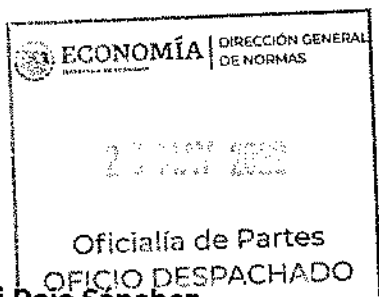


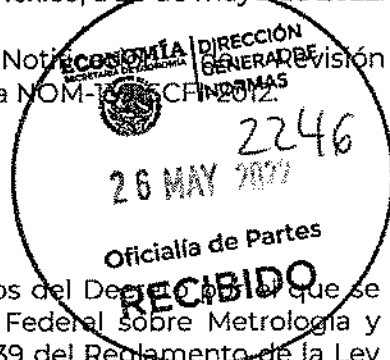


Of. No. DGN.191.01.2022.1627



Ciudad de México, a 26 de mayo de 2022.

**Asunto:** Notificación de Revisión Sistemática NOM-139-SCFI-2012



**Lic. Alfonso Guati Rojo Sánchez**  
Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad.

Con fundamento en lo dispuesto por los Tercero y Quinto Transitorios del Decreto que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad; 39 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4 fracción II, 8 fracciones III, IV y de las Reglas de Operación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE); I y 36 fracción I, y su último párrafo del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, se notifica el resultado de la revisión sistemática de la Norma Oficial Mexicana, a través del siguiente informe:

### I. Antecedentes

Título: Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla spp*), derivados y sustitutos.

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación: 10 de julio de 2012.

Fecha de entrada en vigor: 08 de septiembre de 2012.

Fecha de la última revisión quinquenal: 27 de febrero de 2017.

Fecha límite para la notificación al Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad: 26 de mayo de 2022.

Justificación: De acuerdo con las atribuciones conferidas a la Dirección General de Normas, adscrita a esta Secretaría de Economía, se procedió a realizar la consulta a la Dirección de Verificación y Defensa de la Confianza de la Procuraduría Federal del Consumidor, respecto a la Norma Oficial Mexicana 139.

Derivado de lo anterior, la citada Dirección reportó que, respecto a la NOM-139-SCFI-2012, no cuentan con registros de quejas y/o denuncias.

Asimismo, derivado de la información recibida por la PROFECO, se desprende que no se implementó algún tipo de Programa de Trabajo consistente en realizar acciones de verificación específicas/concretas, razón por la cual no se identifica la necesidad de modificar dicha Norma.

### II. Objetivo, campo de aplicación y alcance

Esta Norma fue creada con el objetivo de establecer 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.

El instrumento 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.

### III. Descripción de la materia, sectores o mercados regulados, así como el Objetivo Legítimo de Interés Público

La vainilla por su exquisito sabor y aroma, es una de las hierbas más populares en cocina y repostería. Históricamente, los principales usos de la vainilla han sido culinarios y medicinales.

El sector regulado corresponde a todos aquellos fabricantes, productores y comercializadores de la vainilla natural, sus derivados y sustitutos

Por otra parte, conforme a lo establecido en el artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las NOMs tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o pongan en riesgo los Objetivos Legítimos de Interés Público y para el caso particular, en la fracción XIII, se establece la protección del derecho a la información, es por ello, que resulta necesario promover y proteger este Objetivo a través de la elaboración y actualización de Normas Oficiales Mexicanas.

### IV. Diagnóstico

Mejor conocida como una planta aromática de gran importancia culinaria, los beneficios de la vainilla se han cosechado durante siglos en sus tierras nativas. Estudios científicos han demostrado y documentado las propiedades medicinales de la vainilla, siendo las más importantes:

- Combatir la anemia falciforme. La vainilla posee importantes propiedades hemoprotectoras que ayudan a prevenir la degradación de las células en la anemia falciforme.
- Aliviar la ansiedad. En formas medicinales concentradas, se ha demostrado que los principales compuestos de la vainilla influyen en el funcionamiento del sistema nervioso central (SNC), reduciendo la ansiedad y la depresión leve.

La vainilla también es conocida por su capacidad para reducir la presión arterial, además de poseer propiedades antiespasmódicas y antimicrobianas, que pueden ayudar a aliviar la tos, prevenir la caries dental y calmar las náuseas.

En su larga historia, la vainilla en rama se ha utilizado para tratar la pérdida de apetito, la fiebre y los problemas digestivos, y también ha sido empleada como hierba afrodisíaca y estimulante, aunque su eficacia en estos casos no ha sido ampliamente corroborada por estudios científicos.

Existen imitaciones industriales de vainilla que pueden recrear su aroma y sabor, pero carecen de sus propiedades beneficiosas.

Formas naturales de consumo:





- **Seca.** La vainilla en rama es poco común y costosa, pero proporcionan un sabor de alta calidad, además de los compuestos activos de la hierba; para obtener el máximo provecho es necesario cortar la vaina de vainilla verticalmente y raspar los cientos de diminutas semillas negras con fines culinarios o medicinales.
- **Infusión.** Algunas propiedades de la vainilla, como sus efectos relajantes y carminativos, así como la fragancia calmante de esta hierba aromática, se pueden obtener sumergiendo en agua caliente la vainilla en rama durante unos minutos.
- **Polvo.** El polvo de vainilla se usa ampliamente en panadería y en la industria alimentaria como agente saborizante. También está presente en muchos suplementos nutricionales.

**V. La exposición y resultado de los datos cualitativos y cuantitativos**

La vainilla es un aromático originario de México y actualmente es uno de los productos más demandados en la industria refresquera y culinaria. En el periodo 2003-2016 la producción de vainilla aumentó casi el doble para ubicarse en un total de 512 toneladas en 2016, debido al aumento del rendimiento promedio nacional de 71.07% en el mismo periodo.

La demanda de la vainilla se ha incrementado en 15 países que incluyen integrantes del TLCAN, el TPP y el TLCTN, así como del bloque de la Unión Europea y otros con los que México no tiene tratado de libre comercio.

La vainilla mexicana tiene un alto potencial del mercado, dado que las exportaciones del país no tienen una elevada presencia en el comercio internacional.

En el contexto productivo, de las 1,059 hectáreas sembradas en 2016, el 38.55% de la superficie se encuentra mecanizada, 57.82% cuenta con tecnología aplicada a la sanidad vegetal, mientras que 54.23% del territorio sembrado con este cultivo contó con asistencia técnica. Por otro lado, 99.9% de la producción se realizó en temporal.

AÑO/PERIODO	ESTIMACIONES**				CRECIMIENTO ACUMULADO**				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL**	
	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030
Producción potencial*** (toneladas)	512.78	561.91	709.31	856.71	99.46%	9.58%	26.23%	67.07%	5.45%	3.48%
Exportaciones (toneladas)	30.82	62.03	151.32	233.83	-78.05%	101.31%	143.93%	658.83%	-11.01%	14.47%
Valor de exportaciones (millones de dólares a precios de 2016)	1.03	2.07	5.05	7.81						

Fuente: Elaboración propia con datos de UNAM, el SAT y el Comercio.

\* Reportamos la participación del valor de la producción de 2016 con respecto al valor total del mismo año.

\*\* Estimaciones realizadas por la Comisión de Análisis de la Secretaría de Agricultura.

\*\*\* Estimada con base en la capacidad instalada actual, rendimientos de cosecha histórica y considerando que no se incrementará la frontera agrícola reportada en 2016.

Nota: Los datos oficiales pueden variar debido a redondeos y/o reexpresión.

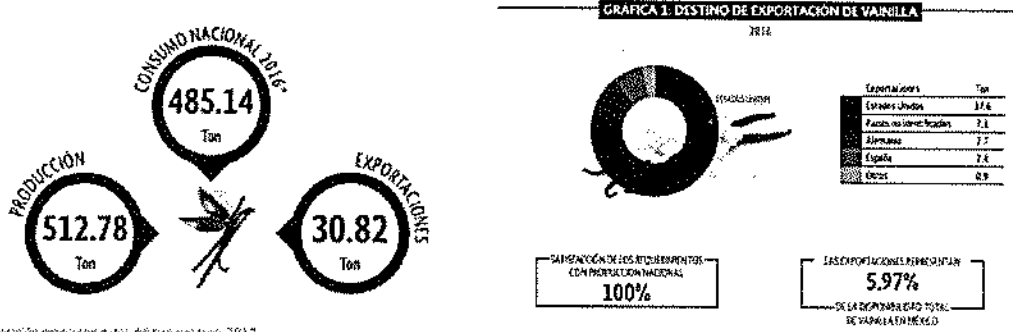
- Desarrollo del mercado

**Consumo, destino y estacionalidad.**





Actualmente se satisface 100% de los requerimientos nacionales con producción interna: asimismo, las importaciones mundiales han aumentado 30.49% en la última década, lo que ha generado un incremento en las exportaciones mexicanas principalmente con destino al Estados Unidos.

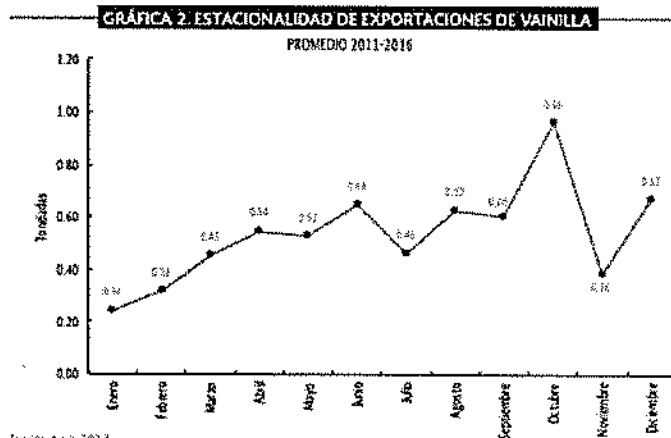


Fuente: Estadística y registros de datos del SAE y el SAGARPA 2017.

\* El consumo nacional representa la demanda total del cultivo por tipo de uso en el periodo analizado.

Fuente: Datos de la producción de vainilla del SAE y el SAGARPA 2017.

En 2012, el consumo de vainilla en México fue de 485.14 toneladas, lo que representa un aumento de 30.49% con respecto a 2011. La producción nacional de vainilla en México fue de 512.78 toneladas, lo que representa un aumento de 30.49% con respecto a 2011.



Fuente: Datos SAGARPA

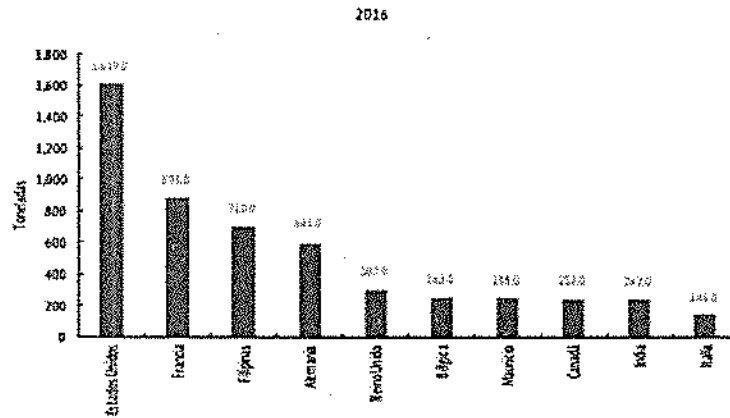
La estacionalidad de las exportaciones muestra que junio, octubre y diciembre son los meses con mayor flujo comercial al extranjero.

- Mercado destino





GRÁFICA 3. PRINCIPALES IMPORTADORES MUNDIALES DE VAINILLA



Fuente: Elaboración propia con datos de UN COMTRADE y FAO, 2017.

TABLA 1. RÉGIMEN ARANCELARIO APLICADO A MÉXICO DE LOS MERCADOS META DE VAINILLA

País	Tratado / Acuerdo*	Arancel aplicado a México*	Participación en las importaciones mundiales 2016**
Estados Unidos	TLCAN	0%	37.6%
Francia	TLCUEN	0%	17.7%
Filipinas	OMC	3%-NMF 40%	0.2%
Alemania	TLCUEN	0%	15.2%
Reino Unido	TLCUEN	0%	1.7%
Bélgica	TLCUEN	0%	2%
Mauricio	OMC	5%-NMF 122%	5.9%
Canadá	TLCAN	0%	3.6%
India	OMC	30%-NMF 100%	2.7%
Italia	TLCUEN	0%	1.4%

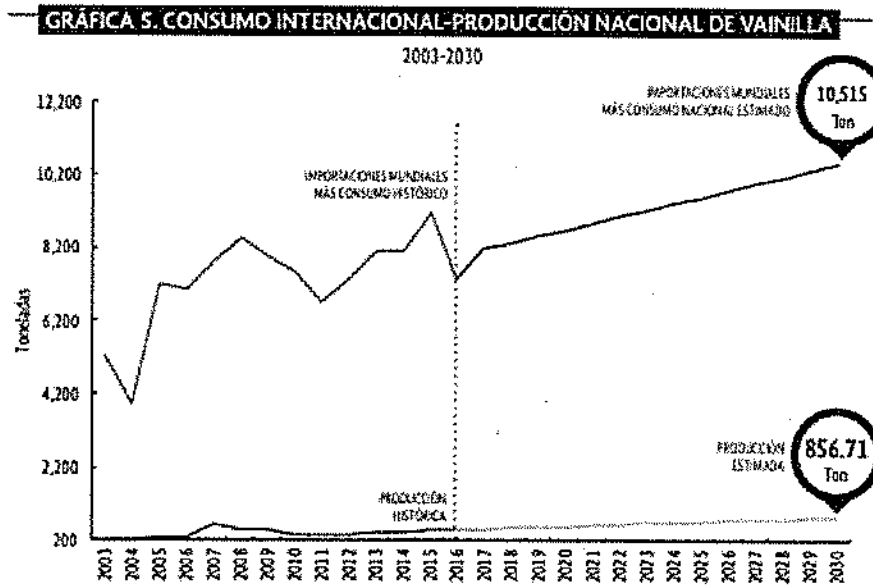
\* BAVL 2017.

\*\* OC 2017.

- Consumo y producción

En el 2030, se estima un aumento de la demanda mundial de 7,307.14 a 10,515 ton (un incremento acumulado de 43.91 %) mientras que la producción nacional de vainilla tiene la capacidad de incrementarse de 512.78 a 856.71 ton, lo cual representa un crecimiento acumulado de 67.07 %. ante este escenario es factible destinar 623.13 ton de consumo nacional y 233.83 ton a las exportaciones.





Como parte de la Infraestructura para la Evaluación de la Conformidad, se cuenta con un Organismo de Certificación, el cual corresponde a la "Asociación de Normalización y Certificación, A.C."

## VI. Determinación

Dado que se estima un crecimiento de 623.13 ton para consumo nacional, en los siguientes años, el etiquetado nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y sus nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Por eso es muy importante que haya una regulación, el objetivo es lograr una alta protección al consumidor junto con una adecuada información comercial relativa a la vainilla y sus derivados, especialmente importante para la protección de las personas alérgicas o intolerantes.

Por otro lado, la publicidad no es suficiente para conocer un producto. La publicidad presenta los productos de manera impactante y usa indebidamente el calificativo de "saludable". La publicidad en ocasiones induce al consumo de alimentos con escaso valor nutricional o en su caso a productos denominados como Extracto de vainilla y que no son realmente.

Por ello, la importación de la regulación que establece especificaciones de información comercial, evitando inducir al engaño al consumidor con datos en la etiqueta veraz y al mismo tiempo la protección a la salud.

Finalmente, tomando en consideración las atribuciones que la Ley de Infraestructura de la Calidad otorga a las Autoridades Normalizadoras, señaladas en el artículo 139 fracciones I, II, IV y VI, y artículo 142, la Secretaría de Economía, se coordinará con las Autoridades Competentes para realizar actos de verificación y vigilancia del mercado para los productos en el campo de aplicación de la norma y elaborará un programa para llevar a cabo la verificación de la NOM-139-SCFI-2012, conforme a sus





respectivos ámbitos de competencia y disponibilidad de recursos humanos, económicos y materiales.

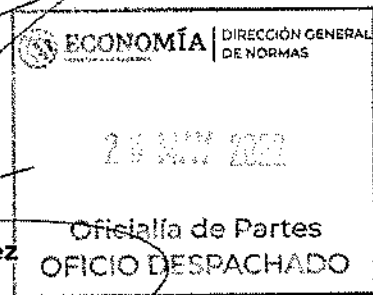
Por lo expuesto y habiéndose cumplido en tiempo y forma lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se notifica que, derivado de la Revisión Sistemática, resulta necesario la confirmación (ratificación) de la NOM-139-SCFI-2012, Información comercial-Etiquetado de extracto natural de vainilla (*Vanilla spp*), derivados y sustitutos.

Lo anterior, se hace de su conocimiento para los efectos legales a los que haya lugar.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviar un cordial saludo.



**Atentamente,**  
**Director General de Normas**



**Lic. Alfonso Guati Rojo Sánchez**

BRM/AMPH

SV

CDD IS.51

C.c.p. Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y Secretaría Técnica del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía  
C.c.p. Q. Rebeca Rodríguez Moreno, Directora de Normalización para la Industria Alimentaria y Medio Ambiente - SE.  
Para su conocimiento.

