

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTAS a los comentarios recibidos durante la consulta pública del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-155-SCFI-2001, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS DURANTE LA CONSULTA PUBLICA DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-155-SCFI-2001, "LECHE, FORMULA LACTEA Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.

PROMOVENTE	RESPUESTA
CANILEC-CANACINTRA Fecha de recepción: 2002.05.29 Propone modificar el título del proyecto de NOM como sigue: Proyecto de Norma Oficial Mexicana Leches, fórmula láctea y alimento lácteo infantil-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Sugieren modificar el término "producto lácteo infantil" por el de "Alimento lácteo infantil", en todo el documento.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que como alimento lácteo infantil también se le puede llamar a los quesos, yogurt, etc., por lo que no sería útil su aplicación, además se trata de dos conceptos diferentes, es decir, el alimento lácteo infantil va enfocado a un sector muy específico de la población, mientras que el producto lácteo combinado es de un consumo generalizado en la población, razón por la cual este último satisface plenamente los requerimientos del campo de aplicación de la NOM. No obstante lo anterior, el grupo de trabajo manifestó que el adoptar la denominación comercial del "Producto lácteo combinado", fue un acuerdo que se tomó entre los representantes de ANGLAC, CANACINTRA, CONIPAL, la Secretaría de Salud y la Secretaría de Economía. En dicha reunión también estuvo presente CANILEC.
Propone modificar el título de la NOM-116-SSA1-1994, como sigue: NOM-116-SSA1-1994, "Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 1995.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo sustituyendo del título de la NOM la palabra "grasa" por la de "gasa".
Propone adicionar las siguientes definiciones: Aceite y grasa comestible. Es el producto obtenido a partir de las plantas permitidas para aceites vegetales comestibles o de especies animales, aptos para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso,	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y acordó aceptarla en parte, quedando la redacción como sigue: "Aceite y grasa vegetal. Es el producto obtenido a partir de las plantas permitidas para aceites vegetales comestibles, aptos para consumo humano,

refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, iveración o desencerado, winterización, entre otros procesos. Caseína. Es el producto obtenido de la coagulación de las proteínas de la leche descremada, pasteurizada, por la acción de agentes coagulantes de la leche, ya sean de origen biológico (encimas y cultivos de bacteria lácticas) o químicos (ácidos); la cuajada así obtenida es sometida a los procesos de lavado con agua potable, pasteurización y deshidratación. Caseínato. Al producto obtenido por solubilización de la caserna rehidratada o fresca, por la acción de agentes neutralizantes, sometida a pasteurización, deshidratación o no. Grasa Butírica. Es la grasa que se obtiene de la leche, que se caracteriza por tener un alto contenido de ácidos grasos saturados. Lactosa. Azúcar propia de la leche. Lactosuero. Es el subproducto líquido obtenido de la fabricación de queso y mantequilla, sometido a pasteurización y que puede o no ser deshidratado. Leche cruda. Es la secreción de las glándulas mamarias de los mamíferos obtenida del ordeño manual o mecánico, sin calostro y sin sustracción alguna de sus componentes naturales, y deberá cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 2. Sólidos lácteos. Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactalbuminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.	que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entre otros procesos.” En ese sentido, la definición acordada para “Aceite y grasa comestible” no permite que dicho producto sea obtenido de especies animales aptos para el consumo humano, en virtud de que la leche debe tener únicamente grasa butírica o bien grasa vegetal. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida, realizando algunos ajustes a la misma. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida, realizando algunos ajustes a la misma. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida, realizando algunos ajustes a la misma. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida. El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que las especificaciones de la “Leche cruda” no formarán parte de esta Norma Oficial Mexicana, por lo tanto se trata de un concepto que no se emplea en el texto de la NOM.
Propone modificar la definición de “Adulteración”, como sigue: 4.2 Adulteración. 4.2.1 El producto que su naturaleza o composición no corresponda a aquéllas con	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla en parte, quedando la redacción como sigue:

las que se denomine, etiquete, anuncie o suministre, así como aquellas que cubran prácticas de calidad sanitaria inadecuadas.	“4.3 Adulteración Cuando la naturaleza o composición de la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, no corresponda a aquellas con las que se denomine, etiquete, anuncie, suministre o cuando no corresponda a las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana, o Cuando leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, hayan sido objeto de tratamiento que disimule su alteración o encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.”
Asimismo, sugiere modificar la definición de almacenamiento como sigue: 4.6 Almacenamiento. Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico los alimentos para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, ajustando el concepto de “alimentos” a la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado”.
En lo que se refiere a la definición de alteración, propone modificarla como sigue: 4.7 Alteración. Alimento que por efecto de cualquier causa presente modificaciones en su composición donde se convierta en nociva para la salud.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, decidió no aceptarla, toda vez que se trata de un concepto que no se emplea en el texto de la NOM, razón por la cual acordó eliminarla del documento final.
Propone modificar la redacción de la definición de “Concentración”, como sigue: 4.10 Concentración. Es el proceso por el que se incrementa la cantidad de sólidos, disminuyendo la del agua en los alimentos manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla en parte quedando la redacción como sigue: 4.14 Concentración. Proceso por el que se disminuye la cantidad de agua de la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.
Sugiere modificar la redacción del inciso 4.12 “Denominación”, como sigue: 4.12 Denominación. Nombre asignado a los productos con el cual se distinguen en el mercado de acuerdo a sus características y procesos, mismo que pueden mencionarse.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de modificación y decidió aceptarla en parte, quedando la redacción como sigue: 4.21 Denominación. Nombre asignado a la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, a partir del

	proceso al que son sometidos y a sus especificaciones fisicoquímicas (ver definición de proceso).
Del mismo modo, propone la modificación del inciso 4.13 “Deshidratación”, como sigue: 4.13 Deshidratación. Método de conservación de los alimentos, que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, sustituyendo el concepto de “alimentos” por el de “Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado”.
Asimismo, sugiere, modificar la definición de estandarización, como sigue: 4.14 Estandarización. Proceso por el cual se ajusta el contenido de grasa, proteína y sólidos propios de <u>los</u> alimentos al nivel correspondiente de acuerdo con su denominación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, sustituyendo el concepto de “alimentos” por el de “Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado”.
En lo referente a la definición de “Evaporación”, propone su modificación como sigue: 4.15 Evaporación. Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua de la leche en forma de vapor, obteniendo un producto concentrado. Dicho proceso puede ir acompañado de la aplicación de vacío.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En cuanto al concepto de “Filtración”, propone modificar la redacción como sigue: 4.16 Filtración. Proceso por el cual se separan de los alimentos, las partículas macroscópicas ajenas al producto. De igual manera, propone la modificación de la redacción de la definición de “Homogeneización”, como sigue: 4.17 Homogeneización. Se refiere al método para estabilizar la emulsión, al provocar una ruptura de los glóbulos grandes de grasa, para formar un mayor número de ellos de menor tamaño; esto se logra forzándola a pasar a través de un pequeño orificio a una presión de 4,9 Mpa a 29,4 MPa (50 kgf/cm ² a 300 kgf/cm ²).	El grupo de trabajo decidió aceptar la propuesta. El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, eliminando la última parte del texto propuesto, para quedar como sigue: 4.36 Homogeneización. Se refiere al método para estabilizar la emulsión, al provocar una ruptura de los glóbulos grandes de grasa, para formar un mayor número de ellos de menor tamaño.
Propone modificar la redacción del concepto “Leche para consumo humano”,	

como sigue: 4.20 Leche para consumo humano. Es la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos o medios, que garanticen la inocuidad del producto; y además puede ser sometida a operaciones tales como: clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone modificar la redacción de la definición de “Ordeño”, como sigue: 4.23 Ordeño. Extracción manual o mecánica de la leche, contenida en las glándulas mamarias.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, adicionando al final de la misma que se trata de las glándulas mamarias de la vaca.
De igual manera, propone modificar la redacción de la definición del concepto “Ultrafiltración”, como sigue: 4.28 Ultrafiltración. Proceso de concentración del líquido que se lleva a cabo por una membrana de 1 nanómetro a 200 nanómetros de porosidad, por lo que sólo quedan retenidas las moléculas de alto peso molecular, se logra con presiones de 68,6 kPa a 686 kPa (0,7 kgf/cm² a 7 kgf/cm²).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y, con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, acordó no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron ajustar la redacción de la definición que aparece en el proyecto de NOM, quedando como sigue: 4.65 Ultrafiltración. Proceso de concentración semejante a la ósmosis inversa, pero que se lleva a cabo por una membrana de 1 nanómetro a 200 nanómetros de porosidad, por lo que sólo quedan retenidas las moléculas de alto peso molecular.
Sugiere modificar la expresión de las siguientes abreviaturas: 5 SIMBOLOS Y ABREVIATURAS Cuando en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por: Sustituir mín. por mínimo. mín. Mínimo Sustituir máx. por máximo. máx. Máximo	El grupo de trabajo analizó la propuesta y, con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, acordó no aceptarla, ya que la abreviación de la palabra mínimo es mín. y de máximo es máx., en decir, con acento y punto.
Propone modificar la redacción del inciso 6.2 como sigue:	

6.2 como sigue: 6.2 Denominación comercial. Las denominaciones comerciales se denominan conforme a la descripción de la tabla siguiente:	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla ajustándola como sigue: 6.1.1 Las leches se denominan comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1.
Propone modificar la redacción del inciso 7.1 “Leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas”, como sigue: 7.1 Los productos objeto de esta norma deben cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes (ver capítulo 3, Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas correspondientes de este ordenamiento.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla realizando un ajuste a la redacción propuesta, para quedar como sigue: 7.1 Leches pasteurizadas, ultrapasteurizadas y microfiltrada ultra. Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 5 de la presente Norma Oficial Mexicana.
Sugiere adicionar los incisos 7.2, 7.3, 7.3.1 y 7.3.2, con la siguiente redacción: 7.2 Para elaborar los productos objeto de esta norma, se debe partir de leche cruda como materia prima que cumpla con las especificaciones de la tabla 2. 7.3 La leche cruda que se emplee como materia prima debe ser sometida a lo siguiente: 7.3.1 Debe filtrarse y clarificarse.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la leche cruda fue sustraída del texto de la NOM definitiva, en virtud de que no es materia del objetivo ni del campo de aplicación de la NOM en cuestión, razón por la cual no se dispone de especificaciones concretas para ese producto.
Adicionalmente, sugiere que la tabla B.1 “Leche cruda”, del apéndice informativo del proyecto de NOM forme parte de las tablas de especificaciones, es decir, que se haga obligatorio su cumplimiento.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la tabla B.1 fue sustraída de la NOM definitiva.
Propone modificar el número y título de la tabla 2, para quedar como: TABLA 3: Especificaciones de leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas no saborizadas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el concepto más usado en el mercado es “leche con sabor” y no “leche saborizada”, razón por la cual el título de la tabla 8 del documento final quedó como: TABLA 8: Leche pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada con sabor.
De la tabla 7 del proyecto de NOM “Leche rehidratada, reconstituida y deslactosada, propone eliminar los límites máximos de la lactosa, es decir, dejar la especificación únicamente con el valor de 43 mínimo.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se considera importante controlar la adición

	de lactosueros, razón por la cual la especificación se estableció de 43 g/L a 50 g/L.
Sugiere modificar la nota que se encuentra al pie de la tabla 2 del proyecto de NOM, con la siguiente redacción: El contenido de grasa señalado en la especificación de cada tipo de leche debe tener una tolerancia de ± 1 g/L. Y deberá corresponder al perfil de grasa declarada.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la tolerancia que ahí se establece es contradictoria para la aplicación de la NOM. En ese sentido, el grupo de trabajo decidió eliminar dicha nota y no permitir mayores tolerancias a los parámetros establecidos.
De igual manera, propone modificar el título y número de la tabla 3 del proyecto de NOM, para quedar como sigue: Tabla 6: Leches pasteurizada, ultrapasteurizada y rehidratada, saborizada.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se consideró necesario reordenar la numeración de las tablas, y establecer una clasificación para los diferentes tipos de leche. Así, la tabla 6 quedó con el siguiente título: “Tabla 6: Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada”.
De dicha tabla, sugiere modificar el nombre de la grasa butírica g/L a que diga únicamente “Grasa g/L”, modificando el orden del intervalo de la especificación, es decir, en lugar de 28.6 propone 6-28.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se consideró estrictamente necesario el establecer el nombre de la grasa, ya que es una condición primordial el que la grasa sea “butírica”, para que el producto sea considerado Leche.
De la tabla 3 del proyecto de NOM, propone modificar el valor de la caseína, en lugar de 17,85 sugiere 17,8 mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el valor 17,85 es más exacto.
Sugiere adicionar en la tabla 3 la especificación de la lactosa g/L y propone como especificación 10 máx.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que consideró irrelevante esa especificación para la leche pasteurizada, ultrapasteurizada y rehidratada, con sabor.
Propone modificar el número y título de la tabla 4 del proyecto de NOM, para quedar como: Tabla 9: Leches condensada azucarada saborizada.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y

	Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el nombre de la leche que se comercializa en el mercado es “Leche con sabor” y no “Leche saborizada” como se propone en la modificación.
De la tabla 4 del proyecto de NOM, propone modificar el nombre de “Grasa butírica g/L” para quedar como “Grasa g/L”.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el origen de la grasa es sustancial para garantizar la autenticidad de la leche.
Asimismo, sugiere modificar de la tabla 4 del proyecto de NOM el nombre del parámetro “Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos no grasos, % m/m”, para quedar como “Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos, % //m/m”.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla realizando la modificación sugerida.
De igual modo, propone modificar el número y título de la tabla 5 del proyecto de NOM, para quedar como sigue: Tabla 7: Leches deslactosadas saborizadas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el nombre de la leche que se comercializa en el mercado nacional es “Leche con sabor” y no “Leche saborizada”.
De la tabla 5 del proyecto de NOM, se propone eliminar la especificación de grasa butírica, g/L.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se considera sustancial declarar el origen de la grasa, la cual si es “butírica” le da la autenticidad a la leche.
Sugiere modificar de la tabla 5 del proyecto de NOM las especificaciones de las proteínas propias de la leche, de 25,5 g/L mín a 30 mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que al eliminar la lactosa disminuyen las proteínas de la leche, razón por la cual la especificación que apareció en el proyecto de NOM se mantuvo en el documento final.
Asimismo, sugiere eliminar de la tabla 5 la especificación de lactosa, g/L.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que durante el proceso de eliminar la lactosa de la leche siempre le queda una parte de ella, razón por la cual que se requiere su control.
Sugiere modificar el título y número de la tabla 6 del proyecto de NOM, para quedar como:	El grupo de trabajo analizó la propuesta y

Tabla 4: Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada no saborizada.	decidió aceptarla, quedando en el documento final como tabla 6, sin el concepto de “no saborizada”.
Propone modificar de la tabla 6 el nombre de la denominación comercial de “Leche evaporada y/o concentrada”, para quedar como: “Leche evaporada y/o concentrada no saborizada”.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se consideró que es claro el hecho de que si en el título de la denominación comercial no se dice que la leche es con sabor, se entiende que se trata de una leche sin sabor.
Sugiere modificar la redacción del parámetro de “Proteínas de la leche expresadas en sólidos no grasos, % m/m”, de la leche evaporada y/o concentrada, para quedar como: “Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos, % (m/m).”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
De igual manera, propone modificar la redacción del parámetro de “Caseína expresada en sólidos no grasos, % (m/m), en la leche evaporada y/o concentrada, para quedar como: “Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m).”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Sugiere modificar la redacción del parámetro de las proteínas propias de la leche expresadas en sólidos no grasos, % (m/m), de la leche condensada azucarada, para quedar como sigue: “Proteínas de leche expresadas en sólidos lácteos no grasos, % (m/m).”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En las notas que aparecen al pie de la tabla 6, propone que la redacción quede como: % de proteína m/m-[Proteína g/L/Sólidos no grasos g/L] 100”.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la unidad de medida que debe emplearse en toda la expresión es el porcentaje y no g/L.
Propone modificar el inciso 7.4 del proyecto de NOM, cuya redacción es la siguiente: “Las leches rehidratadas y deslactosadas deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 7”. Para quedar como: “Leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas. Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3.” Asimismo sugiere modificar la redacción del inciso 7.4.1 del proyecto de NOM, para quedar como sigue:	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se efectuó una redistribución del documento final, por lo que el inciso 7.4 del proyecto de NOM quedó como inciso 7.3 con la siguiente redacción. 7.3 Leche rehidratada y deslactosada, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 7. El grupo de trabajo analizó la propuesta y

“7.4.1 Las leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas que contengan entre 16 g/L y 18 g/L de grasa, podrán denominarse leches semidescremada, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 3”.	decidió aceptarla en parte, quedando la redacción como inciso 7.3.1, como sigue: 7.3.1 La leche rehidratada, reconstituida y deslactosada que contenga entre 16 g/L y 18 g/L de grasa butírica podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 7.
Propone modificar el número y título de la tabla 7 para quedar como sigue: “Tabla 5: leches rehidratada, reconstituida y deslactosada no saborizada”. Sugiere modificar de la tabla 7 los valores de la lactosa para leche rehidratada y reconstituida, para quedar como: 43 mín. en lugar de 43-50.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los diferentes sectores participantes en las reuniones de trabajo consideraron no necesario especificar que la leche no tiene sabor. El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se considera importante controlar la adición de lactosueros, razón por la cual la especificación se estableció de 43 g/L a 50 g/L.
Propone modificar de la tabla 7 la denominación comercial de “leche reconstituida” a “leche reconstituida no saborizada”.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los diferentes sectores participantes en las reuniones de trabajo argumentaron que no es de importancia que el nombre de la denominación comercial de la leche contenga la expresión “no saborizada”, razón por la cual se conservó el nombre de la denominación comercial publicada en el proyecto de NOM, es decir, “Leche reconstituida”.
De igual manera, sugiere adicionar en la leche deslactosada de la tabla 7, la acidez expresada como ácido láctico, g/L, proponiendo como especificación 1,3 a 1,7 en los tres tipos de leche. Propone adicionar en la leche deslactosada de la tabla 7 la especificación de lactosa, g/L, con una especificación de 10 máx. en los tres tipos de leche.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone adicionar a la leche deslactosada de la tabla 7 la especificación de “(Glucosa”, g/L), proponiendo como especificación 16 mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, sugiere adicionar a la leche deslactosada de la tabla 7, la especificación de “Proteínas propias de la leche, g/L.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
De igual manera, propone adicionar a la leche deslactosada de la tabla 7, la especificación de “Caseína, g/L”, con una especificación de 21 mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.

Propone modificar la redacción del inciso 7.3, para quedar como sigue: “7.3 La leche evaporada, leche condensada azucarada, leche en polvo o deshidratada y leche concentrada, no saborizadas, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 4.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que en el documento definitivo se modificó la numeración de las tablas, razón por la cual quedó como tabla 6 y no tabla 4.
Sugiere adicionar el inciso 7.5.1 con la siguiente redacción: 7.5.1 La leche evaporada, leche condensada azucarada y leche concentrada que contengan entre 5% m/m y 6 % m/m de grasa, podrán denominarse leche semidescremada, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada, contenidas en la tabla 4.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla en su mayor parte, quedando la redacción como sigue: “7.2.1 Las leches evaporada, condensada azucarada y concentrada que contengan entre 5% m/m y 6 m/m de grasa butírica podrán denominarse leche semidescremada, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 6”.
Propone adicionar el inciso 7.5.2 con la siguiente redacción: 7.5.2 La leche en polvo que contenga entre 12% m/m y 14 m/m de grasa, podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada, contenidas en la tabla 4.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla en su mayor parte, quedando la redacción como sigue: 7.2.2 Asimismo, la leche en polvo que contenga entre 12% m/m y 14% m/m de grasa butírica podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 6.
Asimismo, propone modificar el título y número de la tabla 8 del proyecto de NOM, “Leche con grasa vegetal”, para quedar como: “Tabla 11: Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada no saborizada.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se modificó el orden numérico de las tablas y se adicionó el nombre de la denominación comercial de la “leche microfiltrada ultra, quedando el número y título de la tabla como: Tabla 12: Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y deslactosada.
En la tabla 8, propone modificar la especificación de la “Lactosa, g/L”, en lugar de establecer un intervalo de 43 a 50, se sugiere que sea 43 mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se considera importante controlar la adición de lactosueros, razón por la cual la especificación se estableció de 43 g/L a 50 g/L.
Sugiere adicionar la tabla 8 con el siguiente título: “Tabla 8: Leche evaporada y/o concentrada, saborizadas”.	El grupo analizó la propuesta y decidió aceptarla, modificando el número de la tabla 8 por 11 y sustituyendo la palabra

Se propone que dicha tabla incluya los parámetros de grasa, sólidos totales provenientes de la leche, proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos y caseína expresada en sólidos lácteos no grasas.	saborizada por la expresión “con sabor”.
Se sugiere adicionar la tabla 10 con el siguiente título: Tabla 10: Leches en polvo saborizadas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que ese tipo de leche quedó incluida en la tabla 6 del documento final.
Asimismo, sugieren adicionar la tabla 12 con el siguiente título: Tabla 12: Leches rehidratada con grasa vegetal, leche reconstituida con grasa vegetal y leche deslactosada con grasa vegetal no saborizadas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un segundo párrafo al inciso 7.5 con la redacción siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
Sugiere adicionar la tabla 13 con el siguiente título: “Tabla 13: Leche evaporada con grasa vegetal, leche condensada azucarada con grasa vegetal y concentrada con grasa vegetal no saborizadas.”	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un segundo párrafo al inciso 7.5 con la redacción siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
De igual manera, propone adicionar la tabla 14 con el siguiente título: “Tabla 14: Leche deshidratada o en polvo con grasa vegetal no saborizadas.”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando clasificada como tabla 13 “Leche con grasa vegetal en polvo o deshidratada con o sin sabor.
Sugiere adicionar la tabla 15 con el siguiente título: “Tabla 15: Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, saborizadas.”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando clasificada como tabla 12 “Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada,

	microfiltrada ultra y deslactosada.
Propone adicionar la tabla 16 con el siguiente título: “Tabla 16: Leche rehidratada con grasa vegetal, leche reconstituida con grasa vegetal y leche deslactosada con grasa vegetal saborizadas.”	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un segundo párrafo al inciso 7.5, el cual incluye dicha propuesta, con la redacción siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
Sugiere adicionar la tabla 17 con el siguiente título: “Tabla 17: Leche evaporada con grasa vegetal, leche condensada azucarada con grasa vegetal y concentrada con grasa vegetal, saborizadas”.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un segundo párrafo al inciso 7.5, el cual incluye dicha propuesta, con la redacción siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
Propone adicionar la tabla 18 con el siguiente título: “Tabla 18: Leche deshidratada o en polvo con grasa vegetal saborizada.”	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un segundo párrafo al inciso 7.5, el cual incluye dicha propuesta, con la redacción siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
Del mismo modo, sugiere modificar la numeración y la redacción de los incisos	

7.6 y 7.6.1, para quedar como: 7.9 Especificaciones para fórmula láctea. 7.9.1 La fórmula láctea pasteurizada, ultrapasteurizada y rehidratada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 19:	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se reordenó la numeración de todas las tablas de especificaciones, quedando la redacción del inciso 7.6, como sigue: 7.6 Especificaciones para fórmula láctea 7.6.1 La fórmula láctea pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada debe cumplir con las especificaciones descritas en la Tabla 14.
Sugiere modificar la numeración y redacción del inciso 7.4 como inciso 7.6 como sigue: 7.6 Las leches rehidratadas y deslactosadas, no saborizadas, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 5.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se renumeraron todas las tablas de especificaciones y a la tabla de la leche rehidratada, reconstituida y deslactosada, le correspondió el número 7 y no el 5 como se propone. Adicionalmente, el número que le correspondió al inciso de que se comenta fue el 7.3.
Propone adicionar como inciso 7.6.1 la siguiente redacción: 7.6.1 Las leches rehidratadas, reconstituidas y deslactosadas que contengan entre 16 g/L y 18 g/L de grasa, podrán denominarse semidescremadas, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada, contenidas en la tabla 5.	El grupo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 7.3.1 del documento final.
Adicionalmente, sugiere modificar la numeración y la redacción del inciso 7.6.2 del proyecto de NOM, para quedar como: 7.9.2 La fórmula láctea concentrada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 20.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se renumeraron las tablas de especificaciones y a la fórmula láctea concentrada le correspondió el número 15 y no el 20 como

	se propone.
De igual manera, propone modificar la numeración y la redacción del inciso 7.6.3 del proyecto de NOM, para quedar como: 7.9.3 La fórmula láctea en polvo o deshidratada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 21.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se renumeraron las tablas de especificaciones y a la fórmula láctea en polvo o deshidratada le correspondió el número 16 y no el 21 como se propone.
Asimismo, sugiere modificar la numeración y redacción del inciso 7.6.4 del proyecto de NOM, para quedar como: 7.9.4 La fórmula láctea saborizada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 22. Propone modificar el número y título de la tabla 12 del proyecto de NOM “Fórmula láctea saborizada”, para quedar como: Tabla 22: Fórmula láctea saborizada.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se renumeraron las tablas de especificaciones y a la fórmula láctea con sabor le correspondió el número 17 y no el 22 como se propone. El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se renumeraron las tablas de especificaciones y a la fórmula láctea con sabor le correspondió el número 17 y no el 22 como se propone.
Sugiere adicionar los incisos 7.7 y 7.7.1 con la siguiente redacción: 7.7 Leche saborizada. Las leches saborizadas deben cumplir con las especificaciones técnicas del producto que corresponda, de acuerdo a su denominación pudiendo ser entre otros términos: pasteurizada, ultrapasteurizada, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada, etc. 7.7.1 Las leches saborizadas que contengan entre 16 g/L de grasa podrán denominarse semidescremadas, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada, contenidas en las tablas 6, 7, 8, 9 y 10, las	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla en su mayor parte, quedando la redacción como sigue: 7.4 Leche con sabor. 7.4.1 La leche saborizada debe cumplir como mínimo con las especificaciones técnicas del producto a que corresponda (Leche pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada, que pueden ser. Entera, parcialmente descremada o descremada), conforme a las especificaciones establecidas en las tablas 8, 9, 10, 11 de la presente Norma Oficial

cuales corresponden a las tablas 3, 4 5 y 6 de este proyecto de NOM.	Mexicana.
En la tabla 13 del proyecto de NOM, sugiere modificar la especificación de la caseína en los tres tipos de leche, es decir, en lugar de 10;5 mín g/L se sugiere 9 g/L mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la definición del producto lácteo combinado establece que el valor de la caseína debe ser el 70% de las proteínas especificadas, lo cual corresponde a la especificación de 10;5 g/L y no 9 g/L como se propone.
En la tabla 14 del proyecto de NOM, se sugiere modificar el valor de la caseína, es decir, de 10;5% mín. a 9% mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la definición del producto lácteo combinado establece que el valor de la caseína debe ser el 70% de las proteínas especificadas, lo cual corresponde a la especificación de 10;5 g/L y no 9 g/L como se propone.
Sugiere adicionar los inciso 7.8, 7.8.1, 7.8.2 y 7.8.3, con la siguiente redacción: 7.8 Leche con grasa vegetal. Las leches con grasa vegetal saborizadas o no, deben cumplir con las especificaciones técnicas del producto que corresponda de acuerdo a su denominación pudiendo ser combinaciones de entre otros términos de los siguientes: pasteurizada, ultrapasteurizada, saborizadas, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada, etc. 7.8.2 La leche evaporada con grasa vegetal, leche condensada azucarada con grasa vegetal y leche concentrada con grasa vegetal, saborizada o no que contengan entre 5% m/m y 6% m/m de grasa, podrán denominarse leche semidescremada, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada. 7.8.3 La leche en polvo con grasa vegetal, saborizadas o no, que contenga entre 12% m/m y 14% m/m de grasa podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada correspondiente.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un párrafo al inciso 7.5 en el cual se indica cuales deben ser las características de los diferentes tipos de leche con grasa vegetal, cuya redacción es la siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
Asimismo, propone modificar el primer	

párrafo del inciso 8.3.4 para quedar como sigue: Pesar 1,0 g de fenolftaleína en 100 mL de alcohol etílico (96° G.L.).	El grupo de trabajo aceptó analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 8.3.2.1.1.
Propone modificar la redacción del capítulo 9 “Etiquetado, envase y embalaje”, específicamente la del inciso 9.1, para quedar como sigue: 9.- ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE. 9.1 Etiquetado y embalaje Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones de este ordenamiento, deberán cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI, NOM-030-SCFI y NOM-051-SCFI (ver 3 Referencias). 9.1.2 El contenido de grasa y proteína total en el producto propias de la leche. En el caso de que la grasa y las proteínas sean diferentes a las propias de la leche, debe declararse su origen. Esta declaración puede realizarse a través de la información nutrimental tabla nutrimental, o lista de ingredientes o leyendas. 9.1.3 La denominación del producto de acuerdo a lo establecido en el apartado 7 anterior, de tal forma que sea clara y visible para el consumidor. 9.1.4 La etiqueta de la fórmula láctea debe especificar que estos productos no son aptos para consumo de niños menores de un año. 9.1.5 La etiqueta de alimento lácteo infantil debe especificar que estos alimentos son aptos para consumo de niños entre uno y cuatro años de edad. 9.1.6 Cuando la leche provenga de otra especie animal distinta a la vaca, se debe designar el nombre de la especie de procedencia.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron no hacer referencia a la NOM-051-SCFI, ya que la información comercial aplicable a la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado se trasladó de dicha NOM a este documento. Asimismo, se modificó la redacción de todo el capítulo 9, el cual se tituló como “Información comercial”.
En relación a la redacción del literal c) del inciso 9.1, manifiesta que no están de acuerdo en que el tamaño en la etiqueta de la denominación comercial de la fórmula láctea aparezca con una tipografía mayor al del tamaño de la tipografía de la marca registrada del producto.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, dejando la redacción del inciso 9.2.1.2 como sigue: 9.2.1.2 La denominación comercial, únicamente para la fórmula láctea y producto lácteo combinado, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 75% del tamaño de la marca comercial del producto.
Propone modificar la redacción del capítulo 10 “Comercialización”, como sigue: Durante la comercialización del producto debe mantenerse todas las condiciones	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, para lo cual los sectores

necesarias para la conservación del mismo de acuerdo a sus características. Asimismo, no están de acuerdo en que los productos deban ser diferenciados cuando estén en los anaqueles, en virtud de que, en su opinión, basta con el nombre de la denominación comercial que aparecerá en la etiqueta, ya que ésta será claramente visible, legible y permanente, por lo que proponen la siguiente redacción: “Durante la comercialización del producto deben mantenerse todas las condiciones necesarias para la conservación adecuada del mismo”.	involucrados acordaron eliminar el capítulo 10 “Comercialización”.
Asimismo, propone modificar la redacción del capítulo 11 “Evaluación de la conformidad”, como sigue: 11 EVALUACION DE LA CONFORMIDAD La evaluación de la conformidad de los productos objeto de este ordenamiento se debe realizar por las autoridades nacionales con competencia en la materia. Sugiere modificar la redacción del capítulo 12 “Vigilancia”, como sigue: 12.- VIGILANCIA La vigilancia de la correcta aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que éste sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, estará a cargo de la Secretaría de Economía, Secretaría de Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se optó por una redacción más clara y completa, como es la siguiente: 10 EVALUACION DE LA CONFORMIDAD 10.1 La evaluación de la conformidad del producto, objeto de la presente Norma Oficial Mexicana se debe llevar a cabo de acuerdo con las disposiciones establecidas en la políticas de evaluación de la conformidad, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal de Metrología y Normalización y su Reglamento. El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la NOM en cuestión no es conjunta con la SAGARPA, razón por la cual el capítulo de vigilancia quedó como sigue: 11 VIGILANCIA La vigilancia de la correcta aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.
Propone eliminar la NOM-008-SCFI-1993 de la bibliografía.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Consejo Regional de la Cadena Productiva de la Leche. Región Ciénega.	

Fecha de recepción: 2002.05.30 Propone modificar el título del proyecto de NOM, como sigue: LECHE DE VACA, FORMULA LACTEA Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACION COMERCIAL, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, METODOS DE PRUEBA E INFORMACION COMERCIAL.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el título debe apegarse al orden que establece la NMX-Z-013-1977, la cual establece que los títulos de las normas debe establecerse partiendo de lo general a lo particular, razón por la cual el título quedó como sigue: “Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba”.
Propone modificar la redacción del Objetivo del proyecto de NOM, como sigue: 1 OBJETIVO El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, establece las denominaciones comerciales de la leche de vaca, fórmula láctea y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener los envases que los contienen.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió aceptarla parcialmente, en virtud de que la definición de “Leche” que aparece en el inciso 6.1.1.1 del documento final, ya establece que se trata de la leche de vaca, razón por la cual siempre que se mencione el nombre de “Leche”, se entenderá que se trata de “Leche de vaca”.
Asimismo, sugiere modificar la redacción del campo de aplicación del proyecto de NOM, como sigue: CAMPO DE APLICACION El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los productos: diferentes tipos de leches, leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	El grupo de trabajo aceptó la propuesta de redacción.
En relación con el inciso 6.1 propone modificar su redacción como sigue: 6.1 Clasificación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y

Las diferentes denominaciones comerciales de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, para consumo humano que se establecen en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, de acuerdo con las especificaciones establecidas en el capítulo 7 y el contenido de grasa, debiendo corresponder a: entera, parcialmente descremada y descremada se clasifican en un solo tipo y grado de calidad.	con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los diferentes sectores involucrados en el estudio de la NOM decidieron incluir tres tablas de clasificación, una para leche, otra para fórmula láctea y la última para producto lácteo combinado, en las cuales se indica la estructura de la clasificación de dichos productos.
Asimismo, propone eliminar el plural de “Leches” por “Leche”, ya que la vaca produce únicamente un solo tipo de leche.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Observa de la definición de leche reconstituida lo siguiente: Debe sustraerse la contradicción en la definición de leche reconstituida, toda vez que se señala que debiera elaborarse con elementos propios de la leche y a la par señala la utilización de otras grasas comestibles, por lo que es preciso eliminar esta segunda consigna.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Con respecto a la definición de la denominación comercial de “Leche con grasa vegetal”, indica lo siguiente: Debe eliminarse del documento la denominación de leche con grasa vegetal, ya que resulta contradictorio con la definición de leche y leche para consumo humano.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la mayoría de los diferentes sectores involucrados con el tema, manifestaron que el producto cumple con la cantidad de proteínas y caseína que indica la NOM, razón por la cual se le considera como leche.
Opina de la denominación: El PROY-NOM-155-SCFI carece de las denominaciones de fórmula láctea pasteurizada, ultrapasteurizada, rehidratada, concentrada, en polvo o deshidratada y saborizada, ya que en las tablas 9, 10, 11 y 12 quedan contempladas las especificaciones mas no existe ninguna referencia de la denominación. Asimismo, carece de las denominaciones comerciales del producto lácteo combinado, ya que las tablas 13 y 14 describen las especificaciones del producto lácteo combinado pasteurizado, ultrapasteurizado y en polvo, pero en ninguna parte del documento se describen estas denominaciones.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que sí se encuentra en el proyecto de NOM la definición de fórmula láctea y producto lácteo combinado, por lo que las tablas 14, 15, 16 y 17, establecen las especificaciones de los diferentes tipos de fórmula láctea y las tablas 18, y 19 establecen las especificaciones de los diferentes tipos de producto lácteo combinado.
Por otra parte, comenta que es necesario se considere la determinación del perfil de ácidos grasos, perfil de proteína y perfil de carbohidratos de los productos objeto del presente proyecto de norma para que se tengan elementos objetivos del origen de estos elementos.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 8.7 para el métodos de prueba del perfil de proteínas y 8.8 para el perfil de ácidos grasos.

Asimismo, sugiere que incluir un inciso en el que se describa claramente que los productos objeto del proyecto de norma deberán demostrar la veracidad de la información contenida en la etiqueta, principalmente en la que involucra al perfil de ácidos grasos, perfil de proteína y perfil de carbohidratos.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando incluida en el inciso 9.1.2 del documento definitivo.
De igual manera, propone incluir un inciso en el que se describa que invariablemente la información nutrimental declarada en la etiqueta deberá demostrar veracidad.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando incluida en el inciso 9.1.2 del documento final.
Sugiere que debe incluirse un punto en el que se especifique que los productos fórmula láctea y producto lácteo combinado, no podrán ostentar en sus etiquetas imágenes, gráficos o cualquier tipo de información que haga alusión a la leche, lo anterior, para garantizar que al consumidor le quede claro las características del producto.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que, actualmente existen productos en el mercado cuyas marcas registradas contienen gráficos, leyendas o imágenes alusivas a la leche, razón por la cual los sectores involucrados acordaron regular el tamaño del nombre de la denominación comercial, a fin de que el consumidor distinga con claridad cuando se trata de una fórmula láctea o de un producto lácteo combinado.
En lo que se refiere a leche cruda, propone que diga “Leche cruda de vaca”. B.1 Leche cruda de vaca. Leche cruda, es la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas obtenida por del ordeño manual o mecánico, sin calostro y sin sustracción alguna de sus componentes naturales, así como libre de fármacos o sustancias ajenas a la fisiología bovina y la cual no ha sido sometida a ninguna manipulación térmica física o química. se recomienda cumpla con las especificaciones descritas en la tabla B.1	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el apéndice informativo del proyecto de NOM relacionado con la leche cruda se sustrajo del documento final, toda vez que se está elaborando una norma mexicana (NMX) sobre ese producto, la cual regulará de manera voluntaria a nivel nacional las características del mismo.
COFOCALEC Fecha de recepción: 2002.05.29 Propone modificar el título del proyecto de NOM, como sigue: LECHE, FORMULA LACTEA Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA. Sugiere modificar la redacción del capítulo 1 del proyecto de NOM “Objetivo”, como sigue: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, sustituyendo la palabra “Leches”, por la de “Leche”.

para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener los envases que los contienen.	
Asimismo, manifiesta que la NOM-185-SSA1-2000, “Bienes y servicios mantequilla, cremas, leche condensada azucarada, leches fermentadas y acidificadas, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias”, es un proyecto de NOM, por lo que no debe aparecer en referencias.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, toda vez que el documento aludido ya fue publicado como norma definitiva el 16 de octubre de 2002.
De igual manera, manifiesta que la Norma Mexicana NMX-F-068-S-1980 “Alimentos lácteos-“Determinación de proteínas, fue cancelada por la NMX-F-608-NORMEX-2002, “Determinación de proteínas en alimentos. Métodos de prueba”, razón por la cual debe hacerse la modificación en el proyecto de NOM.	:El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, aunque finalmente la NMX-F-608-NORMEX fue sustraída del documento definitivo, en virtud de que se incluyó en el texto del mismo el método de prueba para determinar las proteínas, es decir, ya no se consideró necesario hacer mención a la citada NMX.
Propone incluir la Norma Mexicana NMX-F-490-1999-NORMEX para la caracterización del perfil de ácidos grasos, este método debe ser complementado con el método propuesto para la determinación de ácidos grasos de cadena corta. Este método debe ser complementado con el método propuesto para la determinación de ácidos grasos de cadena corta.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, propone modificar la redacción de la definición del inciso 4.6 “Almacenamiento”, como sigue: Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico el producto para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, sustituyendo la palabra “producto” por “Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado”.
De igual manera, sugiere modificar la redacción de la definición del inciso 4.7 “Alteración”, como sigue: 4.7 Alteración. Se considera alterado el producto alterada la leche cuando por efecto de cualquier causa haya sido objeto de modificaciones en su composición intrínseca que reduzca su poder nutritivo, la convierta en nociva para la salud o modifique sus características fisicoquímicas u organolépticas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los diferentes sectores involucrados decidieron eliminar la definición de ese concepto del documento definitivo, toda vez que no se emplea en el texto de la NOM.
Sugiere modificar la redacción del inciso 4.12 “Denominación”, como sigue: Nombre asignado a la leche de vaca, fórmulas lácteas y productos lácteos combinados, a partir del proceso al que es sometida y a sus especificaciones fisicoquímicas (ver definición de proceso).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió aceptarla parcialmente, en virtud de que en la definición de “Leche” se indica claramente que ésta proviene de la vaca, por lo que ya

	no es necesario indicarlo en este punto.
En relación a la definición del inciso 4.24 “Ósmosis inversa”, sugiere corregir el símbolo de la unidad de los megapascuales, es decir, de Mpa a MPa.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Sugiere modificar la redacción de la definición del inciso 4.28 “Ultrafiltración”, como sigue: 4.28 Ultrafiltración. Es el procedimiento mediante el cual se concentran macromoléculas y grandes moléculas, semejante a la nanofiltración pero que se lleva a cabo por una membrana de 1 micrómetro a 200 nm de porosidad, por lo que sólo quedan retenidas las moléculas de alto peso molecular, lo cual se logra con presiones de 68,6 kPa a 686 kPa (0,7 kgf/cm² a 7 kgf/cm²).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron considerar a ese concepto como un proceso de concentración semejante a la ósmosis inversa y no como un procedimiento mediante el cual se concentran macromoléculas. Adicionalmente, se consideró no necesario indicar las condiciones que se requieren para lograr la ultrafiltración, toda vez que éstas corresponden a las especificaciones del proceso. 4.65 Ultrafiltración. Proceso de concentración semejante a la ósmosis inversa, pero que se lleva a cabo por una membrana de 1 micrómetro a 200 micrómetros de porosidad, por lo que solo quedan retenidas las moléculas de alto peso molecular.
Propone corregir en el capítulo de símbolos y abreviaturas la expresión grados horvert por la de grados horvet, que es la correcta.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, sugiere adicionar al capítulo de símbolos y abreviaturas los siguientes símbolos: % porcentaje. g/mL gramos por mililitro. m°H miligrados Horvet. MPa megapascuales.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que ya están contemplados los múltiplos o submúltiplos de los mismos.
Sugiere modificar el título y la redacción del capítulo 6, para quedar como sigue: 6 Denominación comercial. Las diferentes denominaciones comerciales de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, se establecen en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana de	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que dicho capítulo

Proyecto de Norma Oficial Mexicana, de acuerdo con las especificaciones establecidas en el capítulo 7, y el contenido de grasa, debiendo corresponder a: entera, parcialmente descremada y descremada.	contempla la denominación comercial y la clasificación de los productos objeto de la NOM, por lo que se reestructuró su presentación para quedar como aparece en el documento final.
En lo que se refiere a la definición de la denominación comercial de “Leche reconstituida”, manifiesta que dicha definiciones contradictoria, ya que señala que es elaborada a partir de ingredientes propios de la leche y posteriormente señala que puede contener otras grasas comestibles.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, eliminando de la definición lo correspondiente a la frase “pudiendo contener otras grasas comestibles”, la cual fue sustituida por la expresión “pudiendo contener grasa vegetal”, por lo que la contradicción dejó de existir, ya que no se menciona que la leche pueda contener otras grasas comestibles que pudieran ser de otro animal diferente a la vaca.
Asimismo, comenta que La denominación de la lecha con grasa vegetal ya está incluida en la denominación de leche reconstituida, por lo que solicita se elimine esta denominación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se trata de dos tipos de leche con características diferentes, por lo que se justifica la existencia de las dos denominaciones.
Comenta que la definición de la denominación comercial de la fórmula láctea es contradictoria al señalar que: "El producto está elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, lactosueros, agua para uso y consumo humano, con un mínimo de 22 g/l de proteína de la leche y, de ésta, el 70% de caseína, pudiendo contener otras grasas comestibles en las cantidades necesarias para ajustarlo a las especificaciones establecidas". Lo anterior, en virtud de que primero establece que se trata de un producto elaborado con ingredientes propios de la leche, y posteriormente indica que se permite contener otras grasas comestibles.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, sustituyendo la parte que dice “pudiendo contener otras grasas comestibles en las cantidades necesarias” por la expresión “pudiendo contener grasas de origen vegetal en las cantidades necesarias”, lo cual hace congruente la redacción de toda la definición.
En la tabla 2 comenta que al citar varias alternativas de métodos de prueba, se considera una fuente potencial de conformidad para la evaluación de la conformidad, como sería el caso de la NMX-F-219-1972 O NMX-F-509-1988. Esto aplica de la tabla 2 a la 14.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió no hacer referencia a dos o más métodos de prueba para verificar una especificación, salvo en los casos donde los métodos de prueba se complementan entre sí.
En lo que se refiere a la especificación del	El grupo de trabajo analizó la propuesta y

punto crioscópico de la tabla 2, indica que la unidad de medida debe escribirse correctamente como m°H.	con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el valor que se expresa en dicha tabla corresponde a “grados horvet” y no a miligrados horvet, como se indica en el comentario.
Asimismo, en lo que se refiere al método de prueba para determinar las proteínas de la leche, debe indicarse que el método de prueba es el inciso 8.5 del proyecto de NOM.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En las notas al pie de la tabla 2, sugiere la modificación siguiente: Nota: El contenido de grasa señalado en la especificación de la denominación comercial de la leche debe tener una tolerancia de ± 1 g/L.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que dicha nota fue eliminada de la tabla mencionada, en razón de que se consideró contradictorio el establecer una tolerancia de ± 1 g/L, cuando en las especificaciones se dice que debe ser un valor mínimo.
Propone que de la tabla 3 a la 14 se marque la palabra mín. y máx. para la leche parcialmente descremada, como en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Indica que en el método de prueba de la especificación de proteínas propias de la leche g/L de la tabla 3, debería hacerse referencia al inciso 8.5 como procedimiento a aplicar.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Sugiere, que en la especificación de grasa butírica de la leche en polvo debe eliminarse la expresión “inferior a 26” y sustituirse por 25 máx.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la especificación establecida por el grupo de trabajo es hasta un valor inferior a 26%.
Propone adicionar una nota al pie de la tabla 6 del proyecto de NOM, con la siguiente redacción: “Para expresar el porcentaje de proteína de la leche en sólidos no grasos, deberá dividir el valor de proteína entre el valor de sólidos no grasos y multiplicarlo por cien, cuidando la congruencia en las unidades expresadas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, en la especificación de acidez de la leche rehidratada de la tabla 7 del proyecto de NOM, debe considerarse que	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

esta sea expresada en porcentaje como lo describe el método de prueba. Este comentario se repite para los valores de especificaciones de lactosa en la leche reconstituida, sólidos no grasos de la leche deslactosada, lactosa en leche deslactosada, sólidos no grasos en leche con grasa vegetal, lactosa en leche con grasa vegetal, sólidos no grasos y lactosa en la fórmula láctea pasteurizada, ultrapasteurizada y rehidratada, sólidos no grasos y lactosa en fórmula láctea concentrada y lactosa en la fórmula láctea saborizada.	y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados acordaron incluir una nota con la siguiente redacción: “Nota: Cuando en la expresión del resultado de los métodos de prueba descritos o referenciados en esta Norma Oficial Mexicana indiquen unidades de medida, las cuales no coincidan con las unidades de medida establecidas en las especificaciones de las tablas incluidas en esta Norma Oficial Mexicana, se debe realizar la conversión correspondiente.”
Indica que el método de prueba para determinar la especificación de la grasa en la tabla 8 relacionada con la leche con grasa vegetal, referenciado en el proyecto de NOM, debe sustituirse por la norma NMX-F-608-NORMEX-2002, la cual sustituyó a la NMX-F-060-S-1980.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, dado que la NMX-F-608-NORMEX-2002 se sustrajo del texto del documento definitivo, en virtud de que dichos métodos de prueba se incluyeron dentro del mismo.
Asimismo, indica que el valor de la densidad en leche con grasa vegetal debe expresarse en g/mL y no en g/L. Adicionalmente, sugiere que la Norma Mexicana NMX-F-387-1984 referenciada en la tabla 9 para determinar la grasa, debe sustituirse por la NOM-086-SSA1-1994.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla. El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la NMX-F-387-SSA1-1994 se sustrajo del texto del proyecto de NOM, toda vez que se incluyó el método de prueba en el documento definitivo, razón por la cual no es necesario hacer referencia a dicha NMX.
Asimismo, propone modificar la redacción de la introducción del capítulo 8 “Métodos de prueba”, para quedar como: Para la verificación de las especificaciones que se establecen en esta Norma, se deben aplicar las normas mexicanas que se indican en el capítulo 3, Referencias, o los métodos de prueba que a continuación se establecen: Al respecto el documento no especifica bajo qué criterios se aplicará el método de prueba cuando existen dos de ellos para una especificación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, indicando en las tablas de especificaciones la referencia a un solo método de prueba y, para el caso de métodos complementarios, se hace la referencia a los dos.

Comenta que en la redacción del inciso 8.1.6.2, en lugar de hacer referencia al inciso 8.1.5, debe hacerse referencia al inciso 8.1.6.1.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Propone que al final del inciso 8.2.5 debe hacerse referencia a una nota similar a la nota del inciso 8.5.6, la cual indica lo siguiente: Nota: para convertir el % de proteína a g/L, debe aplicarse la siguiente fórmula: Proteína en g/L = % de proteína x 10 x densidad de la leche.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyendo la redacción sugerida al final del inciso 8.5.6.
Adicionalmente, propone un procedimiento para la determinación del perfil de carbohidratos en leche por cromatografía de líquidos de alta precisión, el cual modifica al método de prueba descrito en el inciso 8.6 “Determinación de fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa en chocolate con leche-Método de cromatografía líquida.	El grupo de trabajo analizó el contenido de la propuesta y decidió aceptarla, quedando el título del método de prueba como: “Determinación de fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa en leche condensada azucarada y deslactosada. Método de cromatografía líquida”.
Asimismo, sugiere como inciso 8.7 la inclusión del método de prueba referente a la determinación del perfil de proteínas, para esta en posibilidades de evaluar la conformidad de la caracterización de las proteínas utilizadas en los productos objeto del proyecto de NOM.	El grupo de trabajo analizó el método de prueba propuesto y decidió aceptar su inclusión en el texto del documento final, quedando el título como: “Método de separación de las proteínas de la leche y determinación de la adulteración.”
En ese mismo sentido, propone incluir como inciso 8.8 el método de prueba de “Ebullición”, ya que la leche cruda que va a recibir un tratamiento térmico no debe sufrir ninguna alteración durante la aplicación del mismo, por lo que deberá pasar la prueba de ebullición. En ese mismo sentido, sugiere incluir como inciso 8.9 el método de prueba de alcohol al 68%, en virtud de que la leche fresca tiene una acidez de 13 mL a 20 mL de hidróxido de sodio 0,1/100 mL y un pH de 6,5 a 6,7. Por consiguiente, valores superiores de acidez con la disminución del pH, se deben generalmente a la descomposición bacteriana propia de leches de baja calidad. Esta condición puede demostrarse mezclando la leche con igual volumen de etanol al 68%, ya que el alcohol a esta	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que las especificaciones de la leche cruda no se incluyeron en el texto del documento final. El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que las especificaciones de la leche cruda no se incluyeron en el texto del documento final.

concentración produce coagulación o floculación del producto cuando la acidez es equivalente o superior a 22,5 NaOH 0,1 N/100 ML.	
En ese mismo orden de ideas, propone incluir como inciso 8.10 el método de prueba para la caracterización del perfil de ácidos grasos, cuyo fundamento es el siguiente: “La grasa de la muestra es saponificada con una solución de KOH y acidificada con H ₃ PO ₄ para liberar los ácidos grasos, insolubles y solubles en agua. Los ácidos grasos son separados por filtración. El ácido butírico es determinado como ácido libre, por cromatografía de gases, usando estándar interno.”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 8.8
Proponen incluir un inciso en el que se describa claramente que los productos objeto del proyecto de norma en cuestión deberán demostrar la veracidad de la información contenida en la etiqueta, principalmente en lo que involucra al perfil de ácidos grasos, perfil de proteína y perfil de carbohidratos. Se debe incluir un inciso en el que se describa que invariablemente la información nutrimental declarada en la etiqueta, deberá demostrar veracidad.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando incluida en el inciso 9.1.2 del documento definitivo.
En el literal (c) del inciso 9.1, debe incluirse un punto en el que se especifique que los productos fórmula láctea y producto lácteo combinado no podrán ostentar en sus etiquetas imágenes, gráficos o cualquier tipo de información que haga alusión a la leche, lo anterior para garantizar que al consumidor le quede claro las características del producto.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que, actualmente existen productos en el mercado cuyas marcas registradas contienen gráficos, leyendas o imágenes alusivas a la leche, razón por la cual los sectores involucrados acordaron regular el tamaño del nombre de la denominación comercial, a fin de que el consumidor distinga con claridad cuando se trata de una fórmula láctea o de un producto lácteo combinado.
-AOAC Official Method, 990.27 Butyric acid in Fats Comenta que, de ser aceptados los métodos de prueba propuestos, para la determinación de perfil de carbohidratos, perfil de proteínas y ácidos grasos de cadena corta, deberá referirse la siguiente bibliografía: -Estándar Methods for the examination of Dairy Products 16 edition 1992. Punto 15.9 inciso (b) lactosa en leche, método HPLC. -Beckman Coulter Data Sheet DS-832 B (1993). JAOAC, 75 (5): 905-909 (1992).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, adicionando las dos referencias bibliográficas sugeridas.

Electroforesis capilar Containing Butterfat gas chromatographic method. Chapter 41 Fatty acids in oil an fats, 1995, p 28.	
Propone incluir en el apéndice “B” la definición de “Leche cruda”. Leche cruda. Leche cruda, es la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, obtenida del ordeño manual o mecánico, sin calostro y sin substracción alguna de sus componentes naturales, la cuál no ha sido sometida a tratamiento térmico que asegure su inocuidad se recomienda cumpla con las especificaciones descritas en la tabla B.1. Se recomienda que la leche cruda que se emplee como materia prima de alimentos para consumo humano, una vez obtenida, se enfríe a la brevedad posible a una temperatura menor a 7°C, se filtre y se clarifique, además de cumplir con las especificaciones descritas en la tabla B.1.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que fue eliminado del documento final el apéndice informativo relacionado con las especificaciones de la leche cruda.
Escuela Nacional Preparatoria. Plantel “Justo Sierra” 3 UNAM Fecha de recepción: 2002.05.27 Sugiere que con el fin de facilitar el manejo de la norma al índice de la misma se le puntualicen los capítulos y en el cuerpo de la norma se fuesen señalando su separación, sobre todo en lo que sería: Capítulo 8. Métodos de prueba. De manera que en el índice habrá que entrerrenglonarlo, como sigue: 8.1. Índice crioscópico 8.2. Caseína en leche 8.3. Determinación de ácidos 8.4. Sólidos no grasos 8.5. Proteínas propias de la leche 8.6. Fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa; presencia en leche.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyéndose los subincisos en el capítulo de métodos de prueba del índice del documento definitivo.
Sugiere incluir en el proyecto de NOM las siguientes definiciones: Tiempo de reducción, sedimento y célula somática.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que son conceptos que no se utilizan dentro del texto de la NOM.
En relación al inciso 6.2.3, se indica que en ese capítulo se exige el 70% de caseína y en la tabla B.1 se extiende hasta un 75%, lo	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

cual debería justificarse. Asimismo, comenta que en el inciso 8.1.5 del proyecto de NOM no debería incluirse la expresión “Head control”, ya que nuestro idioma es el español y no el inglés. Para el inciso 8.2 “Determinación de caseína en leche”, propone incluir el método de prueba de Van Slyke, sin embargo la opción de recurrir al método de MacDowall con ácido-acetato-formol, no requiere de digestión Kjeldahl	y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el 75% de caseína a que se refiere el comentario, es de la leche cruda, la cual fue sustraída del documento definitivo. El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, eliminado la expresión “Head control” de la redacción del inciso 8.1.5 del documento definitivo. El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el método de propuesto es más rudimentario que el método kjeldahl-gunning, incluido en el inciso 8.2 del documento final.
De igual manera indica que en el inciso 8.5 “Determinación de proteínas por micro Kjeldahl, debe incluirse el método de prueba volumétrico de Sorensen-Pool con formol, el cual sólo difiere del ahí indicado en dos centésimas por ciento.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el método de propuesto es más rudimentario que el método micro kjeldahl, incluido en el inciso 8.5 del documento final.
En relación al inciso 8.6.4 comenta que se requiere de un apéndice informativo en el que aparezca la dirección electrónica de “Sigma Chemical, co, Mallinckrodt, etc.”, para estar en la posibilidad de efectuar las consulta correspondiente. Propone incluir un método de prueba para la determinación de calcio por el método complejométrico que se logra con la orto-cresolftaleína-complejona que en solución alcalina da el complejo calcio -o-cresolftaleína cuantificable, ya que la intensidad del color violeta formado por el complejo es directamente proporcional a la concentración de calcio y éste se puede medir fotométricamente. El magnesio se enmascara con la 8-hidroxiquinolina. Con lo que con ella y sin	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas (NMX-Z-013-1977), no permite hacer referencia a documentos internacionales o extranjeros dentro del texto de una NOM. El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el contenido de calcio se regula a través de la normatividad emitida por la Secretaría de Salud.

ella pueden establecerse dos parámetros, calcio y magnesio. Para lograr un ph conveniente (10,6) se usa una solución reguladora de etanolamina de 1 mol/L y el reactivo cromógeno con la o-cresoltaleína-complejona (0,3 mmol/L) y ácido clorhídrico diluido (122 mmol/L). En su caso para enmascarar el magnesio, se hace la determinación en presencia de 8-hidroxiquinolina (13,8 mmol/L). La determinación se hace usando un filtro de 600 nanómetros (nm) de longitud de onda; aunque se puede calibrar una curva con un intervalo de 700 a 560 nm de longitud de onda.	
Adicionalmente, comenta que en el caso de que el grupo de trabajo encargado de elaborar esta norma esté interesado en establecer la cantidad de fósforo presente, actualmente el método de la molibdato-sulfito-hidroquinona lo puede establecer y sabiendo la concentración de caseína se puede coligar el valor de los fosfolípidos lácteos.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el contenido de fósforo se regula a través de la normatividad emitida por la Secretaría de Salud.
Asimismo, hace la indicación de que el monitoreo de la adulteración de la leche se puede realizar separando las diferentes proteínas presentes en el suero y la grasa. El perfil de proteínas obtenido es característico del origen de la leche. Generando tal perfil, se puede determinar si existe una adulteración y cual es el origen y la proporción de esta. El método que se puede usar exitosamente para este tipo de prueba es la técnica de electroforesis capilar. Esta técnica permite la separación simultánea de las proteínas del suero (lactoalbúmina y lactoglobulina) y las de la grasa (caseínas). Esta técnica se aplica para cualquier tipo de adulteración proteica.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, incluyendo el método de prueba para determinar el perfil de proteínas, mismo que aparece en el inciso 8.7 de la Norma Oficial Mexicana definitiva.
Solicita se indique si el apéndice B.1 es normativo o informativo.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió indicar al promovente del mismo que dicho apéndice que forma parte del proyecto de NOM publicada en el Diario Oficial de la Federación, es informativo, sin embargo los sectores involucrados en el estudio de la NOM consideraron conveniente sustraerlo del documento final.
Centro de Investigación y Asistencia Tecnológica del Estado de Jalisco. Fecha de recepción: 2002.06.03 Hace la mención de que en el listado de instituciones que participaron en la elaboración del proyecto de norma, por	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

alguna razón fue omitida la participación de esa institución, por lo que solicitan su inclusión.	y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el promovente de este comentario no participó en las reuniones que llevó a cabo el grupo de trabajo, razón por la cual no fue incluido en el “Prefacio” del proyecto de NOM.
Sugiere incluir en el capítulo de referencias la NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la NOM propuesta no es del ámbito de competencia de esta Norma Oficial Mexicana.
Propone adicionar a la redacción de la definición del inciso 4.2 “Adulteración”, la frase “Se considera adulterado el producto ...”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que no aporta nada a la definición publicada en el Diario Oficial de la Federación , razón por la cual los sectores involucrados acordaron dejar la misma redacción que aparece en el proyecto de NOM.
Asimismo, sugiere modificar la redacción del inciso 4.2.2, como sigue: 4.2.2 Cuando el producto haya sido objeto de tratamiento que disimule su alteración y/o encubra defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la redacción propuesta no aporta nada nuevo a la redacción publicada.
De igual manera, propone modificar la redacción del inciso 4.4 “Alimento”, para quedar como sigue: “Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido, con o sin transformación, destinado al consumo humano.”	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la propuesta elimina la frase “que proporciona al organismo elementos para su nutrición por vía oral”, lo cual es importante que se conserve para dar mayor claridad a la definición de ese concepto, razón por la cual los sectores involucrados consideraron dejar la misma redacción publicada en el Diario Oficial de la Federación
En relación a la definición del inciso 4.7 “Alteración”, sugiere su modificación como sigue: Se considera alterada una leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado cuando por efecto de cualquier causa haya sido objeto de modificaciones en su	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores

composición intrínseca que reduzca su poder nutritivo, la convierta en nociva para la salud o modifique sus características fisicoquímicas o sensoriales.	involucrados en el estudio de la NOM decidieron eliminar ese concepto, debido a que no se utiliza en el texto del documento.
Por lo que se refiere a la redacción del inciso 4.10 “Concentración”, sugiere se codifique como sigue: Proceso que consiste en la reducción de la cantidad de agua en leches, fórmulas lácteas y productos lácteos combinados, manteniendo ...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la redacción publicada describe con mayor precisión lo que significa ese concepto dentro es la “concentración”. contenido calórico se regula a través de la normatividad emitida por la Secretaría de Salud.
En cuanto al inciso 4.12 “Denominación”, sugiere modificar la definición como sigue: Nombre designado a leches, fórmulas lácteas y productos lácteos combinados, a partir del proceso al que son sometidos...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron conveniente no pluralizar los nombres de “Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado”, ya que en la práctica el nombre se usa en singular.
Asimismo, propone modificar la redacción de la definición del inciso 4.13 “Deshidratación”, como sigue: Proceso que consiste en la reducción del contenido de agua en leches, fórmulas lácteas y productos lácteos combinados hasta un límite máximo de 4%.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la parte inicial de la definición publicada es más clara para el entendimiento del concepto de que se trata, razón por la cual se acordó dejar dicha redacción como sigue: 4.21 Deshidratación. Método de conservación de la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.
Sugiere, modificar la definición del inciso 4.15 “Evaporación”, como sigue:	

Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua de leches, fórmulas lácteas y productos lácteos combinados en forma de vapor...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En lo que se refiere a la definición del inciso 4.16 “Filtración”, sugiere se modifique como sigue: Proceso por el cual se separan de leche, las partículas microscópicas ajenas al producto.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla.
Propone modificar la definición del inciso 4.17 “Homogeneización”, para quedar como sigue: Proceso para estabilizar la emulsión...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se consideró como expresión más apropiada la de “Método para estabilizar,” que la de “Proceso para estabilizar.”
Sugiere insertar después de la definición del inciso 4.19 “Leche”, la definición de leche cruda.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la leche cruda fue sustraída del texto del documento final.
De igual manera, propone modificar la definición del inciso 4.20 “Leche para consumo humano”, para quedar como sigue: Es la leche proveniente de vacas sanas, que debe ser sometida a tratamientos térmicos... De igual forma, se sugiere agregar al final de la definición la frase "en lo sucesivo cuando en esta norma aparezca la palabra leche, se refiere a leche para consumo humano".	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que basta con que la leche cumpla con las especificaciones correspondientes a su denominación comercial para que la leche se considere satisfactoria, es decir, no es necesario mencionar en la definición que la leche debe provenir de vacas sanas, ya que se entiende que eso es así.
Asimismo, sugiere modificar la definición del inciso 4.27 “Refrigeración”, para quedar como sigue: Método físico de conservación con el cual se mantienen leches, fórmula lácteas y productos lácteos combinados a una temperatura menor de...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que ese concepto fue sustraído del documento final, ya que no se utiliza dentro del texto de la NOM.
Propone modificar la definición del inciso 4.29 “Ultrapasteurización” para quedar como sigue: Tratamiento térmico al que se someten...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que, en este caso, se considera muy importante mencionar que se trata de un proceso, mediante el cual se somete la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, a una relación de

	temperatura y tiempo que garantiza la esterilidad comercial y envasado aséptico.
Sugiere, adicionar al capítulo 5 “Símbolos y abreviaturas”, lo siguiente: g/mL (gramos por mililitro), mL (mililitro) y g (gramos).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En el inciso 6.2.1 “Denominaciones”, leche reconstituida, sugiere eliminar la frase “pudiendo contener otras grasas comestibles en cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche”, dado que se confunde con la definición de fórmula láctea.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla.
Se sugiere que para el caso de la “Leche con grasa vegetal, la definición diga: “La elaborada con leche descremada a la cual se le sustituye la mayor parte de la grasa butírica por grasa vegetal comestible...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que no necesariamente se parte de la leche descremada sino que puede ser también parcialmente descremada.
De igual forma, se sugiere agregar la definición para leche reconstituida con grasa vegetal y de leche rehidratada con grasa vegetal.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla como definición de esos tipo de leche, sin embargo se acordó incluir un segundo párrafo en inciso 7.5, el cual considera esos tipos de leche. Dicho párrafo establece lo siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.
En el 6.2.2 “Fórmula láctea”, propone especificar las definiciones de las diferentes denominaciones que se muestran en las tablas 9, 10, 11 y 12, es decir, fórmula láctea pasteurizada, ultrapasteurizada, etc.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la denominación comercial del producto de que se trata es “fórmula láctea”, el complemento del nombre que se propone se refiere al proceso utilizado para obtener esa fórmula láctea, el cual forma parte de la clasificación de ese producto, establecida en la tabla 3 del documento final.
Asimismo, en el inciso 6.2.3 sugiere especificar las definiciones de las diferentes denominaciones que se muestran en las tablas 13 y 14.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la denominación comercial es del producto de que se trata es “producto lácteo combinado”, el complemento del nombre se refiere al proceso utilizado para obtener esa fórmula láctea, el cual forma parte de la clasificación de ese producto, establecida en la tabla 4 del documento final.

Indica que en la tabla 2 “Especificaciones de leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas, en la especificación de sólidos no grasos de la leche, la unidad de medición se muestra en %, debiendo ser g/L.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
De igual manera, sugiere que en la tabla 3 “Leches pasteurizada, ultrapasteurizada y rehidratada, con sabor, los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Adicionalmente, sugiere que en la tabla 4 “Leche condensada, azucarada con sabor”, los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
También, sugiere que en la tabla 5 “Leches deslactosadas con sabor”, los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2. Sugiere que en la tabla 6 “Especificaciones de leche evaporada, condensada, azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada”, los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2. En la leche evaporada y/o concentrada se sugiere:	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En la leche evaporada y/o concentrada de la tabla 6, se sugiere disminuir el límite mínimo para caseína, ya que el especificado representa el 75% de las proteínas totales y no el 70% que se establece para otras denominaciones.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En la leche evaporada y/o concentrada se sugiere agregar el parámetro de sólidos no grasos, ya que se toma como referencia.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que con el método de prueba referido para determinar la caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, es suficiente para obtener ese dato.
En la leche condensada azucarada se sugiere que el límite de sólidos totales sea similar al establecido para la leche condensada azucarada con sabor.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se trata de productos diferentes.
Propone que en la tabla 7 “Leches rehidratada, reconstituida y deslactosada”, los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.

que en la tabla 2.	
En leche deslactosada se sugiere establecer los límites para lactosa, glucosa, proteínas, sólidos no grasos y acidez.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En leche rehidratada se sugiere modificar el límite para lactosa, ya que el especificado corresponde a las leches deslactosadas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la especificación establecida para la lactosa sí corresponde a ese producto y no a la leche deslactosada, la cual debe cumplir con 10 g/L Máx. de lactosa.
Sugiere modificar la tabla 7 para que el encabezado sean las especificaciones y la segunda línea sea la leche rehidratada.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En relación a la tabla 11 “Fórmula láctea en polvo o deshidratada”, sugiere que los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Sugiere especificar si el % en la tabla 11 “Fórmula láctea en polvo o deshidratada” del proyecto de NOM, es m/m como en otros productos.	El grupo de trabajo aceptó el comentario, indicando que las especificaciones establecidas en la tabla aludida se refieren a porcentaje m/m.
Sugiere que en la tabla 12 “Fórmula láctea saborizada” los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
En la tabla 13 de producto lácteo combinado pasteurizado y ultrapasteurizado, la grasa en la columna denominada “descremada”, debe decir 5 máx., en lugar de 5 mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados acordaron modificar la estructura de la tabla y como especificación se estableció que éste debe ser la declarada en la etiqueta.
En ese mismo sentido, sugiere que en la tabla 13 “Producto lácteo combinado pasteurizado y ultra pasteurizado”, los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Adicionalmente, propone que en la tabla 14 “Producto lácteo combinado en polvo o deshidratado”, los límites mínimo y máximo para cada parámetro se refieran de la misma forma que en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, indica que en los incisos 8.5.2 “Destilación” y 8.5.3 “Reactivos (proteínas por micro Kjeldahl)”, no se menciona el indicador utilizado para la titulación.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, mencionando que el indicador a utilizar es el “wesslob”.
Finalmente, sugiere mencionar que en el proceso de producción se deben observar y mantener prácticas adecuadas de higiene y sanidad en la elaboración, fabricación, mezclado, acondicionado, envasado, almacenamiento y distribución, manipulación y transporte de productos	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la petición rebasa el campo de aplicación de la NOM y lo que se propone es competencia de la

lácteos de acuerdo a lo establecido en la NOM-120-SSA1-1994.	Secretaría de Salud.
SABRITAS, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2002.06.03 Propone modificar la redacción del objetivo del proyecto de NOM, para quedar como sigue: Esta Norma Oficial Mexicana, establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leches, fórmula láctea y lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio.....	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la redacción publicada en el Diario Oficial de la Federación es más clara, por lo que se decidió conservarla.
Asimismo, propone modificar la redacción del capítulo 2 “Campo de aplicación”, para quedar como sigue: Esta Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de leches, fórmula láctea y lácteo combinado.....	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la redacción publicada en el Diario Oficial de la Federación es más clara, por lo que se decidió conservarla.
Sugiere modificar la redacción de la introducción del capítulo 3 “Referencias”, para quedar como sigue: Para la correcta aplicación de esta Norma Oficial Mexicana se deben consultar las.....	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Indica que en el capítulo de referencias no es necesario mencionar a la NOM-051-SCFI por ser obligatoria.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, es decir, eliminó del capítulo de referencias a la NOM aludida, sobre todo porque se decidió que toda la información contenida en la NOM-051-SCFI que corresponda a esta NOM se traslade a la misma, a fin de disponer de un solo documento con toda la información.
Solicita eliminar las definiciones de los incisos 4.1 “Aditivo”, 4.3 “Alimento”, 4.7 “Alteración”, por no emplearse en el texto del proyecto de NOM.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió aceptarla parcialmente, es decir, eliminó del texto del proyecto de NOM las definiciones de “Alteración” y “Aditivo”, conservando la definición de “alimento”, en razón de que se utiliza en el texto de la NOM.
Propone modificar el título de la definición del inciso 4.9 “Clarificación”, para quedar como 4.9 “Clarificación de la leche”.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que en la propia definición ya se indica que se refiere a la leche.
Sugiere modificar la definición del inciso 4.12 “Denominación”, para quedar como sigue:	El grupo de trabajo analizó la propuesta y

4.12 Denominación Nombre o renombre con el que se distingue a los productos.	con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la definición publicada define con mayor claridad ese concepto.
Propone modificar el título de la definición del inciso 4.13, para quedar como sigue: 4.13 Deshidratación de la leche De igual manera, sugiere modificar el título de la definición del inciso 4.14, para quedar como sigue: 4.14 Estandarización de la leche Proceso por el cual se ajusta el contenido de grasa y/o proteína <u>y/o</u> sólidos propios de las leches de vaca, fórmula láctea y producto lácteo combinado, al nivel correspondiente de acuerdo con su denominación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la deshidratación no nada más se presenta en la leche, sino que ésta puede darse también en la fórmula láctea o producto lácteo combinado. El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la estandarización no nada más se presenta en la leche, sino que ésta puede darse también en la fórmula láctea o producto lácteo combinado.
Propone modificar el título de la definición del inciso 4.15, para quedar como sigue: 4.15 Evaporación de la leche	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la evaporación no nada más se presenta en la leche, sino que ésta puede darse también en la fórmula láctea o producto lácteo combinado.
Propone que el título de la definición del inciso 4.16 quede como sigue: 4.16 Filtración de la leche	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la filtración no nada más se presenta en la leche, sino que ésta puede darse también en la fórmula láctea o producto lácteo combinado.
Asimismo, propone modificar la redacción de la definición del inciso 4.17 “Homogeneización”, para quedar como sigue:	El grupo de trabajo analizó la propuesta y

4.17 Homogeneización Es el proceso que emplea la Industria Láctea por el cual se estabilizan los lípidos al desarrollar un estado de dispersión de la grasa que no tiene la capacidad de formar agregados lipídicos.	con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se consideró que la definición publicada define con mayor precisión ese concepto. No obstante, el grupo de trabajo decidió eliminar de dicha definición la parte final, la cual indica lo siguiente: “...; ésta se logra forzándola a pasar a través de un pequeño orificio a una presión de 4,9 MPa a 29,4 MPa (50 kgf/cm² a 300 kgf/cm²).”
Sugiere modificar la definición del inciso 4.19 “Leche”, como sigue: Es la secreción de las glándulas mamarias de los mamíferos, sin calostro y sin substracción alguna de sus componentes naturales.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los diferentes sectores involucrados establecieron una redacción más clara, la cual aparece en el inciso 6.1.1.1. del documento final.
Solicita eliminar la definición del inciso 4.20 “Muestra”, ya que no se emplea en el texto de la NOM:	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En relación a la definición de la denominación comercial de “Leche evaporada”, sugiere se modifique como sigue: La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y grasa butírica, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones de la tabla 6.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone modificar la definición de la denominación comercial de la leche condensada azucarada, para quedar como sigue. La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa y otro edulcorante, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 6.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone modificar la definición de la denominación comercial de la “Fórmula láctea”, para quedar como: Es el producto elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, lactosueros, agua potable, con un mínimo de 22 g/L de proteína de la leche y, de ésta, el 70% de caseína, pudiendo contener otras grasas comestibles en las cantidades necesarias para ajustarlo a	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se consideró más clara la definición publicada en el Diario Oficial de la Federación, sustituyendo únicamente la expresión “... pudiendo

las especificaciones establecidas en las tablas 9 a 11 de esta Norma Oficial Mexicana, y que puede estar adicionada de saborizantes, colorantes u otros ingredientes y aditivos aptos para consumo humano.	contener otras grasas comestibles” por la de “... pudiendo contener otras grasas de origen vegetal”.
Sugiere modificar la redacción de la denominación comercial del inciso 6.2.3 “Producto lácteo combinado”, para quedar como sigue: 6.2.3 Producto lácteo combinado El producto elaborado a partir de sólidos lácteos y otros ingredientes, el cual debe contener como mínimo 15 g/L de proteína propia de la leche y, de ésta, el 70% de caseína, además de cumplir con las especificaciones establecidas en las tablas 13 y 14 y que puede estar adicionado de saborizantes, colorantes u otros ingredientes y aditivos aptos para consumo humano	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la definición publicada en el Diario Oficial describe con mayor claridad el concepto de “Producto lácteo combinado”.
Propone modificar las especificaciones de la grasa butírica en la leche pasteurizada y ultrapasteurizada, establecidas en la tabla 2 del proyecto de NOM, como sigue: Parcialmente descremada 29,9 g/L máx. Descremada 5,9 g/L máx.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que los valores de grasa butírica más apropiados para esos tipos de leche son de 28 g/L máximo para la leche parcialmente descremada y 5 g/L máximo para la leche descremada.
Asimismo, propone modificar la redacción del inciso 7.2 “Leche con sabor”, para quedar como sigue: 7.2 Leche saborizada (Con sabor a ..., Con ..., Sabor a ...) Cualquiera de las leches descritas en la presente Norma Oficial Mexicana, adicionada de otros ingredientes como saborizantes, edulcorantes y colorantes, entre otros, y que contiene al menos 85% de la leche, cuya denominación se sustenta en esta tabla 1, apta para el consumo humano.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la definición publicada en el Diario Oficial de la Federación se considera más clara para describir el concepto de “Leche con sabor”.
Propone que en la tabla 8 “Leche con grasa vegetal”, la grasa en la leche parcialmente descremada sea de 5,1 a 29,9 g/L	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los diferentes sectores involucrados consideraron establecer como especificación la declarada en la etiqueta del producto.
Nestlé México, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2002.05.31 Propone modificar la redacción del capítulo	El grupo de trabajo analizó la propuesta y

1 “Objetivo”, para quedar como sigue: 1 OBJETIVO El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leches, fórmula láctea y alimento lácteo infantil, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener los envases que los contienen. Sugieren modificar el término “producto lácteo infantil” por el de “Alimento lácteo infantil”, en todo el documento.	con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que como alimento lácteo infantil también se le puede llamar a los quesos, yogurt, etc., por lo que no sería útil su aplicación, además se trata de dos conceptos diferentes, es decir, el alimento lácteo infantil va enfocado a un sector muy específico de la población, mientras que el producto lácteo combinado es de un consumo generalizado en la población, razón por la cual este último satisface plenamente los requerimientos del campo de aplicación de la NOM. No obstante lo anterior, el grupo de trabajo manifestó que el adoptar la denominación comercial del “Producto lácteo combinado”, fue un acuerdo que se tomó entre los representantes de ANGLAC, CANACINTRA, CONIPAL, la Secretaría de Salud y la Secretaría de Economía. En esa reunión también estuvo presente el representante de CANILEC quien representó los intereses de la empresa Nestlé México, S.A. de C.V.
En relación al inciso 6.2 “Denominación comercial”, comenta que se debe definir que, cualquiera de los alimentos en estado líquido objeto de esta norma, puede tratarse térmicamente por ultrapasteurización o pasteurización, por lo que en la tabla 1 se deberá incluir una leyenda alusiva a ello.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que es obvio que cualquiera de los productos objeto de esta NOM en estado líquido, puede tratarse térmicamente por los procesos de ultrapasteurización o pasteurización, razón por la cual no se incluyó en la tabla 1 la leyenda solicitada.
Se debe incluir, la posibilidad de encontrar cualquier tipo de combinaciones de los términos contemplados en esta tabla 1, de tal suerte que se diga que puede existir como ejemplo: Leche deslactosada saborizada pasteurizada o ultrapasteurizada, leche deslactosada con grasa vegetal saborizada, leche en polvo con grasa vegetal, etc.; situación que debe estar compaginada con las características propias de la combinación de todos los alimentos definidos.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, para lo cual se adicionaron las tablas 2, 3 y 4 del nuevo documento, en las cuales se establece la clasificación de los productos objeto de la NOM.
Actualmente en el proyecto de NOM no se contemplan especificaciones para ciertas leches existentes en el mercado como: Leches en polvo con grasa vegetal, leche en polvo saborizada, por lo que se propone adicionar tablas de especificaciones para ese tipo de leche. Actualmente en el proyecto de NOM no se contemplan especificaciones para ciertas leches existentes en el mercado como: Leches en polvo con grasa vegetal, leche en	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un párrafo el inciso 7.5, el cual incluye a ese tipo de leche. Dicho párrafo tiene la redacción siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal,

polvo saborizada, por lo que se proponen las siguientes tablas:	debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
Sugiere adicionar tablas de especificaciones para los siguientes tipos de leche: ◆ Leche deslactosada con grasa vegetal. ◆ Leche en polvo saborizada. ◆ Leche deshidratada o en polvo con grasa vegetal.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se adicionó un párrafo el inciso 7.5, el cual incluye a ese tipo de leche. Dicho párrafo tiene la redacción siguiente: “La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”
En relación al literal a) del inciso 9.1 propone la siguiente modificación en su redacción y cambio de inciso. 9.1.1 El contenido de grasa y proteína total en el producto. En el caso de que la grasa y las proteínas sean diferentes a las propias de la leche, debe declararse su origen. Esta declaración puede realizarse a través de la información nutrimental o lista de ingredientes o leyendas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyéndose en el inciso 9.2.8 la siguiente redacción: “Los productos objeto de esta norma deben declarar en su etiqueta el contenido y origen de grasa y proteína, expresado en g/l o en %, además de lo que establezcan los ordenamientos legales aplicables.”
En relación al literal b) del inciso 9.1 propone la siguiente modificación en su redacción y cambio de inciso: 9.1.2 La denominación del producto de acuerdo a lo establecido en el apartado 7 anterior, de tal forma que sea clara y visible para el consumidor	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 9.2.1 del documento final.
En relación al literal c) del inciso 9.1 propone la siguiente modificación en su redacción y cambio de inciso: 9.1.3 La etiqueta de la fórmula láctea, debe especificar que estos productos no son aptos para consumo de niños menores de un año.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptar la redacción propuesta, sino que se incluyó en el inciso 9.1.3 un párrafo que incluye en términos generales lo sugerido. Dicho párrafo se redactó como sigue: “Las etiquetas que contengan los productos leche, fórmula láctea y producto lácteo

	combinado, pueden incorporar la descripción gráfica o descriptiva de la sugerencia de uso, empleo o preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto.”
Sugiere adicionar los siguientes incisos: 9.15 Cuando la leche provenga de otra especie animal distinta a la vaca, se debe designar el nombre de la especie de procedencia.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se estableció en la definición de “Leche” que ésta debe provenir de la vaca, razón por la cual para los propósitos de esta NOM, no se considera otro tipo de leche.
En el capítulo 10 “Comercialización”, sugiere la siguiente redacción: 10 COMERCIALIZACION Durante la comercialización del producto deben mantenerse todas las condiciones necesarias para la conservación del mismo de acuerdo a sus características.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron eliminar del documento definitivo el capítulo de “Comercialización”.
Propone modificar el capítulo 11 “Evaluación de la conformidad”, como sigue: 11 EVALUACION DE LA CONFORMIDAD La evaluación de la conformidad de los productos objeto de este ordenamiento se debe realizar por las autoridades nacionales con competencia en la materia.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se propuso una redacción más completa y clara, la cual quedó de la siguiente manera: 9 Evaluación de la conformidad 10.1 La evaluación de la conformidad del producto, objeto de la presente Norma Oficial Mexicana se debe llevar a cabo de acuerdo con las disposiciones establecidas en las políticas de evaluación de la conformidad, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.
Asimismo, solicita que el inciso B.1 del apéndice informativo correspondiente a “Leche cruda”, se incorpore como especificaciones de calidad a cumplir, dentro del apartado 6 o 7 del proyecto de NOM, ya que conforme se cumplan estas características en la materia prima, se tendrá un mejor producto terminado.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados acordaron eliminar del documento definitivo las especificaciones de la Leche cruda por no corresponder al campo de aplicación de esta NOM.
Secretaría de Salud.	

Fecha de recepción: 2002.05.21 Se propone eliminar la referencia a la NOM-091-SSA1-1994, Leche pasteurizada de vaca, la cual será derogada una vez se emita la NOM-184-SSA1-2000, Leche para consumo humano.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En relación a la redacción de la definición del inciso 4.7 “Alteración”, indica que ésta contradice la alternativa de modificar nutrimentalmente un alimento, desde el momento en que: a) se considera alterada la leche cuando por efecto de cualquier causa haya sido objeto de modificaciones en su composición intrínseca, que reduzca su poder nutritivo. b) En el caso de los alimentos con modificaciones en su composición se puede reducir el contenido de, por ejemplo: carbohidratos, lípidos o incluso las calorías. Por lo tanto se reduce su contenido nutrimental (bajos en carbohidratos, sin grasa, etc.), sin que por ello se le deba considerar una “alteración”. Por lo que se propone reestructurar la definición o reorientarla a la finalidad de alterar su composición.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron eliminar del documento final la definición de “Alteración”, por no utilizarse en el texto de la NOM definitiva.
En relación al inciso 6.1, comenta que se reitera la propuesta de eliminar la frase "se clasifican en un solo tipo y grado de calidad", en virtud de que al establecer diferentes denominaciones implica que son diversos tipos de leche, aunado a que se establecen diferencias en cuanto al contenido de proteínas y grasas, por ejemplo, lo que las hace de diferentes "calidades".	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, en lo que se refiere a la definición de la denominación comercial de “Leche rehidratada”, comenta que existe contradicción entre la definición de leche rehidratada y la especificación establecida en la Tabla 7, dado que en la definición se señala "en su caso grasa butírica", interpretándose que da la opción de incluir grasa vegetal, no obstante en la especificación lo acota exclusivamente a "grasa butírica". Es importante señalar que al incluir la denominación genérica de "Leche con grasa vegetal" se abre la posibilidad de que cualquier tipo de leche pueda contener grasa vegetal siempre y cuando lo declare en la denominación y en la lista de ingredientes, por lo tanto podrán existir leche en polvo con grasa vegetal, leche rehidratada, con grasa vegetal o leche deslactosada, con grasa vegetal. Por lo que debe ser muy clara la especificación	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, modificando la redacción para quedar como sigue: “Leche rehidratada La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la leche en polvo, y estandarizada con grasa butírica en cualquiera de sus formas, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 7.”

correspondiente al tipo de grasa que se pretenda regular.	
De igual manera, comenta que no queda claro la diferencia de la leche reconstituida y la leche con grasa vegetal, en virtud de que en ambos casos se elaboran a partir de ingredientes propios de la leche y se les permite contener grasas diferentes a la butírica. En el caso de la primera, se establece un contenido mínimo de proteínas y de caseína lo cual debe ser un requisito para ambos tipos desde el momento en que la denominación precisamente debería marcar la diferencia y ésta estriba en "la reconstitución o en "el tipo de grasa que contienen"	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, modificando la redacción de la definición de la leche reconstituida, es decir, se eliminó la frase “pudiendo contener otras grasas comestibles” por la de “pudiendo contener grasa vegetal”.
Para el caso del producto lácteo combinado, se establece que es el elaborado a partir de sólidos lácteos y otros ingredientes, dando apertura al uso de diversos ingredientes de origen vegetal que podrían ser incluso proteína de soya y grasa vegetal, siempre y cuando el 15% sea de proteína propia de la leche. De ser el caso debería acotarse a "y proteína o grasa vegetal", de otra manera el concepto es muy ambiguo.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que sí es posible que el producto lácteo combinado pueda tener proteína de soya y grasa vegetal, siempre y cuando cumpla con el 15% de proteína propia de la leche.
Propone complementar el rango en la tabla 3 “Leches pasteurizada, ultrapasteurizada y rehidratada, con sabor”, tercer columna correspondiente a grasa butírica como: mín 6 máx. 28 o en su defecto eliminar las referencias de mínimo y máximos en todos los casos y repetir la nota al pie del cuadro de la tolerancia para el caso de la grasa en cada una de las tablas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En las tablas 3 a la 8 y 10 a la 14, se propone eliminar la referencia a la NOM-086-SSA1-1994, ya que el método establecido en dicha norma determina el contenido de todos los componentes solubles en éter o el "extracto etéreo" entre ello la grasa, de cualquier tipo. Por lo tanto, si en la denominación y en la lista de ingredientes un producto declara que contiene grasa butírica, deberá comprobarse en los términos que establece la NMX-F-387-1984, en la tabla 2, pero si declara que contiene grasa vegetal se tendría que establecer el método de prueba correspondiente, no el de la NOM-086.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que ya se expresa en los cálculos del método de prueba como se debe expresar el resultado de la prueba.
Se propone eliminar de la Tabla 3, 4 y 6 en la especificación correspondiente a sólidos totales provenientes de la leche, la referencia a la NOM-116-SSA1-1994 que corresponde a	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.

un método para determinación de humedad.	
Indica que en el inciso 8.2.2.2 debe especificarse a qué tipo de papel filtro se refiere.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, indicando que el papel filtro ahí aludido se refiere a “Papel filtro de filtración lenta con retención de cristales finos”.
Se sugiere adicionar el numeral 8.2.6 de la siguiente manera: 8.2.6 Informe de la prueba. mg caseína/L	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el resultado de la prueba ya se expresa en el inciso 8.2.5, por lo que se consideró innecesario hacerlo nuevamente en el informe de la prueba.
Comenta que en el inciso 8.4.4 “Procedimiento”, para el cálculo de sólidos totales se remite a la NOM-116-SSA1-1994 actualmente vigente, la cual no lo contempla. Dicho cálculo se consideró para el proyecto de revisión de esta NOM, cuya publicación será en breve.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la NOM-116-SSA1-1994 sí contiene el procedimiento para determinar los sólidos totales.
Por lo que se refiere al inciso 8.6 “Determinación de fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa en chocolate con leche. Método de cromatografía líquida, se sugiere modificar el título del método como "Determinación de lactosa en leches, fórmulas y productos lácteos combinado, por el método de Cromatografía de Líquidos de Alta Resolución (HPLC)", dado que las especificaciones sólo son para este tipo de azúcar.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el nombre común del método de prueba es “Determinación de fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa en leche condensada azucarada y deslactosada. Método de cromatografía líquida.”
En el inciso 8.6.2 “Equipo”, se sugiere: ♦ Indicar que para el cromatógrafo de líquidos se requiere de un detector de índice de refracción. ♦ Sustituir el concepto de "baño ultrasónico" las opciones de utilizar "degasificador con Helio o degasificador por membrana".	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 8.6.3 del documento final.
De igual manera, en el inciso 8.6.4 se sugiere: a) Solución patrón de lactosa de 10 µg/mL. Secar el estándar por 12 horas a 60°C en estufa de vacío. Enfriar, pesar la cantidad y	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no

estufa de vacío. Enfriar, pesar la cantidad y llevar a un volumen apropiado a fin de tener una concentración final de 10 µg lactosa/mL. b) Fase móvil. Mezclar CH3 CN grado cromatográfico con agua filtrada a través de filtros de carbón en una proporción de 80+20. Filtrar a través de membrana de tamaño de poro de 0,45 µm y degasificar.	aceptarla, en virtud de que la solución que se requiere para ese procedimiento es la solución estándar de azúcar 1 g/ml, la cual se redactó como aparece en el documento definitivo.
En relación a la redacción del inciso 9.1, se reitera la propuesta de establecer una especificación en la que se señale que la marca no podrá incluir el término "leche" en los productos denominados como "fórmula láctea o producto lácteo combinado", o el empleo de imágenes u otros dibujos o diseños relacionadas con "vacas", o en su defecto, acordar con la autoridad correspondiente los mecanismos para su regulación conjunta, con el fin de evitar orientaciones equívocas o engaño al consumidor.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que, actualmente existen productos en el mercado cuyas marcas registradas contienen gráficos, leyendas o imágenes alusivas a la leche, razón por la cual los sectores involucrados acordaron regular el tamaño del nombre de la denominación comercial, a fin de que el consumidor distinga con claridad cuando se trata de una fórmula láctea o de un producto lácteo combinado.
Procuraduría Federal del Consumidor. Fecha de recepción: 2002.05.30 Indica que en la NOM-116-SSA-1994, debe decir "Método por arena o gasa.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Indica que la NMX-F-608-NORMEX-2002, "Determinación de proteínas en alimentos. Métodos de prueba, cancela a la NMX-F-068-1980 a partir del 2 de julio del 2002).	El grupo de trabajo aceptó la propuesta, realizándose la modificación sugerida.
Asimismo, comenta que es necesario incluir la NMX-F-490-1999-NORMEX, para caracterización de ácidos grasos.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Manifiesta que en la denominación comercial de la "Leche reconstituida", debe decir: leche reconstituida con grasa (nombre de la grasa empleada). La que ha sido obtenida por la eliminación parcial o total de la grasa propia de la leche pudiendo o no contener otras grasas comestibles ajustando el producto a las especificaciones de la tabla 7.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que en el mercado se le conoce únicamente como leche reconstituida. Además, en la definición de dicha denominación comercial ya se indica que ésta puede contener grasa vegetal.
Para la denominación comercial de "Leche con grasa vegetal" sugiere la siguiente	

redacción: La que ha sido obtenida por la eliminación parcial o total de la grasa vegetal comestible, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales descritas en la tabla 8.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la definición publicada en el Diario Oficial refleja mayor claridad, razón por la cual se decidió conservar en el documento final.
En la tabla 1 debe aparecer la denominación de leche en polvo con grasa vegetal además de que debe de anexarse tabla de especificaciones para la misma.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la denominación comercial de esa leche es “Leche con grasa vegetal”, sin embargo se adicionó la tabla 13 de especificaciones para la leche con grasa vegetal en polvo o deshidratada con o sin sabor.
En lo que se refiere al punto crioscópico de la leche pasteurizada y ultrapasteurizada de la tabla 2, indica que debe ser: Punto crioscópico °C (°H) para leche entera, parcialmente descremada y descremada, debe decir “Entre -0,510 (-0,530) y 0,539 (-0,560).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En relación a la especificación de las proteínas propias de la leche de la tabla 2 del proyecto de NOM, indica que debe ser “Proteínas propias de la leche g/L, en la columna de método de prueba debe decir (ver inciso 8.5).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone incluir una nota al pie de la tabla 2 con la siguiente redacción: Nota: La leche ultrapasteurizada debe tener un punto crioscópico de entre -0,501°C (-0,520°H) y -0,530°C (-0,550°H).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los valores que aplican al punto crioscópico son -0,499°C (-0,520°H) y 0,529°C (-0,550°H), mismos que aparecen en el documento definitivo.
Manifiesta que en la especificación de las proteínas propias de la leche, en la tabla 3 del proyecto de NOM, debe decir: Proteínas propias de la leche g/l para leche descremada 25,5 mín.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Comenta que en la especificación de los sólidos totales provenientes de la leche, en	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyendo una nota al

la tabla 4, en la columna de métodos de prueba menciona a la NOM-116-SSA1-1994 y se considera que debe agregarse el método para determinación de azúcares, así como aclarar que deben de restarse los azúcares para obtener realmente los sólidos provenientes de la leche.	pie de la tabla 6 con la siguiente redacción. “Para determinar los sólidos totales provenientes de la leche condensada azucarada, se debe considerar el valor del azúcar adicionada, el cual se resta al valor de los sólidos totales del producto. Para la determinación de azúcares se aplica el método de prueba descrito en el inciso 8.6.”
Asimismo, la referencia al método de prueba de la especificación de humedad en la leche en polvo, debe ser la NMX-F-083-1996 y no la NOM-116-SSA1.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron que el método de prueba más apropiado para determinar la humedad es el procedimiento que se establece en la NOM-184-SSA1.
Manifiesta que en la especificación de humedad de la tabla 11 relativa a la fórmula láctea en polvo o deshidratada, debe hacer referencia al método de prueba contenido en la norma mexicana NMX-F-083.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron que el método de prueba más apropiado para determinar la humedad es el procedimiento que se establece en la NOM-184-SSA1.
En relación al inciso 8.1.2.1 “Reactivos”, sugiere incluir lo siguiente: 8.1.2 Reactivos Solución patrón de sacarosa al 7%, -0,407°C (0,422°H), solución patrón de sacarosa al 10%, -0,598°C (-0,621°H), solución patrón de verificación -0,510° C (-0,530°H).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone adicionar a la redacción del inciso 8.1.5, lo siguiente: Leer ... Si hay duda en alguna lectura repetir la determinación, pudiendo haber una variación de +/- 0,002°H entre una lectura y otra.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados indicaron que la tolerancia de ± 2 que se estableció en el proyecto de NOM es la correcta.

Sugiere modificar la redacción del inciso 8.1.6.1, como sigue: “Cuando el crioscopio ha sido calibrado con soluciones estándares de sacarosa al 7%, -0,407°C (-0,422°H) y sacarosa al 10%, -0,598°C (-0,621°H), para convertir a °C la lectura se debe aplicar la siguiente fórmula: $^{\circ}\text{C} = [0,1915 \times [(-L) - 0,00047851]] / 0,199.$ “Nota.-...el punto crioscópico de la leche fresca es de -0,510°C (-0,530°H) a -0,536°C (-0,560°H) con valor promedio de -0,526°C (-0,545°H)...valores menores a -0,510°C (-0,530°H). Si el valor es superior a -0,536°C (-0,560°H) se sospecha la adición de sales. Es necesario recalcar que entre una lectura y otra de una misma muestra no debe existir una diferencia mayor de +/- -0,002°H.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone modificar la redacción del inciso 8.2.4, para quedar como sigue: 8.2.4. Procedimiento Medir 10 ml de leche en un vaso de precipitado de 100 ml adicionar 90ml de agua destilada a 40°C a 42°C e inmediatamente adicionar 1.5 ml de ácido acético (1:9), mezclar perfectamente... Conforme al procedimiento indicado en el inciso 8.5 o de acuerdo a la NMX-F-608-NORMEX-2002.... Se deben incluir las indicaciones para reconstituir la leche en polvo. Se recomienda incluir: Para el caso de leche entera 13g en 100 ml, para el caso de leche descremada y parcialmente descremada pesar 10g en 100 ml y seguir el procedimiento anterior.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Se sugiere modificar la redacción del inciso 8.3.1 “Fundamento”, como sigue: La acidez se mide con base a una titulación alcalimétrica con hidróxido de sodio 0,1 N utilizando fenolftaleína como indicador, o en su caso, utilizando un potenciómetro para detectar el pH de 8,3 que corresponde al fin de la titulación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
De igual manera, se sugiere modificar la redacción del inciso 8.3.5 “Procedimiento”,	

como sigue: Medir 20 ml de muestra en un matraz adicionar 40 ml de agua libre de CO₂. Añadir 2 ml de fenolftaleína y titular con hidróxido de sodio 0,1 N hasta la aparición de un color rosado persistente, cuando menos un minuto, empleando como guía de color una muestra de control de acetato o cloruro de rosanilina preparada de la siguiente manera: Para el caso potenciométrico medir 20 ml de muestra adicionar 40 ml de agua libre de CO₂ y titular con hidróxido de sodio 0,1 N hasta pH de 8,3.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En cuanto al numeral 8.5.3, indica que la redacción debe decir: Acido sulfúrico concentrado al 98% (libre de nitrógeno). Incluir: Tabletas Kjeldahl comerciales.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En lo que se refiere al inciso 8.5.4 “Preparación de la muestra”, se sugiere que diga. Medir 5ml +/- 0,1 ml de la muestra. Manifiesta que el procedimiento no habla de la necesidad de correr un estándar, por lo que se deberá de correr a la par de las muestras glicina como estándar para determinar el porcentaje de recuperación. Es importante resaltar que para el método micro Kjeldahl las cantidades se reducen aproximadamente a la mitad tanto de muestra como de reactivos. Además los tiempos digestión tendrán variaciones de acuerdo con el tipo de instrumento que se utilice, por lo cual se tendrá que validar el método.	El grupo de trabajo analizó la propuesta presentada y los diferentes sectores decidieron aceptarla.
Asimismo, indica que la redacción del inciso 8.6 “Determinación de fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa en chocolate con leche. Método de cromatografía líquida”, debe indicarse que: El método en términos generales puede ser utilizable pero habría que validarlo para el tipo de muestras que se van a emplear. Sugiere de igual manera que deberá incorporarse la prueba de perfil de ácidos	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyéndose como inciso 8.8 del documento final, el método de prueba sobre la caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22, aplicando el método de prueba descrito en la norma mexicana NMX-F-

grasos método de prueba NMX-F-490-NORMEX-1999, para tener un parámetro que nos permita evaluar posibles adulteraciones con grasas vegetales.	490-NORMEX-1999.
TETRA PAK, S. A. de C. V. Fecha de recepción: 2002.05.31 Propone modificar la redacción de la definición del inciso 4.9 “Clarificación”, como sigue: 4.9 Clarificación. Proceso de separación centrífuga continua por el cual se eliminan de la leche impurezas macroscópicas, los grumos y de manera parcial los microorganismos, leucocitos y otras células, mediante una centrifugación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados acordaron mantener la definición publicada en proyecto de NOM, por considerarla más apropiada al proceso que se desea describir.
Sugiere incluir la definición de microfiltración, como sigue: Microfiltración. Es el procedimiento mediante el cual se concentran las moléculas suspendidas (por ejemplo, esporas bacterianas, bacterias, células grasas) y se lleva a cabo por una membrana de 0,05 a 10 micrones de porosidad, de tal forma que sólo quedan retenidas las moléculas suspendidas, lo cual se logra con presiones de 10 kPa a 50 kPa (0,1 kgf/cm ² a 5 kgf/cm ²)	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, incluyéndose la definición como inciso 4.50 del documento final.
Propone adicionar la definición de “Nanofiltración”, con la siguiente redacción: Nanofiltración. Es el procedimiento por el cual se concentran macromoléculas y grandes moléculas semejantes a la ósmosis inversa, pero que se lleva a cabo por una membrana de 0,8nm a 8nm de porosidad, por lo que se obtiene una separación selectiva de los componentes de bajo peso molecular, lo cual se logra con presiones de 2 MPa a 5 MPa (20 kgf/cm ² a 50 kgf/cm ²).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se trata de un término que no se maneja dentro del texto del documento final.
Sugiere modificar la redacción del inciso 4.24 “Ósmosis inversa”, para quedar como sigue: 4.24 Ósmosis inversa. Es el procedimiento para concentrar las soluciones mediante la remoción de agua y consiste en hacer pasar a través de una membrana semipermeable (0,1 a 1,0 nanómetros de porosidad), aplicando una presión hidráulica para contrarrestar la presión osmótica de líquido (de ahí su nombre), se opera	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla en forma íntegra, sino que se ajustó su redacción, quedando como sigue: “4.53 Ósmosis inversa Sistema de concentración de líquidos, que consiste en hacer pasar a través de una

a presiones de 2,7 MPa a 10,3 MPa (28 kgf/cm ² a 105 kgf/cm ²), sólo el agua y las sustancias disueltas de bajo peso molecular atraviesan la membrana quedando en solución concentrada.	membrana semipermeable (0,1 a 1,0 nanómetros de porosidad) aplicando una presión hidráulica para contrarrestar la presión osmótica del líquido.
Asimismo, propone adicionar la definición de “Separación de componentes y partículas”, con la siguiente redacción: Retiro de los componentes de la leche, de microorganismos de esporas y de algunas impurezas que se lleva a cabo mediante diferentes procedimientos, tales como: clarificación, filtración, microfiltración, ultrafiltración, nanofiltración, ósmosis inversa o procedimientos similares	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que se trata de un concepto que no se utiliza dentro del texto de la NOM.
Propone la definición para la denominación comercial de “Leche microfiltrada”, como sigue: Leche microfiltrada de larga duración. Leche que se obtiene de la fase de leche descremada separada, microfiltrada y pasteurizada y posteriormente adicionada o no de crema ultrapasteurizada. La pasteurización de la fase de leche descremada tiene como propósito destruir todos los microorganismos residuales. El uso de empaques y envases asépticos protegen al producto de reincidencia de infecciones y reducen al mínimo cualquier modificación ya sea fisicoquímica u organoléptica . El producto final, o sea, la leche comercialmente estéril, cumple con las especificaciones contenidas en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, modificando únicamente parte del título de dicha denominación comercial, quedando como: “Leche microfiltrada Ultra”.
Sociedad Mexicana de Normalización, A.C. (NORMEX) Fecha de recepción: 2002.05.31 Indica que en la especificación de proteínas propias de la leche, en la tabla 2 a la 14 del proyecto de NOM, el método de prueba de la NMX-F-068-NORMEX-2002, sustituye a la NMX-F-068-S-1980, a partir del 2 de julio de 2002, por lo que debe modificarse la referencia.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y estuvo de acuerdo en la nueva codificación de la NMX-F-068-NORMEX, sin embargo decidió no hacer referencia a dicho método de prueba, toda vez que se incluyó en el texto del documento final el método de prueba para la “Determinación de proteínas por micro Kjeldahl”.
Propone incluir un método de prueba analítico para la separación de proteínas de la leche y determinación de la adulteración, usando un equipo de electroforesis capilar.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyéndose el método de prueba de “Separación de las proteínas de la leche y determinación de la adulteración”.
Subsecretaría de Negociaciones Comerciales Internacionales: Fecha de recepción: 2002.05.29 Comenta que en el inciso 6.2 del proyecto de NOM, no se establece la posibilidad de combinar dos denominaciones para la elaboración de un producto (p.e. leche deslactosada,	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió aceptarla parcialmente, en virtud de que los sectores

ultrapasteurizada), en caso de permitirse dicha combinación, se sugiere especificarlo correctamente, ya que las denominaciones se utilizarán de manera limitativa sin probabilidades de ser combinada.	involucrados decidieron incluir las tablas 1, 2 y 3 sobre clasificación de la Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, en las cuales se permite la combinación de la leche como el ejemplo sugerido.
En lo que se refiere al inciso 9.1, comenta que las disposiciones determinadas parecen aplicar sólo al etiquetado del producto y no al embalaje, por lo anterior se aconseja clarificar cuáles son los requisitos aplicables al embalaje; en caso contrario se sugiere eliminar el término embalaje de esta sección.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, eliminándose del texto del documento final el inciso relacionado con el embalaje.
Asimismo, comenta que en el literal c) del inciso 9.1 del proyecto de NOM, la denominación “fórmula láctea” se encuentra entrecomillada y no así producto lácteo combinado, se recomienda también entrecomillar el mismo.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el capítulo de información comercial se reestructuró completamente y ya no hubo necesidad de entrecomillar la frase “Producto lácteo combinado”.
Asimismo, en cuanto al tamaño de la tipografía se sugiere modificar la redacción de la siguiente manera: c) “..y su tipografía debe ser claramente visible y legible, que permita distinguir a simple vista la denominación correspondiente, debiendo aparecer en la misma superficie donde se encuentra la marca registrada del producto...”. Lo anterior, a efecto de evitar crear un obstáculo técnico al comercio, en virtud de que, internacionalmente la marca registrada únicamente abarca un tercio del envase.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el capítulo de información comercial se reestructuró completamente y se modificó la redacción.
Manifiesta, que en el capítulo 10 del proyecto de NOM se indica que durante la comercialización del producto se debe mantener una identificación clara del mismo, no obstante no se señala de manera clara el lugar de identificación (p.e. en los anaqueles de los centros comerciales o bodegas de distribución). Se sugiere efectuar una redacción más clara.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el capítulo de información comercial se reestructuró completamente y ya no hubo necesidad de entrecomillar la frase “Producto lácteo combinado”.
Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A.C. (ANTAD)	

(ANTAD) Fecha de recepción: 2002.05.31 En lo que se refiere a la redacción del inciso 9.1, sugiere que las etiquetas de los productos previstos en la NOM, deben especificar claramente el nombre del producto de que se trate con base en las denominaciones comerciales que prevé la NOM, por lo tanto se deberá establecer que el tamaño tipográfico de la denominación comercial en el empaque sea mayor al de la marca y que dicha denominación aparezca en la parte frontal del producto, con la cual se permitirá que el consumidor distinga claramente el producto que está adquiriendo.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió aceptarla parcialmente, toda vez que el tamaño tipográfico de la denominación comercial que se debe exhibir en el empaque de la fórmula láctea y producto lácteo combinado debe ser de 75% y no mayor a la marca como se propone.
Propone eliminar la referencia a la NOM-051-SCFI-1994, en virtud de que la NOM que nos ocupa regula aspectos más específicos que los que contempla la NOM-051.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Propone eliminar el capítulo de clasificación, en virtud de que el producto y su información comercial ya estarían claramente identificados además que la redacción actual pudiera interpretarse discrecionalmente en el proceso de verificación del producto.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el capítulo de clasificación se reestructuró incluyendo las tablas 1, 2 y 3, a fin de establecer las diferentes combinaciones de denominaciones comerciales de la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.
En relación al capítulo de evaluación de la conformidad, propone eliminar este punto en virtud de que el producto y su información comercial ya estarían claramente identificados además que la redacción actual pudiera interpretarse discrecionalmente en el proceso de verificación del producto.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que en dicho capítulo se incluyeron algunas aclaraciones sobre la aplicación de los métodos de prueba y sobre la comprobación de la veracidad del cumplimiento de los productos con la NOM.
El Instituto de Seguridad y Servicio Social de los Trabajadores al Servicio del Estado (ISSSTE) Fecha de recepción: 2002.05.30 Manifiesta que la tipografía de la denominación debe ser mayor a la de la marca comercial, con la finalidad de que el consumidor final pueda determinar el	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores

producto de su interés.	involucrados decidieron establecer para la fórmula láctea y producto lácteo combinado un tamaño de letra de 75% del tamaño de la marca comercial del producto.
En relación al capítulo 10 “Comercialización”, comenta que la separación física de los productos lácteos de otros de su misma especie o similares, se informa que las tiendas pertenecientes a cualquier cadena comercial, emplean estrategias de mercado distintas de acuerdo a sus objetivos comerciales y a las características de su mercado objetivo, motivo por el cual se hace necesaria una constante rotación de los mismos, por lo que debe permanecer su redacción.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados decidieron eliminar el capítulo del texto final de la NOM, por considerar que se trata de una práctica difícil de cumplir, sobre todo en los negocios pequeños donde no disponen de suficiente espacio para separar o distinguir los productos uno del otro.

México, D.F., a 11 de agosto de 2003. - Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.