe de agave.

Además, es importante mencionar que un indicador clave y de referencia de los beneficios que ha traído para la industria la aplicación de esta NOM, es el que se refiere al sostenido y significativo crecimiento que en el período comprendido de 2016 a 2021, registraron las exportaciones del jarabe de agave, las cuales pasaron de 43,847 toneladas métricas (tnm) exportadas en 2016 a 62,517 tnm en 2021, lo cual representa un crecimiento de 43% en el período de referencia, como se ilustra en la gráfica que aparece enseguida:



En este sentido, es importante destacar que de las 69,463.3 tnm de jarabe de agave que actualmente se producen en el país, 62,517 se destinan a los mercados internacionales; es decir, se exporta el 90% de la producción nacional, siendo los principales mercados de destino los Estados Unidos de América (55.0 %), Alemania (16.4%), España (8.9%), los Países Bajos (7.6%) y Canadá (2.2%).

AA



Es importante subrayar que el crecimiento del cultivo del agave; y la producción y exportación de los productos de jarabe de agave, se traducen en beneficios económicos y sociales, los cuales no solo representan mayores ingresos para los productores y sus familias, sino que, además, representan un mejor aprovechamiento de la capacidad instalada de la industria del jarabe de agave, así como un mayor fortalecimiento de la competitividad industrial.

De igual forma, gracias a los incrementos antes indicados, se ha logrado, asimismo, obtener una importante generación de empleos a lo largo de la cadena de valor; esto es, tanto en la actividad agrícola como en la parte de la transformación, procesamiento y manufactura<sup>2</sup> del producto de referencia; y por supuesto, en las cadenas de suministro. Además, la exportación de este producto representa una importante derrama de divisas para el país, que benefician tanto a la actividad en comento, como a la población en general.

#### **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 del jarabe de agave.

Esta revisión se llevó a cabo bajo con base en la consideración de que esta NOM constituye uno de los ordenamientos regulatorios fundamentales a través del cual se establecen y soportan con rigor científico y técnico, las características y especificaciones que debe tener el producto que se ostente como jarabe de agave, lo cual una vez que dichas disposiciones entraron en la etapa de ejecución e implementación, se han traducido en beneficios para los consumidores de los productos que contienen como ingrediente el jarabe de agave.



<sup>2</sup> Que de acuerdo con la información proporcionada por la AMAGAVE se estima un total de 1,360 empleos directos y 2,023 empleos indirectos.



En ese sentido, el grupo de trabajo determinó de manera unánime la pertinencia de que la Norma Oficial Mexicana NOM-003-SAGARPA-2016, Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad del jarabe 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 del producto; las características; los requisitos sanitarios y la autenticidad que dicho producto debe cumplir; así como en lo relativo a las disposiciones de información comercial que el producto de referencia debe consignar en sus etiquetados, conforme a las denominaciones que la propia Norma dispone para los diversos tipos de producto que se comercializan en los mercados del jarabe de agave.

Por lo anteriormente expuesto 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 18 de noviembre de 2016.

## V. Conclusión.

Como resultado de la revisión sistemática de la **“NOM-003-SAGARPA-2016, Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad del jarabe de agave”**, en la que 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 del CCNNA-  
AGRICULTURA.