

PFGM-CPR-13000195554

Contacto CONAMER

De: Lee Sanders <LSanders@americanbakers.org>
Enviado el: viernes, 6 de diciembre de 2019 04:18 p. m.
Para: César Osvaldo Orozco Arce; Rebeca Rodríguez Moreno; rfs@cofepris.gob.mx; Contacto CONAMER
Asunto: Submission of Comments from The American Bakers Association on Mexico's WTO Notification G/TBT/N/MEX/178/Add.9
Datos adjuntos: ABA MX Labeling Comments FINAL 12-6-19_.pdf; ABA COMENTARIOS - MX Labeling December 6 2019 - FINAL.pdf

Attached are the comments from the American Bakers Association.

Thanks,
Lee Sanders, CAE

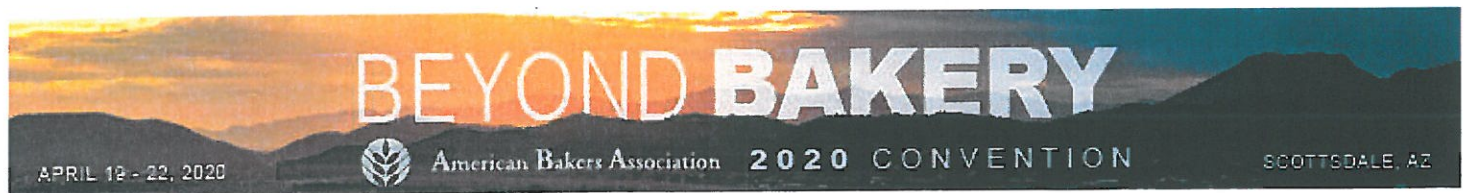
Lee Sanders, CAE
SVP, Government Relations &
Public Affairs / Corporate
Secretary



American Bakers Association
[601 Pennsylvania Avenue, NW, Suite 230](https://www.americanbakers.org)
[Washington, DC 20004](https://www.americanbakers.org)

Phone: (202) 789-0300
Fax: (202) 898-1164

Email: LSanders@americanbakers.org
Web: www.americanbakers.org





American Bakers Association

The Voice of the Baking Industry

americanbakers.org

VIA Email and Postal Delivery (cesar.orozco@economia.gob.mx; rebeca.rodriguez@economia.gob.mx; dfs@cofepris.gob.mx; conamer@conamer.gob.mx)

Ministry of the Economy
Directorate-General of Standards
National Advisory Committee on Standardization of the Ministry of the Economy
Calle Pachuca número 189, pisos 7, y 12
Colonia Condesa, Demarcación Territorial Cuauhtémoc
Código Postal 06140
Ciudad de México

Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario (CCNNRFS)
Calle Oklahoma #14 Low level
Benito Juarez
Código Postal 03180
Ciudad de México

Re: Comments on Mexico's Draft Amendment to Mexican Official Standard NOM-051-SCFI/SSA1-2010: General Specifications for the Labeling of Pre-Packaged Food and Non-Alcoholic Beverages – Commercial and Health Information (G/TBT/N/MEX/178/Add.9)

Dear Sir/Madam:

I. Introduction

ABA appreciates the opportunity to review Mexico's proposed technical modification to Regulation, notified to the WTO TBT Committee as G/TBT/N/COL/###. ABA members supports efforts to reduce obesity and related non-communicable diseases (NCDs) utilizing a variety of different tools.

However, ABA members are concerned that proposed regulations, do not take into consideration more efficient and effective ways to accomplish the Mexican public health goals. They also do not consider the economic impacts of such a regulation, use of solid science for rule making and may be more trade restrictive than necessary to meet Mexico's objective.

About the ABA

The ABA is the Washington D.C.-based voice of the wholesale baking industry. Since 1897, ABA has represented the interests of bakers before the U.S. Congress, federal agencies, and international regulatory authorities. ABA advocates on behalf of more than 1,000 baking facilities and baking company suppliers. ABA members produce bread, rolls, cookies, crackers, bagels, sweet goods, tortillas and many other wholesome, nutritious, baked products for America's families. The baking industry generates more than \$153 billion in economic activity annually and employs more than 799,500 highly skilled people.

II. Voluntary Incentives and Programs

In general, consumers don't respond to negative food messages, such as bans, in favor of positive information on how to improve their diet, gradually changing consumption patterns overtime. Voluntary options, and positive incentives can be more powerful in encouraging reformulation of products. For example, the US FDA's approach supports encouraging US manufacturers to offer "better for you" products as well as reduce sodium over time. Other measures could include designing dissemination strategies towards citizens to adopt a correct diet, promote physical activity programs, among others.

III. Science Based Regulations and Need for Consumer Education

The proposed regulations both target and demonize processed foods. The regulations unfairly focus on individual, processed foods when determining what is a healthy food or beverage choices. Labeling foods as "good foods" and "bad foods" is not science-based and does not take into account the complexity of the holistic diet.

A single food group or nutrient should not be singled out as the cause for chronic disease. Describing products as "in excess" of certain nutrients goes against the science of nutrition. A product can be high or low in a certain nutrient; only the general diet can be "in excess" derived from the consumption of all the foods that make it up. Additionally, there is little scientific evidence that products subject to these warning labels are a greater health risk than products with slightly lower levels of these same nutrients. Instead, consumers should be educated on the importance of moderation and energy balance in health.

The Ministry of Health should take into account the unintended consequences of this proposed regulations such as a decrease in the positive nutrients that products subject to warning labels may bring. A food may qualify for a warning label in one threshold while being a positive contributor of positive dietary components (e.g. fortified cereals, whole grains). The proposed regulation could lead to consumer confusion, namely that the addition of the warning label means they should not eat the product which can provide important nutrition benefits.

About displaying the warning stamp "Excess calories": There is no scientific rationale of national or international scientifically endorsed reference, which determines that the declaration of the energy content or calories on the label should be based on the amount of energy contained in a given volume or quantity (kilocalories per gram, kcal / g), which is usually known as energy density.

Energy density is not the same as the specific caloric content of food and beverages. That is why a product with 50 calories may have the "Excess calories" stamp, rather than one that has 300. This concept has two problems:

- Being per 100 g. does not recognize the size of the portion.
- It is less restrictive with products with higher moisture content. Water provides volume, but not calories, and can influence energy density more than any other macronutrient (fats, carbohydrates and protein).

If there are no national or international scientific references that supports the use of the concept of energy density for labeling purposes, much less, is there a scientific rationale for supporting the 275 kcal threshold in 100 g. of solid foods and 70kcal in 100 ml. of liquids."

- In solid foods, having the “excess calorie” stamp depends not only on fat levels (9 calories per gram), sugars (4 calories per gram), carbohydrates such as starches (4 calories per gram) and alcohols (0 to 7 calories per gram), as well as protein levels (4 calories per gram), but also for the level of humidity, which is irrelevant nutritionally. That is, a factor that has nothing to do with health, plays a leading role in the instrumentation of the warning stamp.

About displaying the warning stamp “Excess saturated fats, trans fats and sugars”: The saturated fats, trans fats and sugars stamps are not obtained by exceeding a threshold of specific content of these nutrients, but by exceeding the threshold of the proportion they represent in the energy content of a food. According to the proposed profile, the threshold is calculated considering a% depending on the total energy content of the food, and the thresholds of these nutrients could be more permissive in foods or beverages with a greater amount of calories.

Relating the nutrient limits with the calories of the product leads to foods with low calorie content having more restricted limits and consequently may have more warning stamps than a food with higher energy content. Consequently, improved options may have an equal or even worse evaluation than the un-reformulated food.

Given that the net impact of this approach, according to PAHO's own estimate, is to exclude approximately 85% of packaged food and beverage products, categorizing them as “harmful,” it is unlikely that this will facilitate a better consumer choice.

In this sense, a more accepted definition of nutritional profile is "the science of classifying foods according to their nutritional composition". Categorization is a more appropriate objective than stigmatization of products as "in excess" of certain nutrients.

IV. Limits to Claims and Advertising

The proposed regulations take away important tools for both consumers and manufacturers:

The proposed regulations would limit the use of claims on products that fall above the thresholds. Claims such as “calorie reduced” and “light” and comparisons between similar products, allow consumers to easily distinguish between normal products and the reformulated versions, helping them make informed decisions about what they consume. This could lead to consumer confusion for consumers looking for these specific products.

Instead of fear mongering, consumers should be educated and encouraged to maintain a balanced, healthy diet consisting of a wide variety of foods and learn how food categories fit within a healthy dietary pattern. This includes utilizing package labels to compare products.

In addition to this, this proposed regulation could be in violation of two articles of the TBT Agreement:

- 2.2. Members shall ensure that technical regulations are not developed, adopted or applied with the purpose or effect of creating unnecessary obstacles to international trade. To this end, technical regulations will not restrict trade more than is necessary to achieve a legitimate objective, considering the risks that it would create not to achieve it. [...]

It is not observed either in the exposition of the norm, nor in the analysis of regulatory impact what is the intentional or rational of the authority on this provision.

- 2.4. When technical regulations are necessary and relevant international standards exist or their final formulation is imminent, Members will use those international standards, or their relevant elements, as the basis of their technical regulations, except in the case that those international standards or those relevant elements are an ineffective or inappropriate means to achieve the legitimate objectives pursued, for example because of fundamental climatic or geographical factors or fundamental technological problems.

The violation can be argued whenever there is no reference to an international organization with a provision like this. However, the Codex Alimentarius is the reference organization in food matters, and it does not contain a provision like that of the analysis.

V. Impact on the Economy and Creation of Trade Barriers

- Cost of label changes with the short timeline
- Number of products that would be labeled
- Potential trade barriers:

The Agreement on Technical Barriers to Trade (TBT) recognizes the right of countries to adopt technical standards or regulations in order to protect their legitimate objectives, such as the protection of the life and safety of people or consumers; this applies as long as it does not constitute unnecessary obstacles to trade.

In this regard, various panels established within the framework of the World Trade Organization (WTO) have determined that a technical standard or regulation creates unnecessary obstacles to trade when the authorities of a country can take another measure “less burdensome” or that “infringes less” the multilateral trading system to achieve the objective pursued. However, the modifications of the NOM-051 are not the “least onerous” measures to solve the health problem faced by the Mexican authorities, being able to consider the implementation of public policies that have proven to be more cost-effective.

VI. Conclusion

For the reasons discussed above, The American Bakers Association would kindly ask for the appointed Committee to consider these arguments while elaborating on the modification of NOM-051, in order to avoid incurring violations of international commitments and trade agreements.

Sincerely,



Robb MacKie
President & CEO



Lee Sanders, CAE
Senior Vice President
Government Relations & Public Affairs



Ciudad de México a 9 de diciembre de 2019

**Lic; Alfonso Guati Rojo y/o
Cesar Osvaldo Orozco Arce
Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía.**

ASUNTO: Se envían comentarios al proyecto de NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Con fundamento en el artículo 8º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 3, fracción V, 15 y 16 fracción X, de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, 47, fracción I de la Ley Sobre Metrología y Normalización y el artículo 33 del Reglamento de la Ley Sobre Metrología y Normalización, estando en tiempo y forma se presentan los siguientes comentarios que se solicitan sean tomados en cuenta en la elaboración del proyecto de NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (en adelante NOM 051, la regulación o la norma).

I. Introducción

La American Bakeries Association (ABA) agradece la oportunidad de revisar la modificación técnica propuesta por México a la NOM-051, notificada al Comité OTC de la OMC como G / TBT / N / MEX / 178/Add.9). Los miembros de ABA apoyan los esfuerzos para reducir la obesidad y las enfermedades no transmisibles (ENT) utilizando una variedad de herramientas diferentes.

Sin embargo, a los miembros de ABA les preocupa que la regulación propuesta no tenga en cuenta formas más eficientes y efectivas de lograr los objetivos de salud pública de México. Tampoco se considera los impactos económicos de tal regulación, el uso de evidencia científica para la elaboración de reglas, e incluso podría llegar a ser más restrictiva de lo necesario, en términos de comercio internacional, para cumplir el objetivo de México.

Acerca de la ABA

La ABA, con sede en Washington D.C., es la voz de la industria de la panadería en Estados Unidos. Desde 1897, ABA ha representado los intereses de los panaderos ante el Congreso de los EE. UU., las agencias federales y las autoridades reguladoras internacionales. ABA aboga en nombre de más de 1,000 fábricas de pan y proveedores del sector. Los miembros de ABA producen pan, panecillos,

galletas dulces y saladas, bagels, productos dulces, tortillas y muchos otros productos saludables, nutritivos y horneados para las familias de los Estados Unidos. La industria de la panificación genera anualmente más de \$ 153 mil millones en actividad económica y emplea a más de 799,500 personas altamente calificadas.

II. Incentivos y programas voluntarios

En general, los consumidores no responden a mensajes negativos sobre alimentación, tales como prohibiciones, sino más bien, responden ante mensajes con información positiva sobre cómo mejorar su dieta, lo que induce a cambios graduales en los patrones de consumo. A su vez, las opciones voluntarias y los incentivos positivos pueden ser más poderosos para alentar la reformulación de productos. Por ejemplo, la FDA de los EE. UU. incentiva a los fabricantes estadounidenses a elaborar productos de categoría "*Better for you*" y a que gradualmente reduzcan el nivel de sodio. Otras medidas incluyen el diseño de estrategias de difusión hacia los ciudadanos para adoptar una dieta correcta, promover programas de actividad física, entre otras.

III. Regulaciones basadas en evidencia científica y la necesidad de educación para los consumidores

La regulación propuesta demoniza a los alimentos procesados. Ésta se enfoca de manera injusta en alimentos procesados individuales al determinar qué es una comida o bebida saludable. Etiquetar a los alimentos como "alimentos buenos" y "alimentos malos" no tiene una base científica y no tiene en cuenta la complejidad de una dieta holística.

Un solo grupo de alimentos o nutrientes no deben ser señalados como la causa de enfermedades crónicas. Describir los productos como "en exceso" de ciertos nutrientes va en contra de la ciencia de la nutrición. Un producto puede ser alto o bajo en un determinado nutriente; solo la dieta general puede estar "en exceso" derivado del consumo de todos los alimentos que la conforman. Además, existe poca evidencia científica de que los productos sujetos a estas etiquetas de advertencia tengan un mayor riesgo para la salud que los productos con niveles ligeramente más bajos de estos mismos nutrientes. Por el contrario, los consumidores deberían ser educados sobre la importancia de la moderación y el balance en la salud.

La Secretaría de Salud debe tener en cuenta las consecuencias no deseadas de esta normativa propuesta. Un alimento podría tener un sello de advertencia por determinado nutriente, y al mismo tiempo contener componentes dietéticos positivos (por ejemplo, cereales fortificados, granos enteros). En este sentido, la propuesta de NOM podría conducir a la confusión del consumidor, es decir, que la utilización un sello de advertencia significa que no deben comer un producto que podría proporcionar beneficios nutricionales importantes.

Sobre el perfil para ostentar el sello de advertencia "Exceso calorías": - No existe racional científico de referencia nacional o internacional científicamente avalado, que determine que la declaración del contenido energético o calorías en la etiqueta deba basarse en la cantidad de energía contenida en determinado volumen o cantidad (kilocalorías por gramo, kcal/g), lo que suele conocerse como densidad energética.

La densidad energética no es lo mismo que el contenido calórico específico de los alimentos y bebidas. Es por ello, que un producto con 50 calorías puede tener el sello “Exceso calorías”, que uno que tiene 300. Este concepto presenta dos problemas:

- Al ser por 100 g. no reconoce el tamaño de la porción de consumo.
- Es más laxo con los productos con mayores contenidos de humedad. El agua provee volumen, pero no calorías, y puede influir en la densidad energética más que cualquier otro macronutriente (grasas, carbohidratos y proteína).

Si no existen referencias nacionales o internacionales científicas avaladas del uso del concepto de densidad energética con fines de etiquetado, mucho menos, existe racional científico de que sustente el umbral de 275 kcal. en 100 g. de alimentos sólidos y de 70kcal en 100 ml. de líquidos.

- En los alimentos sólidos, el tener el sello de exceso en calorías no sólo depende de los niveles de grasas (9 calorías por gramo), azúcares (4 calorías por gramo), carbohidratos como los almidones (4 calorías por gramo) y alcoholes (de 0 a 7 calorías por gramo), así como de los niveles de proteína (4 calorías por gramo), sino también por el nivel de humedad, lo cual es irrelevante nutricionalmente. Esto es, un factor que no tiene nada que ver con la salud, juega un papel preponderante en la instrumentación del sello de advertencia.
- Sobre el perfil para ostentar el sello de advertencia “Exceso de grasas saturadas, grasas trans y azúcares”: los sellos de grasas saturadas, grasas trans y azúcares no se obtienen al exceder un umbral de contenido específico de estos nutrientes, sino al exceder el umbral de la proporción que representan en el contenido energético de un alimento. Según el perfil propuesto, el umbral se calcula considerando un % dependiendo del contenido de energía total de los alimentos, y los umbrales de estos nutrientes podrían ser más permisivos en alimentos o bebidas con una mayor cantidad de calorías.

Relacionar los límites de nutrientes con las calorías del producto lleva a que los alimentos con bajo contenido calórico tengan límites más restringidos y, en consecuencia, pueden tener más sellos de advertencia que un alimento con mayor contenido de energía. En consecuencia, las opciones mejoradas pueden tener una evaluación igual o incluso peor que los alimentos no reformulados.

Dado que el impacto neto de este enfoque, según la propia estimación de la OPS, es excluir aproximadamente el 85% de los productos envasados de alimentos y bebidas, categorizándolos como "dañinos", es poco probable que esto facilite una mejor elección del consumidor.

En este sentido, una definición más aceptada de perfil nutricional es "la ciencia de clasificar los alimentos de acuerdo con su composición nutricional". Así, la categorización resulta un objetivo más apropiado que la estigmatización de productos utilizando leyendas como "exceso de" para ciertos nutrientes.

IV. Límites para declaraciones nutrimentales y publicidad

Las regulaciones propuestas eliminan herramientas importantes tanto para los consumidores, como para los fabricantes.

Las regulaciones propuestas limitarían el uso de declaraciones nutrimentales sobre productos que se encuentren por encima de los umbrales establecidos. Afirmaciones como "reducción de calorías" y "light" y comparaciones entre productos similares, permiten a los consumidores distinguir fácilmente entre productos normales y las versiones reformuladas, ayudándoles a tomar decisiones informadas sobre lo que consumen.

Esto podría generar confusión entre los consumidores que buscan estos productos específicos. En lugar de generarle miedo al consumidor, estos deben ser educados y alentados a mantener una dieta equilibrada y saludable que consista en una amplia variedad de alimentos y aprender cómo las categorías de alimentos se ajustan a un patrón dietético saludable. Esto incluye la utilización de declaraciones nutrimentales en los paquetes para comparar productos. Además de esto, este reglamento propuesto podría violar dos artículos del Acuerdo OTC:

- 2.2. Los Miembros se asegurarán de que los reglamentos técnicos no se desarrollen, adopten o apliquen con el propósito o efecto de crear obstáculos innecesarios al comercio internacional. Con este fin, los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para lograr un objetivo legítimo, considerando los riesgos que crearía no lograrlo. [...]

No se observa ni en la exposición de la norma, ni en el análisis del impacto regulatorio lo que es intencional o racional de la autoridad en esta disposición.

- 2.4. Cuando los reglamentos técnicos sean necesarios y existan estándares internacionales relevantes o su formulación final sea inminente, los Miembros utilizarán esos estándares internacionales o sus elementos relevantes, como base de sus reglamentos técnicos, excepto en el caso de que esos estándares internacionales o esos elementos relevantes sean un medio ineficaz o inapropiado para lograr los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo, debido a factores climáticos o geográficos fundamentales o problemas tecnológicos fundamentales.

La violación se puede argumentar siempre que no se haga referencia a una organización internacional con una disposición como esta. Sin embargo, el Codex Alimentarius es la organización de referencia en materia de alimentos, y no contiene una disposición como la del análisis.

V. Impacto en la economía y la creación de barreras comerciales

- El costo de los cambios de etiquetas, con tan poco tiempo previsto
- Número de productos que estarían etiquetados.

Posibles barreras comerciales:

El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) reconoce el derecho de los países a adoptar normas o reglamentaciones técnicas para proteger sus objetivos legítimos, como la protección de la vida y la seguridad de las personas o los consumidores; Esto se aplica siempre que no constituya obstáculos innecesarios al comercio. En este sentido, varios paneles establecidos en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC) han determinado que una norma técnica o regulación crea obstáculos innecesarios al comercio cuando las autoridades de un país pueden tomar otra medida "menos onerosa" o que "infringe menos" al sistema multilateral de comercio para lograr el objetivo perseguido. Sin embargo, las modificaciones de la NOM-051 no son las medidas "menos onerosas" para resolver el problema de salud que enfrentan las autoridades mexicanas, pudiendo considerar la implementación de políticas públicas que han demostrado ser más rentables.

VI. Conclusión

Por las razones discutidas anteriormente, la American Bakers Association solicitaría amablemente que el Comité designado considere estos argumentos mientras elabora la modificación de la NOM-051, para evitar incurrir en violaciones de compromisos internacionales y acuerdos comerciales.

Atentamente,



Robb MacKie
President & CEO



Lee Sanders, CAE
Senior Vice President
Government Relations & Public Affairs