

INDICE
PODER EJECUTIVO

[SECRETARIA DE GOBERNACION](#)

Convenio de Coordinación que celebran la Secretaría de Gobernación y el Estado de Chihuahua, para contribuir a la constitución del Registro Nacional de Testamentos y aprovechar la información contenida en el mismo	2
---	---

[SECRETARIA DE MARINA](#)

Acuerdo mediante el cual se establecen medidas de exclusión y restricción a la navegación marítima en Cancún, Q. Roo, con motivo de la Quinta Conferencia Ministerial de la Organización Mundial del Comercio	5
---	---

[SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO](#)

Circular CONSAR 15-10, relativa a las Reglas generales que establecen el régimen de inversión al que deberán sujetarse las Sociedades de Inversión Especializadas de Fondos para el Retiro	7
--	---

Oficio Circular mediante el cual se informa de la sustitución, designación y domicilios de los apoderados de las instituciones de fianzas en diferentes regiones competencia de las Salas Regionales del Tribunal Federal de Justicia Fiscal y Administrativa	18
---	----

[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	22
---	----

[SECRETARIA DE SALUD](#)

Resolución por la que se modifica la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SSA1-1998, Del expediente clínico	68
---	----

Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-218-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Bebidas no alcohólicas, sus congelados y productos concentrados para prepararlas. Especificaciones sanitarias. Información comercial	69
---	----

[SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL](#)

Convenio que celebran la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y el Estado de Tlaxcala, para la creación del Consejo Estatal para el Diálogo de los Sectores Productivos en la entidad	105
--	-----

SECRETARIA DE LA REFORMA AGRARIA

Aviso de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado San Dionicio, con una superficie aproximada de 08-50-36 hectáreas, Municipio de San Cristóbal de las Casas, Chis.	107
---	-----

Aviso de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado San Lorenzo, con una superficie aproximada de 08-68-48 hectáreas, Municipio de San Cristóbal de las Casas, Chis	107
--	-----

Aviso de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado Santa Eloísa, con una superficie aproximada de 05-00-00 hectáreas, Municipio de San Cristóbal de las Casas, Chis.	108
---	-----

Aviso de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado Las Margaritas, con una superficie aproximada de 177-77-52.20 hectáreas, Municipio de Villaflores, Chis.	109
--	-----

Aviso de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado Rincón de la Sierra antes Nayarit, con una superficie aproximada de 71-00-00 hectáreas, Municipio de Villaflores, Chis.	109
---	-----

BANCO DE MEXICO

Tipo de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana	110
--	-----

Tasas de interés de instrumentos de captación bancaria en moneda nacional	111
---	-----

Tasa de interés interbancaria de equilibrio	111
---	-----

AVISOS

Judiciales y generales	112
------------------------------	-----

DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN

ALEJANDRO LÓPEZ GONZÁLEZ, *Director*.

Río Amazonas No. 62, Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500, México, D.F., SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN

Tel. 5128-0000 extensiones: *Dirección* 35006, *Producción* 35094 y 35100,

Inserciones 35078, 35079, 35080 y 35081; Fax 35076

Suscripciones y quejas: 35181 y 35009

Correo electrónico: *dof@segob.gob.mx*. Dirección electrónica: *www.gobernacion.gob.mx*

Impreso en Talleres Gráficos de México-México

220803-9.00

DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION

Tomo DXCIX No. 16

Viernes 22 de agosto de 2003

CONTENIDO

**SECRETARIA DE GOBERNACION
SECRETARIA DE MARINA
SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
SECRETARIA DE ECONOMIA
SECRETARIA DE SALUD
SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL
SECRETARIA DE LA REFORMA AGRARIA
BANCO DE MEXICO**

PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE GOBERNACION

CONVENIO de Coordinación que celebran la Secretaría de Gobernación y el Estado de Chihuahua, para contribuir a la constitución del Registro Nacional de Testamentos y aprovechar la información contenida en el mismo.

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

CONVENIO DE COORDINACION QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL A TRAVES DE LA SECRETARIA DE GOBERNACION, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "LA SECRETARIA", REPRESENTADA POR SU TITULAR, LIC. SANTIAGO CREEL MIRANDA, ASISTIDO POR EL TITULAR DE LA UNIDAD DE ASUNTOS JURIDICOS, LIC. DANIEL FRANCISCO CABEZA DE VACA HERNANDEZ Y, POR LA OTRA, EL GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "EL GOBIERNO DEL ESTADO", REPRESENTADO POR EL GOBERNADOR, EL C.P. PATRICIO MARTINEZ GARCIA, CON LA PARTICIPACION DEL SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO, LIC. SERGIO ANTONIO MARTINEZ GARZA Y, COMO TESTIGOS, EL LIC. PABLO ZAPATA ZUBIAGA Y EL LIC. JORGE ALFREDO RUIZ DEL RIO, PRESIDENTES DEL H. SUPREMO TRIBUNAL DE JUSTICIA DEL ESTADO Y DE LA ASOCIACION NACIONAL DEL NOTARIADO MEXICANO, A.C., RESPECTIVAMENTE, PARA CONTRIBUIR A LA CONSTITUCION DEL REGISTRO NACIONAL DE TESTAMENTOS Y APROVECHAR LA INFORMACION CONTENIDA EN EL MISMO, DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS.

ANTECEDENTES

El Plan Nacional de Desarrollo 2001-2006, establece que México necesita avanzar, con plena convicción federalista, hacia una coherente arquitectura de gobiernos, que reconozca su espacio a las autoridades locales y potencie las oportunidades en las distintas regiones del país, bajo las premisas de subsidiariedad, solidaridad, resarcitoriedad, desarrollo regional equilibrado, unidad nacional y eficacia. El camino hacia la democracia plena pasa necesariamente por la ruta cierta, pacífica y legítima que se deriva de la vigencia del Estado de Derecho. Por ello, el Poder Ejecutivo tiene, entre sus obligaciones fundamentales, la de apegar sus actos a lo dispuesto por los preceptos constitucionales.

Nuestro régimen constitucional federal, establece un sistema de planeación democrática de la vida nacional, el cual para su organización y ejecución requiere, necesariamente, de la coordinación de acciones entre la Federación y las entidades federativas, a fin de coadyuvar en los objetivos y aspiraciones que marca la propia Constitución, con estricto respeto a las garantías y derechos fundamentales establecidos en la misma.

La planeación del desarrollo nacional, establecido en las leyes, debe llevarse a cabo apegándose a la distribución de competencias, a la soberanía, autonomía y autarquía de las entidades federativas y de los municipios, a través de los instrumentos jurídicos idóneos que señalan las leyes en la materia.

Las legislaciones civiles y, en el caso específico, el Código Civil para el Estado de Chihuahua, establece en su artículo 1097, que "testamento es un acto personalísimo, revocable y libre, por el cual una persona capaz dispone de sus bienes y derechos, y declara o cumple deberes para después de la muerte."

Esta expresión legal establece el derecho que tiene todo ciudadano a comparecer ante cualquier Notario Público a otorgar su testamento, o bien modificarlo si con anterioridad ya lo hubiera hecho. La libre determinación de este derecho, genera sin duda alguna incertidumbre jurídica para los litigantes al momento de iniciar el procedimiento sucesorio correspondiente, en virtud de que no se tiene la certeza, de en qué lugar de la República Mexicana el autor de la herencia dispuso lo relativo a su patrimonio.

El Código Federal de Procedimientos Civiles, entre otros, establece las reglas de competencia y señala que en materia sucesoria se atenderá, en primer lugar, al último domicilio del autor de la herencia. Cuando se ignora si una persona otorgó testamento, se inicia el procedimiento de sucesión legítima ante el Juez competente del último domicilio del fallecido; el Juez como parte del procedimiento solicita información a las autoridades estatales para ver si éstas tienen noticia o informe de testamento otorgado; con la contestación de las autoridades estatales, en el sentido de no tener noticia de testamento alguno, el Juez continúa con el procedimiento para dictar sentencia, en el sentido de declarar o instituir a quiénes, conforme a derecho, corresponde el carácter de herederos *abintestato*.

Esta situación ha despertado en el Gobierno de la República su interés de celebrar con el Gobierno del Estado de Chihuahua, el presente Convenio de Coordinación, con el objeto de contribuir a la constitución

del Registro de Testamentos a nivel nacional, que permita a las autoridades de cada entidad federativa contar con una información objetiva y confiable sobre las inscripciones o avisos que se realicen con motivo de la disposición testamentaria otorgada por una persona, o bien de la revocación de ésta, lo cual posibilitará

que los ciudadanos ejerciten sus derechos sin dilación o perjuicio alguno y las autoridades tengan la certeza en sus actuaciones, derivado del apoyo que a través del presente instrumento otorgará la Secretaría de Gobernación.

El Estado de Chihuahua comparte con el Gobierno de la República, la responsabilidad de proporcionar a los gobernados, certeza y seguridad en los actos jurídicos que realizan, como lo es la voluntad póstuma. Esto conlleva a que se instrumente el presente Convenio como una forma prevista en la ley para lograr la unificación de voluntades en la creación del Registro Nacional de Testamentos.

Con base en estos antecedentes, se formulan las siguientes:

DECLARACIONES

1. "LA SECRETARIA" DECLARA:

- 1.1. Que es una dependencia de la Administración Pública Federal según lo dispuesto por los artículos 90 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1o., 2o. fracción I, 26 y 27 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y 1o. del Reglamento Interior de la Secretaría de Gobernación.
- 1.2. Que conforme a los artículos 33 y 34 fracción II de la Ley de Planeación, el Ejecutivo Federal, del que forma parte, podrá celebrar convenios de coordinación con las entidades federativas.
- 1.3. Que de conformidad con lo previsto en el artículo 27 fracciones XIII y XIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, cuenta con facultades para vigilar el cumplimiento de los preceptos constitucionales y para conducir las relaciones del Poder Ejecutivo con los gobiernos de las entidades federativas.
- 1.4. Que el artículo 5 fracciones XVIII y XXX del Reglamento Interior de la Secretaría de Gobernación, faculta a su titular para conducir, en el ámbito de su competencia, las relaciones del Poder Ejecutivo Federal con los gobiernos de las entidades federativas y con las autoridades municipales, así como para suscribir convenios o acuerdos de coordinación con los mismos.
- 1.5. Que el Titular de la Unidad de Asuntos Jurídicos, cuenta con atribuciones para participar en los términos del presente instrumento, de conformidad con los artículos 9 fracción VII y 20 fracciones III y XXV, en relación con el artículo 22 del Reglamento Interior de la Secretaría de Gobernación.
- 1.6. Que tiene interés en llevar a cabo el objeto del presente Convenio de Coordinación.
- 1.7. Que cuenta con recursos necesarios para cumplir con el objeto del presente instrumento.
- 1.8. Que señala como domicilio para todos los efectos legales del presente Convenio, el ubicado en Bucareli número 99, colonia Juárez, Delegación Cuauhtémoc, código postal 06600, México, Distrito Federal.

2 "EL GOBIERNO DEL ESTADO" DECLARA:

- 2.1. Que el Estado de Chihuahua, es una persona moral conforme a lo dispuesto por el artículo 25 fracción I del Código Civil para el Estado de Chihuahua.
- 2.2. Que de conformidad con lo dispuesto en los artículos 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 1o. de la Constitución Política del Estado, es parte integrante de la Federación.
- 2.3. Que el Poder Ejecutivo del Estado, se deposita en una sola persona que se denomina "Gobernador del Estado", según lo previsto en el artículo 31 fracción II de la Constitución Política del Estado.
- 2.4. Que con fundamento en los artículos 1o. fracción III y 20 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Chihuahua, la actividad del Poder Ejecutivo del Estado se rige, entre otras, por los convenios que con apego a los preceptos constitucionales y legales, celebre con las dependencias y entidades de la Federación, de otros estados o de los municipios y que podrá celebrar convenios de coordinación de acciones con el Gobierno Federal, con los gobiernos de otros estados, con los municipios y otras entidades, satisfaciendo las formalidades legales que en cada caso procedan.

- 2.5.** Que al Secretario General de Gobierno le corresponde conducir y coordinar las relaciones del Poder Ejecutivo con la Federación, con los otros Poderes del Estado, con los ayuntamientos de la entidad, así como dirigir y vigilar el cumplimiento de las leyes y sus reglamentos en relación con las funciones de Gobernación, Registral de la Propiedad y Notariado, de conformidad con lo previsto en las fracciones III y XVIII del artículo 25 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Chihuahua.
- 2.6.** Que tiene interés en llevar a cabo el objeto del presente Convenio de Coordinación.
- 2.7.** Que señala como domicilio para los efectos legales del presente instrumento, el ubicado en Aldama y Venustiano Carranza, Palacio de Gobierno, colonia Centro, código postal 31009, Chihuahua, Chihuahua.

3. “LA SECRETARIA” Y “EL GOBIERNO DEL ESTADO” DECLARAN:

- 3.1.** Que manifiestan que este instrumento servirá de marco normativo para establecer los compromisos entre ambos niveles de gobierno, respecto de su participación en el Registro Nacional de Testamentos, apoyando el mismo, elevando la calidad de los servicios que se proporcionan a la población y garantizando la protección, certeza y seguridad jurídicas en materia sucesoria.

En virtud de lo expuesto, sujetan sus compromisos en la forma y términos que se establecen en las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- Es objeto del presente instrumento, la coordinación de acciones entre “LA SECRETARIA” y “EL GOBIERNO DEL ESTADO”, para contribuir a la constitución del Registro Nacional de Testamentos y estar en posibilidad de aprovechar la información contenida en el mismo.

SEGUNDA.- COMPROMISOS DE “LA SECRETARIA”.- “LA SECRETARIA” se compromete a través de su Unidad de Asuntos Jurídicos, a realizar las siguientes acciones:

- A)** Recibir, concentrar, procesar, dar seguimiento y actualizar la información que remita “EL GOBIERNO DEL ESTADO”, para su sistematización.
- B)** Realizar las búsquedas que derivadas de la solicitud de consulta, a la base de datos a nivel nacional relativa a los avisos de testamento, haga “EL GOBIERNO DEL ESTADO”.
- C)** Poner a disposición de “EL GOBIERNO DEL ESTADO”, la información contenida en la base de datos relativa a los avisos de testamento de su propio archivo y a generar los reportes derivados de la solicitud de consulta a la base de datos a nivel nacional.
- D)** Tener actualizado el sistema de cómputo de tal forma que las solicitudes de consulta que efectúe “EL GOBIERNO DEL ESTADO”, se desahoguen en el menor tiempo posible.
- E)** Proponer a “EL GOBIERNO DEL ESTADO” los formatos para remitir a “LA SECRETARIA”, la información contenida en los avisos testamentarios, así como los de solicitud de consulta y contestación de informes.
- F)** Proporcionar la información única y exclusivamente a las autoridades competentes de las entidades federativas, de conformidad con los convenios de coordinación al efecto celebrados.
- G)** Llevar a cabo los procesos jurídicos y presupuestales necesarios para crear y mantener la operación del Registro Nacional de Testamentos.
- H)** Emitir las políticas de procedimiento del Registro Nacional de Testamentos.
- I)** Suscribir los convenios específicos que se desprendan del presente Convenio Marco.

TERCERA.- COMPROMISOS DE “EL GOBIERNO DEL ESTADO”.- “EL GOBIERNO DEL ESTADO” se compromete a través de su Secretaría General de Gobierno a realizar las siguientes acciones:

- A)** Remitir, con la periodicidad y a través de los medios que determinen las partes, la información correspondiente sobre los avisos de testamentos que se hayan otorgado o revocado, rendidos por los notarios públicos, en cumplimiento del artículo 83 de la Ley del Notariado del Estado de Chihuahua.
- B)** Remitir dicha información a “LA SECRETARIA”, mediante los formatos establecidos para tal efecto.
- C)** Adoptar los formatos propuestos por “LA SECRETARIA”, que contendrán los datos que habrán de remitirse a ésta, respecto de los avisos de testamento de que “EL GOBIERNO DEL ESTADO” tenga conocimiento, así como de solicitud de consulta y contestación de informes.

D) Coadyuvar en el ámbito de su competencia al cumplimiento de las acciones instrumentadas en materia de Registro Nacional de Testamentos.

CUARTA.- COMPROMISOS CONJUNTOS.- "LA SECRETARIA" y "EL GOBIERNO DEL ESTADO", se comprometen, a realizar las siguientes acciones:

- A)** Difundir a través de los medios masivos de comunicación los alcances del presente instrumento y los beneficios que genera a la población el Registro Nacional de Testamentos.
- B)** Promover la capacitación técnica y jurídica del personal que labora en las oficinas correspondientes.
- C)** Respetar en todo momento la libertad y confidencialidad que tienen las personas de otorgar libremente sus disposiciones testamentarias.
- D)** Coordinarse en la formulación, implantación de los programas de reorganización, mejoramiento de sus sistemas y procedimientos, equipamiento tecnológico e infraestructura física que se requiera para el buen funcionamiento del Registro Nacional de Testamentos.

QUINTA.- VIGENCIA.- El presente Convenio entrará en vigor el día de su firma y tendrá una vigencia indefinida, quedando subsistentes aquellos compromisos que previamente hayan sido establecidos por ambas instancias y que mantengan correlación directa e indirecta en esta materia, en tanto no resulten contrarios a las disposiciones contenidas en el presente instrumento.

SEXTA.- ADICION O MODIFICACION.- El Convenio podrá adicionarse o modificarse en cualquier tiempo de común acuerdo entre las partes.

SEPTIMA.- RELACION LABORAL.- Las partes convienen que el personal designado por cada una de ellas, para la ejecución del presente Convenio, no tendrá relación laboral con la otra, por lo que ninguna podrá ser considerada como patrón sustituto o intermediario.

OCTAVA.- NORMATIVIDAD.- Los signantes sujetan el cumplimiento del presente instrumento, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a la normatividad aplicable al caso concreto.

NOVENA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.- Ninguna de las partes será responsable de cualquier retraso o incumplimiento en la realización del presente Convenio, que resulte directa o indirectamente de caso fortuito o fuerza mayor.

DECIMA.- CUMPLIMIENTO E INTERPRETACION.- Las partes convienen que el presente instrumento es producto de la buena fe, por lo que realizarán todas las acciones necesarias para su cumplimiento, pero en el supuesto de presentarse alguna discrepancia sobre su formalización, interpretación y cumplimiento, las resolverán de mutuo acuerdo por escrito. De no llegar a un acuerdo, convienen en someterse a la jurisdicción de los Tribunales del Fuero Federal, con residencia en la Ciudad de México, Distrito Federal, por lo que renuncian a cualquier fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio o por otra causa.

DECIMO PRIMERA.- PUBLICACION.- De conformidad con lo establecido en los artículos 36 de la Ley de Planeación y 37 de la Ley de Planeación del Estado de Chihuahua, el presente Convenio será publicado en el **Diario Oficial de la Federación** y en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, respectivamente, para su mayor difusión.

Leído que fue el presente Convenio y enteradas las partes de su valor y consecuencias legales, lo suscriben por quintuplicado en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua, a los siete días del mes de noviembre de dos mil dos.- Por la Secretaría: el Secretario de Gobernación, **Santiago Creel Miranda.-** Rúbrica.- El Titular de la Unidad de Asuntos Jurídicos, **Daniel Francisco Cabeza de Vaca Hernández.-** Rúbrica.- Por el Gobierno del Estado: el Gobernador del Estado de Chihuahua, **Patricio Martínez García.-** Rúbrica.- El Secretario General de Gobierno del Estado, **Sergio Antonio Martínez Garza.-** Rúbrica.- Los testigos: el Presidente del H. Supremo Tribunal de Justicia del Estado de Chihuahua, **Pablo Zapata Zubiaga.-** Rúbrica.- El Presidente de la Asociación Nacional del Notariado Mexicano, A.C., **Jorge Alfredo Ruiz Del Río Escalante.-** Rúbrica.

SECRETARIA DE MARINA

ACUERDO mediante el cual se establecen medidas de exclusión y restricción a la navegación marítima en Cancún, Q. Roo, con motivo de la Quinta Conferencia Ministerial de la Organización Mundial del Comercio.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Marina.- Secretario.- Acuerdo.- 143.

MARCO ANTONIO PEYROT GONZALEZ, Secretario de Marina, con fundamento en los artículos 27 párrafos quinto y octavo, 42 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 30 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1 y 2 fracciones III, IV, V, VI, VIII y IX, y 7 fracción IV de la Ley Orgánica de la Armada de México; 3, 5, 7, 15, 23, 25, 26, 48, 49 y 55 de la Ley Federal del Mar; 25 punto 3 de la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar; 1 y 8 de la Convención para Prevenir y Sancionar los Actos de Terrorismo Configurados en Delitos Contra las Personas y la Extorsión Conexa, cuando éstos tengan Trascendencia Internacional; 5 del Convenio Internacional para la Represión de los Atentados Terroristas Cometidos con Bombas; en ejercicio de las facultades que me confieren los artículos 4 y 5 fracciones I, VII y VIII del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

PRIMERO.- Que desde los acontecimientos terroristas sucedidos el 11 de septiembre de 2001, dichos actos están presentes de forma permanente y latente en la comunidad internacional, y sobretodo, en las áreas medulares de los Estados; por lo que, para prevenir, sancionar y erradicar cualquier conducta similar en los puntos sensibles de nuestro país, resulta necesario tomar medidas preventivas e incrementar la vigilancia en aquellas áreas donde el Estado lo crea conveniente.

SEGUNDO.- La Riviera Maya y en especial la zona turística de Cancún Q. Roo, se verá beneficiada con el arribo de los representantes de 176 delegaciones de diferentes países en donde se celebrará la Quinta Conferencia Ministerial de la Organización Mundial del Comercio (OMC), en la que se tratarán temas como el comercio mundial actividades culturales, educativas y de cooperación y alianzas entre los diversos países.

TERCERO.- En todas aquellas sedes donde se llevan a cabo reuniones de carácter internacional se acrecienta la posibilidad de que se lleven a cabo atentados terroristas para dañar la infraestructura urbana y turística, o bien en contra de la integridad física de los representantes de las delegaciones extranjeras que acuden a las mismas o de los nacionales, con lo cual se afectaría la imagen y actividad comercial, turística y social de la sede y por ende de nuestro país.

CUARTO.- Que es atribución de esta institución realizar acciones para salvaguardar la soberanía y defender la integridad del territorio nacional en el mar territorial, zona marítimo terrestre, incluyendo los espacios aéreos correspondientes, y garantizar así el cumplimiento del orden jurídico en las zonas marinas mexicanas por sí o coadyuvando con las autoridades nacionales competentes en el combate al terrorismo, por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

ACUERDO

ARTICULO UNICO.- Se establecen medidas de Exclusión y Restricción a la navegación marítima en las siguientes áreas geográficas:

- I.- Exclusión a la navegación a cualquier embarcación durante el periodo comprendido de las 0800 Hrs. del día 7 de septiembre hasta las 0000 Hrs. del día 15 del mismo mes en el área comprendida en un radio de dos millas náuticas a partir de Punta Cancún Lat. 21° 08.3'N, Long. 086° 44.4'W,

incluyendo la laguna Bojorquez. Asimismo el polígono número 2 del Parque Nacional en el área comprendida entre las coordenadas geográficas:

Lat. 21° 08.3'N, Long. 086° 45.2'W

Lat. 21° 10.6'N, Long. 086° 45.2'W

Lat. 21° 10.6'N, Long. 086° 42.6'W

Lat. 21° 06.8'N, Long. 086° 42.6'W

Lat. 21° 06.8'N, Long. 086° 45.5'W

II.- Restricción a la navegación durante el periodo comprendido de las 0800 Hrs. del día 1 de septiembre hasta las 0000 Hrs. del día 15 del mismo mes en las áreas siguientes:

A.- Una franja de media milla náutica de ancho en la línea de costa desde el hotel Calinda Beach Cancún Lat. 21° 08.7'N, Long. 086° 47.8'W; hasta el hotel Hilton Lat. 21° 04.2'N, Long.

086° 46.5'W.

B.- Area de fondeo oficial en la Bahía de Mujeres en el área comprendida entre las coordenadas geográficas:

Lat. 21° 09.9'N, Long. 086° 45.4'W

Lat. 21° 10.2'N, Long. 086° 46.4'W.

Lat. 21° 11.9'N, Long. 086° 45.7'W

Lat. 21° 11.4'N, Long. 086° 44.6'W.

Lat. 21° 10.7'N, Long. 086° 45.0'W

Lat. 21° 10.8'N, Long. 086° 45.3'W.

III.- Exclusión significa cero navegación.

IV.- Restricción significa prohibición de la navegación, prohibición de vuelo de paracaídas y fondeo exclusivamente para casos de emergencia.

TRANSITORIO

ARTICULO UNICO.- Las presentes medidas de seguridad, entrarán en vigor a partir del 1 de septiembre de 2003 y con vigencia hasta el 15 del mismo mes y año.

Dado en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los doce días del mes de agosto de dos mil tres.- El Secretario de Marina.- **Marco Antonio Peyrot González.**- Rúbrica.

SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

CIRCULAR CONSAR 15-10, relativa a las Reglas generales que establecen el régimen de inversión al que deberán sujetarse las Sociedades de Inversión Especializadas de Fondos para el Retiro.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro.

CIRCULAR CONSAR 15-10

REGLAS GENERALES QUE ESTABLECEN EL REGIMEN DE INVERSION AL QUE DEBERAN SUJETARSE LAS SOCIEDADES DE INVERSION ESPECIALIZADAS DE FONDOS PARA EL RETIRO.

La Junta de Gobierno de la Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro, en su sesión de fecha 25 de junio de 2003, con fundamento en los artículos 5o. fracción II, 8o. fracción IV, 43 y 47 de la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro, y

CONSIDERANDO

Que se considera prudente la eliminación de límites de inversión sectoriales, los cuales implican una innecesaria rigidez en la inversión de los recursos de los trabajadores y en la supervisión que efectúa esta Comisión, sin otorgar un beneficio adicional a dichas inversiones.

Que se han instalado Unidades para la Administración Integral de Riesgos en todas las administradoras de fondos para el retiro, las cuales, entre otras funciones, proponen políticas de diversificación por sectores económicos para ser aplicadas en las sociedades de inversión especializadas de fondos para el retiro, reduciendo el riesgo de los recursos invertidos en éstas, y

Que es conveniente establecer que las sociedades de inversión especializadas de fondos para el retiro no podrán invertir recursos en instituciones de crédito y entidades financieras con las cuales tengan nexos patrimoniales, a efecto de salvaguardar que las políticas de inversión estén libres de conflictos de interés, ha tenido a bien expedir las siguientes:

**REGLAS GENERALES QUE ESTABLECEN EL REGIMEN DE INVERSION AL QUE DEBERAN
SUJETARSE LAS SOCIEDADES DE INVERSION ESPECIALIZADAS DE FONDOS PARA EL RETIRO**

CAPITULO I

Disposiciones Generales

PRIMERA.- Las presentes reglas tienen por objeto establecer el régimen de inversión al que deberán sujetarse las sociedades de inversión especializadas de fondos para el retiro.

SEGUNDA.- Para los efectos de estas reglas, se entenderá por:

- I. Administradoras, a las administradoras de fondos para el retiro;
- II. Calificación de Contraparte, a la asignada a los intermediarios para la celebración de operaciones con derivados, dada a conocer por una institución calificadora;
- III. Certificados de Participación, a los instrumentos a que se refiere el capítulo V Bis de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito y también, cuando sean emitidos por fideicomisos, los certificados bursátiles a que hace referencia el artículo 14 Bis 7 de la Ley del Mercado de Valores;
- IV. Comisión, a la Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro;
- V. Comité de Análisis de Riesgos, al previsto en el artículo 45 de la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro;
- VI. Comité de Inversión, al previsto en el artículo 42 de la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro;
- VII. Comité de Riesgos, al previsto en el artículo 42 bis de la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro;
- VIII. Comité de Valuación, al previsto en el artículo 46 de la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro;
- IX. Contratos Abiertos, a las operaciones celebradas con Derivados respecto de las cuales no se haya celebrado una operación de naturaleza contraria con la misma contraparte;
- X. Derivados, a las Operaciones a Futuro, de Opción o de Swap, a que se refieren las Disposiciones del Banco de México;
- XI. Día de Valuación, a la fecha en que estará vigente el precio de la acción de la Sociedad de Inversión;
- XII. Disposiciones del Banco de México, a las dirigidas a las sociedades de inversión especializadas de fondos para el retiro en materia de operaciones financieras conocidas como derivadas, expedidas por el Banco Central;
- XIII. Empresas Privadas, a las sociedades mercantiles de nacionalidad mexicana autorizadas para emitir valores, así como a las Entidades Financieras;

- XIV.** Entidades Financieras, a los almacenes generales de depósito, arrendadoras financieras, empresas de factoraje financiero, instituciones de seguros y sociedades financieras de objeto limitado;
- XV.** Grado de Inversión, al obtenido por los Instrumentos denominados en moneda nacional, unidades de inversión o moneda extranjera que ostenten las calificaciones relacionadas en los Anexos A, B, C, D y E de las presentes Reglas;
- XVI.** Grupos Financieros, a los constituidos en términos de la Ley para Regular las Agrupaciones Financieras;
- XVII.** Instituciones de Crédito, a las instituciones de banca múltiple y de banca de desarrollo;
- XVIII.** Instrumentos, a todos los valores de deuda denominados en moneda nacional o extranjera, emitidos o avalados por el Gobierno Federal; emitidos por el Banco de México; emitidos, aceptados o avalados por Instituciones de Crédito, o emitidos por Empresas Privadas; así como a los valores de deuda emitidos por los Estados, Municipios, Gobierno del Distrito Federal y Entidades Paraestatales, a los documentos o contratos de deuda a cargo del Gobierno Federal, a los depósitos a cargo del Banco de México, y aquellos otros que prevea la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro;
- XIX.** Intermediarios, a las instituciones financieras autorizadas por el Banco de México para actuar como intermediarios en la realización de operaciones con Derivados;
- XX.** Ley, a la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro;
- XXI.** Mejores Prácticas, a los lineamientos para controlar y minimizar el riesgo operativo de las Sociedades de Inversión, procedente de las operaciones con Derivados, así como del manejo de efectivo y valores en las operaciones de compraventa, registro, administración y custodia de valores en los mercados financieros nacionales y extranjeros, que las Administradoras deben adoptar e incorporar a sus programas de autorregulación;
- XXII.** Nexo Patrimonial, al que existe entre una Administradora y las personas morales siguientes:
- a) Las que participen en su capital social;
 - b) En su caso, las demás Entidades Financieras que formen parte del Grupo Financiero al que pertenezca la Administradora de que se trate;
 - c) En su caso, Entidades Financieras que tengan relación patrimonial con Entidades Financieras que formen parte del Grupo Financiero al que pertenezca la propia Administradora, y
 - d) En su caso, Entidades Financieras que, directa o indirectamente, tengan relación patrimonial con la Entidad Financiera que participe en el capital social de la Administradora de que se trate;
- XXIII.** Proveedor de Precios, a las personas morales autorizadas por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores en términos de las Disposiciones Aplicables a los Proveedores de Precios, publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** el día 13 de septiembre de 1999;
- XXIV.** Sociedades de Inversión, a las sociedades de inversión especializadas de fondos para el retiro;
- XXV.** Sociedades de Inversión Básicas, a las Sociedades de Inversión cuya cartera se integre fundamentalmente por valores que preserven el valor adquisitivo de los ahorros de los trabajadores;
- XXVI.** Sociedades de Inversión de Aportaciones Voluntarias, a las Sociedades de Inversión que tengan por objeto único la inversión de aportaciones voluntarias de aquellos trabajadores que elijan expresamente que sus aportaciones voluntarias se inviertan en estas Sociedades de Inversión;

- XXVII.** Sociedades Relacionadas Entre Sí, a las sociedades mercantiles que formen un conjunto o grupo, en las que por sus Nexos Patrimoniales o de responsabilidad, la situación financiera de una o varias de ellas, pueda influir en forma decisiva en la de las demás, o cuando la administración de dichas personas morales dependa directa o indirectamente de una misma persona;
- XXVIII.** Sociedad Valuadora, a las personas morales independientes de las Sociedades de Inversión, autorizadas por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores para prestar los servicios de valuación de las acciones de las Sociedades de Inversión;
- XXIX.** Unidades de Inversión, a las unidades de cuenta cuyo valor publica el Banco de México en el **Diario Oficial de la Federación**, en términos del Decreto por el que se establecen las obligaciones que podrán denominarse en Unidades de Inversión y reforma y adición de diversas disposiciones del Código Fiscal de la Federación y de la Ley del Impuesto sobre la Renta, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 1 de abril de 1995, y
- XXX.** Valor en Riesgo, a la minusvalía que puedan tener los activos totales de una Sociedad de Inversión, dado un determinado nivel de confianza, en un periodo determinado.

CAPITULO II

Régimen de Inversión de las Sociedades de Inversión

Sección I

Sociedades de Inversión Básicas

TERCERA.- Las Sociedades de Inversión Básicas deberán invertir los recursos provenientes de las subcuentas de retiro, cesantía en edad avanzada y vejez; y de aportaciones voluntarias de las cuentas individuales de los sistemas de ahorro para el retiro, los recursos provenientes del seguro de retiro previsto en la Ley del Seguro Social vigente hasta el día 30 de junio de 1997, así como los recursos de las Administradoras a que se refieren los artículos 27 y 28 de la ley, exclusivamente en Instrumentos, Derivados y depósitos bancarios de dinero a la vista en Instituciones de Crédito.

Los intereses devengados deberán ser sumados a los Instrumentos que los generen.

CUARTA.- Tratándose de inversión por tipo de valor, las Sociedades de Inversión Básicas deberán mantener cuando menos el 51% de su activo total en Instrumentos que estén denominados en Unidades de Inversión o en Instrumentos denominados en moneda nacional, cuyos intereses garanticen un rendimiento igual o mayor a la variación de la Unidad de Inversión o del Índice Nacional de Precios al Consumidor.

Dentro del límite a que se refiere el párrafo anterior deberán computarse los Contratos Abiertos con Derivados que celebren las Sociedades de Inversión con subyacente en Unidades de Inversión o referidos al Índice Nacional de Precios al Consumidor.

QUINTA.- Las Sociedades de Inversión Básicas podrán celebrar operaciones de reporto y de préstamo de valores sobre los Instrumentos que integren su activo, actuando únicamente como reportadoras o prestamistas, respectivamente, de conformidad con las disposiciones de carácter general que sobre el particular expida el Banco de México.

Asimismo, podrán celebrar operaciones con Derivados en los términos que fije el Banco de México conforme al artículo 48 fracción IX de la ley.

SEXTA.- Las Sociedades de Inversión Básicas podrán invertir:

- I. Hasta el 100% de su activo total en Instrumentos emitidos o avalados por el Gobierno Federal, o en Instrumentos emitidos por el Banco de México. La inversión a que se refiere la presente fracción, no incluye a los valores emitidos por las instituciones de banca de desarrollo, salvo cuando en éstos conste el aval del Gobierno Federal;
- II. Hasta el 100% de su activo total en Instrumentos emitidos por Empresas Privadas, en Instrumentos emitidos por Estados, Municipios, Gobierno del Distrito Federal y Entidades

- Paraestatales y en Instrumentos emitidos, avalados o aceptados por Instituciones de Crédito y Entidades Financieras, que tengan Grado de Inversión conforme al Anexo A de las presentes reglas;
- III. Hasta el 35% de su activo total en Instrumentos emitidos por Empresas Privadas, en Instrumentos emitidos por Estados, Municipios, Gobierno del Distrito Federal y Entidades Paraestatales y en Instrumentos emitidos, avalados o aceptados por Instituciones de Crédito y Entidades Financieras, que tengan Grado de Inversión conforme al Anexo B de las presentes reglas;
 - IV. Hasta un 5% de su activo total en Instrumentos emitidos por Empresas Privadas, en Instrumentos emitidos por Estados, Municipios, Gobierno del Distrito Federal y Entidades Paraestatales y en Instrumentos emitidos, avalados o aceptados por Instituciones de Crédito y Entidades Financieras, que tengan Grado de Inversión conforme al Anexo C de las presentes reglas;
 - V. Hasta la cantidad de doscientos cincuenta mil pesos moneda nacional en depósitos bancarios de dinero a la vista en Instituciones de Crédito, y
 - VI. En las operaciones autorizadas para garantizar Derivados a que se refieren las Disposiciones del Banco de México.

Dentro de los límites a que se refieren las fracciones II, III y IV anteriores deberá computarse la suma de los valores compensados de las operaciones con Derivados que las Sociedades de Inversión celebren en mercados extrabursátiles de conformidad con las Disposiciones del Banco de México, siempre que la Sociedad de Inversión tenga el carácter de acreedora respecto de dichos valores compensados. El valor compensado será el que resulte de restar al valor de mercado de los Contratos Abiertos, el valor de mercado de las garantías recibidas para asegurar el cumplimiento de dichas operaciones.

SEPTIMA.- La inversión en Instrumentos denominados en dólares de los Estados Unidos de América, euros y yenes, podrá ser conjuntamente hasta del 10% del activo total de la Sociedad de Inversión Básica, siempre y cuando se encuentren inscritos en el Registro Nacional de Valores.

Para efectos del límite establecido en el párrafo anterior, la inversión en depósitos bancarios de dinero a la vista denominados en las monedas extranjeras mencionadas podrá ser hasta por una cantidad equivalente a veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América, más los siguientes conceptos:

- I. La cantidad necesaria para el pago de obligaciones exigibles;
- II. Los montos que se reciban por concepto de pago de intereses o principal en días inhábiles en el mercado mexicano que sean días hábiles en el mercado en que se negocien los Instrumentos correspondientes;
- III. Las demás cantidades necesarias para cumplir con los depósitos de efectivo que le requieran a la Sociedad de Inversión como consecuencia de sus operaciones de compra y venta de Instrumentos, o bien para constituir los depósitos de cuentas de margen en los mercados reconocidos señalados en las Disposiciones del Banco de México. Estos depósitos se considerarán dentro del límite a que se refiere el primer párrafo de la presente regla.

Dentro del límite a que se refiere el primer párrafo de la presente regla deberán computarse los Contratos Abiertos con Derivados que celebren las Sociedades de Inversión con subyacente en divisas.

Sección II

Sociedades de Inversión de Aportaciones Voluntarias

OCTAVA.- Las Sociedades de Inversión de Aportaciones Voluntarias deberán invertir los recursos procedentes de la subcuenta de aportaciones voluntarias exclusivamente en Instrumentos y depósitos bancarios de dinero a la vista en Instituciones de Crédito, así como los recursos de las Administradoras a que se refieren los artículos 27 y 28 de la ley, y observar el régimen de inversión establecido en las reglas quinta, sexta y séptima anteriores, además de las disposiciones comunes contenidas en la Sección III del presente Capítulo.

Los intereses devengados deberán ser sumados a los Instrumentos que los generen.

Sección III

Disposiciones Comunes

NOVENA.- Las Sociedades de Inversión deberán mantener un límite máximo de Valor en Riesgo de 0.60% sobre el total de sus activos.

Para el cálculo del Valor en Riesgo, las Sociedades de Inversión deberán sujetarse a la metodología prevista en el Anexo F de las presentes Reglas.

Las Sociedades de Inversión, en su operación, deberán utilizar como parámetro para determinar los límites de cumplimiento del límite de Valor en Riesgo, el porcentaje del valor de sus activos que les sea proporcionado por la Sociedad Valuadora que tenga contratada cada una. Al efecto, utilizarán como insumo la matriz de diferencias en los precios, descrita en el citado Anexo F, que proporcionará el Proveedor de Precios que tenga a su vez contratada cada Sociedad de Inversión.

DECIMA.- Las Sociedades de Inversión deberán observar los siguientes criterios de diversificación:

- I. La inversión en Instrumentos emitidos, avalados o aceptados por un mismo emisor no podrá exceder del 5% del activo total de la Sociedad de Inversión. Dentro de este límite, se podrá invertir lo siguiente:
 - a) Hasta un 5% de su activo total en Instrumentos que ostenten las calificaciones previstas en los Anexos A y D de las presentes Reglas;
 - b) Hasta un 3% de su activo total en Instrumentos que ostenten las calificaciones previstas en los Anexos B y E de las presentes Reglas;
 - c) Hasta un 1% de su activo total en Instrumentos que ostenten las calificaciones previstas en el Anexo C de las presentes Reglas.

En caso de que una Sociedad de Inversión no tenga en su activo Instrumentos de un emisor que se ubiquen en el supuesto del inciso a) anterior, los Instrumentos de ese mismo emisor que se ubiquen en los supuestos a que se refieren los incisos b) y c) anteriores, no deberán exceder en su conjunto de 3% del activo total, debiéndose respetar los límites máximos aplicables a cada Instrumento en los términos de dichos incisos.

Dentro de los límites a que se refiere esta fracción deberá computarse el valor compensado de las operaciones con Derivados realizadas con una misma contraparte, siempre que la Sociedad de Inversión tenga el carácter de acreedora respecto de dicho valor compensado.

El valor compensado de las operaciones será el que resulte de restar al valor de mercado de los Contratos Abiertos, el valor de mercado de las garantías recibidas para asegurar el cumplimiento de dichas operaciones.

Tratándose de Certificados de Participación, el límite a que se refiere esta fracción se calculará considerando como emisor al fideicomitente.

Sin perjuicio de los demás límites que les resulten aplicables a los Instrumentos avalados, cuando el aval sea parcial, el límite a que se refiere esta fracción se calculará para los avalistas únicamente por el monto avalado. El monto del aval no deberá acumularse al monto emitido para efectos del cálculo del activo total.

- II. Las Sociedades de Inversión podrán invertir hasta el 15% de su activo total en Instrumentos emitidos, avalados o aceptados por Sociedades Relacionadas Entre Sí, y
- III. La inversión en Instrumentos pertenecientes a una misma emisión, podrá ser hasta de 20% del total del valor de la emisión respectiva.

Se considerará que los Instrumentos pertenecen a una misma emisión, cuando tengan características idénticas, lo cual deberá constar expresamente en la opinión legal independiente de la emisión de que se trate. Lo anterior, no obstante que dichos Instrumentos se hayan emitido mediante actos y en fechas distintas por el mismo emisor.

Para efectos de los límites de inversión por emisión, no se considerarán los Instrumentos que se encuentren amortizados o pendientes de ser colocados.

En caso de la fusión de Sociedades de Inversión, la sociedad fusionante podrá exceder, durante un plazo de 360 días naturales contados a partir de la fecha en que surta efectos la fusión, el límite previsto en la presente fracción, siempre y cuando el exceso sea consecuencia de la fusión. Las Sociedades de Inversión no deberán adquirir más Instrumentos de la emisión en la que tengan el exceso durante el plazo antes mencionado.

Lo previsto en esta regla no será aplicable a los Instrumentos emitidos o avalados por el Gobierno Federal o emitidos por el Banco de México.

DECIMA PRIMERA.- Las Sociedades de Inversión tendrán prohibido:

- I. Adquirir Instrumentos emitidos, aceptados o avalados por Entidades Financieras e instituciones de banca múltiple, que se encuentren sujetas a intervención administrativa o gerencial que haya sido declarada por la autoridad supervisora competente del Sistema Financiero;
- II. Adquirir Instrumentos emitidos, aceptados o avalados por Instituciones de Crédito o Entidades Financieras con las que tengan Nexos Patrimoniales;
- III. Adquirir Instrumentos subordinados, cualquiera que sea el emisor, y
- IV. Adquirir Instrumentos convertibles en acciones.

DECIMA SEGUNDA.- Las Sociedades de Inversión podrán adquirir Instrumentos que otorguen o garanticen un rendimiento mínimo referido a tasas de interés reales o nominales, al valor de la Unidad de Inversión, al Índice Nacional de Precios al Consumidor o al tipo de cambio del peso, moneda nacional, frente al dólar de los Estados Unidos de América, al euro o al yen.

Sin perjuicio de lo anterior, las Sociedades de Inversión no podrán adquirir instrumentos que otorguen a sus tenedores derechos referidos a acciones, un conjunto de acciones, un índice accionario, a variaciones en el precio de mercancías, o a Instrumentos que no se encuentren autorizados dentro del régimen de inversión de las Sociedades de Inversión.

CAPITULO III

De la Calidad Crediticia

DECIMA TERCERA.- Los Instrumentos en moneda nacional que adquieran las Sociedades de Inversión, con excepción de los Instrumentos emitidos o avalados por el Gobierno Federal y los emitidos por el Banco de México, deberán alcanzar las calificaciones mínimas establecidas en los Anexos A, B o C de las presentes reglas, conforme a los límites que se establecen en la regla sexta anterior. Tratándose de los Instrumentos en moneda extranjera a que se refiere la regla séptima, emitidos por personas diferentes al Gobierno Federal o al Banco de México, deberán alcanzar las calificaciones mínimas establecidas en los Anexos D o E.

Las calificaciones mencionadas deberán ser otorgadas cuando menos por dos instituciones calificadoras y todas las calificaciones con que cuente un Instrumento deberán ser públicas y alcanzar las establecidas en el Anexo A, B, C, D o E según le sea aplicable. Cuando las calificaciones de un mismo Instrumento correspondan a diferentes anexos, dicho Instrumento se sujetará para efectos de estas reglas a la calificación más baja con que cuente.

En el caso de que las instituciones calificadoras de valores modifiquen la denominación de sus calificaciones o se autoricen por la autoridad competente instituciones calificadoras de valores no enunciadas en los anexos antes referidos, el Comité de Análisis de Riesgos deberá analizar las nuevas escalas de calificación y determinará las modificaciones que deban realizarse a los anexos antes mencionados. La Comisión publicará en el **Diario Oficial de la Federación** la actualización de los anexos determinada por el Comité de Análisis de Riesgos e informará de la modificación al Comité Consultivo y de Vigilancia y a la Junta de Gobierno de la Comisión en la primera sesión que estos órganos realicen con posterioridad a la publicación.

Asimismo, el Comité de Análisis de Riesgos podrá determinar la equivalencia de las calificaciones que otorguen las distintas instituciones calificadoras.

En el evento de que algunos de los Instrumentos que integren la cartera de una Sociedad de Inversión sufran cambios en su calificación que ocasionen que dejen de cumplir con lo dispuesto por la presente regla, la Sociedad de Inversión deberá sujetarse a lo dispuesto en las reglas para la recomposición de cartera de las sociedades de inversión especializadas de fondos para el retiro, expedidas por la Comisión en ejecución del acuerdo correspondiente del Comité de Análisis de Riesgos.

Los requisitos de calificación previstos en la presente regla no serán aplicables a los depósitos bancarios de dinero a la vista.

DECIMA CUARTA.- Las Sociedades de Inversión sólo podrán celebrar operaciones con Derivados, con Intermediarios que ostenten públicamente cualquiera de las Calificaciones de Contraparte establecidas en los Anexos A a E, otorgadas por dos instituciones calificadoras distintas cuando menos. Cuando las Calificaciones de Contraparte de un mismo Intermediario correspondan a diferentes anexos, dicho Intermediario se sujetará para efectos de estas reglas a la calificación más baja con que cuente.

CAPITULO IV

Operatividad del Régimen de Inversión

DECIMA QUINTA.- Cada Sociedad de Inversión determinará conforme a los límites previstos en las presentes reglas el régimen de inversión con el que operará, el cual será dado a conocer en el prospecto de información respectivo. El régimen de inversión previsto en dicho prospecto, deberá ser observado diariamente por la misma.

Para la operación de su régimen de inversión las Sociedades de Inversión deberán observar las Mejores Prácticas.

DECIMA SEXTA.- Para efectos del artículo 44 de la ley, se entenderá que existe minusvalía en una Sociedad de Inversión cuando el precio (P_1) de la acción de la Sociedad de Inversión al cierre de un día sea menor que el precio (P_0) correspondiente de dicha acción el día hábil anterior. Los precios se determinarán de conformidad con los criterios que establezca el Comité de Valuación.

Cuando una Sociedad de Inversión tenga minusvalía y no cumpla con su régimen de inversión por razones diferentes a las previstas en el primer párrafo del artículo 44 de la ley, la Administradora deberá cubrir el monto de la minusvalía a más tardar el día hábil siguiente al que ocurra dicho evento.

El monto de la minusvalía se calculará multiplicando: la diferencia en precios P_0-P_1 , a los que se refiere el primer párrafo de esta regla, por el número de acciones de la Sociedad de Inversión.

El mismo Día de Valuación en que las Sociedades de Inversión presenten minusvalías derivadas del incumplimiento al régimen de inversión por efectos distintos a los de valuación, deberán informarlo a la Comisión.

DECIMA SEPTIMA.- A efecto de resarcir la minusvalía a que se refiere la regla anterior, las Administradoras deberán cancelar de su posición el número de acciones de capital variable que resulte de dividir el monto de la minusvalía, entre el precio de valuación de la acción de la Sociedad de Inversión de que se trate. Lo anterior, sin perjuicio de que estén obligadas a reconstituir la reserva especial y, en su caso, el capital social de conformidad con lo dispuesto por la ley.

CAPITULO V

Del Comité de Inversión

DECIMA OCTAVA.- El Comité de Inversión de cada Sociedad de Inversión seleccionará los Instrumentos que serán adquiridos y vendidos por la misma de conformidad con el régimen de inversión previsto en las presentes reglas y en el prospecto de información de cada Sociedad de Inversión, observando los límites y parámetros establecidos por su Comité de Riesgos.

DECIMA NOVENA.- Conforme al artículo 42 de la Ley, el Comité de Inversión deberá sesionar cuando menos una vez al mes, con objeto de determinar la política, la estrategia de inversión y la composición de los activos de la Sociedad de Inversión, de acuerdo con las presentes Reglas y a lo dispuesto en el prospecto de información de la Sociedad de Inversión.

De cada sesión deberá levantarse acta pormenorizada donde se dejen asentados los acuerdos de dicho comité y justificaciones de los mismos, así como las desviaciones ocurridas en contravención a acuerdos tomados con anterioridad.

El presidente del comité se hará responsable de informar al director general y al contralor normativo de las decisiones tomadas por el comité, enviándoles copia del acta.

En todo momento el comité deberá tener a disposición de la Comisión dichas actas.

TRANSITORIAS

PRIMERA.- Las presentes reglas entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

SEGUNDA.- Se abroga la Circular CONSAR 15-9, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el día 4 de abril de 2003.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 11 y 12 fracciones VIII y XIII de la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro.

México, D.F., a 15 de agosto de 2003.- El Presidente de la Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro, **Mario Gabriel Budebo**.- Rúbrica.

ANEXO A

Calificaciones para emisiones en Moneda Nacional

Emisiones de Corto Plazo

(Con vencimiento hasta de un año)

FITCH MEXICO

F1+(mex)

MOODY'S

MX-1

STANDARD & POOR'S

mxA-1+

Emisiones de Mediano y Largo Plazo

(Con vencimiento mayor a un año)

FITCH MEXICO

AAA (mex)

MOODY'S

Aaa.mx

STANDARD & POOR'S

mxAAA

ANEXO B

Calificaciones para emisiones en Moneda Nacional

Emisiones de Corto Plazo

(Con vencimiento hasta de un año)

FITCH MEXICO

F1 (mex)

MOODY'S

MX-2

STANDARD & POOR'S

mxA-1

Emisiones de Mediano y Largo Plazo

(Con vencimiento mayor a un año)

FITCH MEXICO

MOODY'S

AA+ (mex) / AA (mex) / AA- (mex)

Aa1.mx / Aa2.mx / Aa3.mx

STANDARD & POOR'S

mxAA+ / mxAA / mxAA-

ANEXO C

Calificaciones para emisiones en Moneda Nacional

Emisiones de Corto Plazo

(Con vencimiento hasta de un año)

FITCH MEXICO

F2 (mex)

MOODY'S

MX-3

STANDARD & POOR'S

mxA-2

Emisiones de Mediano y Largo Plazo

(Con vencimiento mayor a un año)

FITCH MEXICO

A+(mex)
A(mex)
A-(mex)

MOODY'S

A1.mx
A2.mx
A3.mx

STANDARD & POOR'S

mxA+
mxA
mxA-

ANEXO D

Calificaciones para emisiones en moneda extranjera

Emisiones de corto plazo

(Con vencimiento hasta de un año)

MOODY'S

P-1
P-2

FITCH IBCA

F1+ / F1
F2

STANDARD & POOR'S

A-1+ / A-1
A-2

Emisiones de mediano y largo plazo

(Con vencimiento mayor a un año)

MOODY'S

Aaa
Aa1 / Aa2 / Aa3
A1 / A2 / A3
Baa1

FITCH IBCA

AAA
AA+ / AA / AA-
A+ / A / A-
BBB+

STANDARD & POOR'S

AAA
AA+ / AA / AA-
A+ / A / A-
BBB+

ANEXO E

Calificaciones para emisiones en moneda extranjera

Emisiones de corto plazo

(Con vencimiento hasta de un año)

MOODY'S

P-3

FITCH IBCA

F3

STANDARD & POOR'S

A-3

Emisiones de mediano y largo plazo

(Con vencimiento mayor a un año)

MOODY'S

Baa2 / Baa3

FITCH IBCA

BBB / BBB-

STANDARD & POOR'S

BBB / BBB-

ANEXO F**Metodología para el cálculo del Valor en Riesgo (VaR) a un día usando datos históricos.**

Para calcular el VaR de cada Sociedad de Inversión usando datos históricos, será necesario contar con información del Proveedor de Precios y de la Sociedad Valuadora correspondiente.

Información proporcionada por el Proveedor de Precios:

Los títulos que son factibles de ser adquiridos por la Sociedad de Inversión serán referidos como los instrumentos.

Cada día hábil anterior a la fecha de cálculo del VaR representa un posible escenario para el valor de los factores que determinan el precio de los instrumentos. Se les llamará escenarios a los 500 días hábiles anteriores al día de cálculo del VaR. A partir de la información obtenida en los escenarios, se puede obtener una estimación de la distribución de los precios.

El precio de cada instrumento es determinado por una fórmula de valuación de acuerdo con la metodología del Proveedor de Precios certificada por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores que involucra k factores de riesgo F_1, F_2, \dots, F_k como pueden ser inflación, tasas de interés, tipos de cambio, etc. dependiendo del instrumento a ser evaluado. El precio del instrumento j en el día h se expresa en términos de estos factores como la fórmula f de valuación:

$$P_j^h = f(F_1^h, F_2^h, \dots, F_k^h)$$

Para calcular el VaR del día h usando datos históricos, el Proveedor de Precios deberá enviar a la Sociedad Valuadora correspondiente, a la Administradora y a la Comisión la matriz de diferencias entre el precio del día h y el precio del escenario i ($i = 1, 2, \dots, 500$). Para calcular esta matriz, el Proveedor de Precios deberá seguir los siguientes pasos:

1. Estimar las variaciones porcentuales diarias que tuvieron los factores de riesgo, que influyen en la valuación de los instrumentos, a lo largo de los últimos 500 días hábiles.
2. Al multiplicar las variaciones porcentuales de un factor de riesgo por el valor del factor de riesgo en el día h , se obtiene una muestra de 500 posibles observaciones del valor del factor de riesgo. Por ejemplo, para el factor de riesgo F_1 se tiene:

Factor de Riesgo	Variación	Observación Generada
F_1^h		
F_1^{h-1}	F_1^h / F_1^{h-1}	$\frac{F_1^h}{F_1^{h-1}} \times F_1^h$
F_1^{h-2}	F_1^{h-1} / F_1^{h-2}	$\frac{F_1^{h-1}}{F_1^{h-2}} \times F_1^h$
\vdots	\vdots	\vdots
F_1^{h-499}	$F_1^{h-498} / F_1^{h-499}$	$\frac{F_1^{h-498}}{F_1^{h-499}} \times F_1^h$
F_1^{h-500}	$F_1^{h-499} / F_1^{h-500}$	$\frac{F_1^{h-499}}{F_1^{h-500}} \times F_1^h$

3. A partir de las observaciones generadas para los factores de riesgo, se obtienen observaciones para los precios de los instrumentos utilizando la fórmula de valuación correspondiente.
4. Con estos precios se construye la matriz de $500 \times n$ de diferencias de precios, donde n es el número de instrumentos. El elemento (i, j) de esta matriz será el siguiente:

$$CP_j^i = P_j^i - P_j^h \text{ para } i=1,2,\dots,500 \text{ y } j=1,2,\dots,n$$

donde:

P_j^i Es el precio del instrumento j en el escenario i .

P_j^h Es el precio del instrumento j en el día h .

CP_j^i Es la diferencia entre el precio del instrumento j en el escenario i y el precio del mismo instrumento en el día h .

Información proporcionada por la Sociedad Valuadora.

La Sociedad Valuadora multiplicará la matriz de diferencias de precios calculada por el Proveedor de Precios por el vector que contiene el número de títulos por instrumento que integran la cartera de la Sociedad de Inversión. De esta manera, se obtiene un vector de posibles cambios de valor (plusvalías o minusvalías) en el monto de dicha cartera. En símbolos,

$$\begin{pmatrix} CP_1^1 & CP_2^1 & \cdot & \cdot & \cdot & CP_n^1 \\ CP_1^2 & CP_2^2 & \cdot & \cdot & \cdot & CP_n^2 \\ \cdot & \cdot & \cdot & \cdot & \cdot & \cdot \\ \cdot & \cdot & \cdot & \cdot & \cdot & \cdot \\ \cdot & \cdot & \cdot & \cdot & \cdot & \cdot \\ CP_1^{500} & CP_2^{500} & \cdot & \cdot & \cdot & CP_n^{500} \end{pmatrix}_{500 \times n} \times \begin{pmatrix} NT_1^h \\ NT_2^h \\ \cdot \\ \cdot \\ \cdot \\ NT_n^h \end{pmatrix}_{n \times 1} = \begin{pmatrix} PMV_1^h \\ PMV_2^h \\ \cdot \\ \cdot \\ \cdot \\ PMV_{500}^h \end{pmatrix}_{500 \times 1}$$

donde:

NT_j^h es el número de títulos del instrumento j en el día h .

PMV_i^h es la plusvalía o minusvalía en el monto de la cartera en el escenario i para la cartera del día h .

Este vector se dividirá entre el valor de mercado de la cartera de activos VP_h , administrada por la Sociedad de Inversión en cuestión al día h , obteniendo así los rendimientos R_i^h con respecto al portafolio actual. En símbolos

$$\begin{pmatrix} R_1^h \\ R_2^h \\ \cdot \\ \cdot \\ \cdot \\ R_{500}^h \end{pmatrix}_{500 \times 1} = \frac{1}{VP_h} \times \begin{pmatrix} PMV_1^h \\ PMV_2^h \\ \cdot \\ \cdot \\ \cdot \\ PMV_{500}^h \end{pmatrix}_{500 \times 1}$$

Los posibles rendimientos así obtenidos se ordenan de menor a mayor, con lo que se obtiene una estimación de la distribución de los rendimientos y a partir de ella, la Sociedad Valuadora calculará el VaR como la decimotercera peor observación (con lo que se garantiza que 2.5% de las observaciones se encuentra en la cola inferior de la distribución). Esto equivale a un intervalo de confianza de 95% para el VaR.

Para observar el límite a que se refiere la regla novena, el décimo tercer escenario se expresará en términos positivos. En el caso de que el décimo tercer escenario sea originalmente un valor positivo, no se considerará que es superior al límite expresado en la citada regla.

La Sociedad Valuadora deberá enviar a cada Sociedad de Inversión que valúe y a la Comisión las 500 peores observaciones por cartera como monto y porcentaje de los activos totales de la Sociedad de Inversión.

OFICIO Circular mediante el cual se informa de la sustitución, designación y domicilios de los apoderados de las instituciones de fianzas en diferentes regiones competencia de las Salas Regionales del Tribunal Federal de Justicia Fiscal y Administrativa.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Dirección General de Seguros y Valores.- Dirección General Adjunta de Seguros y Fianzas.- Subdirección de Fianzas.- 366/193.5/305787.

Instituciones de fianzas.- Se informa la sustitución, designación y domicilio de los apoderados de las que se indican.

Esta Secretaría, con fundamento y para los efectos de los artículos 143 inciso a) del Código Fiscal de la Federación, 95 fracción II y 130 fracción I de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas y con base en lo establecido por los artículos 32 y 33 fracción IX de su Reglamento Interior, informa de la sustitución, designación y domicilios, respecto de los apoderados de las instituciones de fianzas que en el presente se mencionan, en diferentes regiones competencia de las Salas Regionales del Tribunal Federal de Justicia Fiscal y Administrativa, facultados para recibir los requerimientos de pago que formulen las autoridades facultadas para ello, por responsabilidades derivadas de fianzas otorgadas a favor de la Federación para garantizar obligaciones fiscales a cargo de terceros, así como de aquellas otras fianzas expedidas a favor de la propia Federación, del Distrito Federal, de los estados y de los municipios, por lo que única y exclusivamente se modifica en tales casos el Oficio Circular número 366-IV-A-2780 del 13 de julio de 2001, modificado mediante oficios circulares números 366-IV-A-6380, 2361, 5850 y 2410, publicados en el **Diario Oficial de la Federación** el 1 de agosto y 26 de noviembre de 2001, 2 de mayo y 19 de noviembre de 2002 y 27 de mayo anterior, respectivamente:

SALA REGIONAL DEL NOROESTE I

COMPAÑÍA

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

APODERADO

Lic. Bladimir Soto Montoya.
C. Alejandro Vázquez Andrade.
Av. Niños Héroes No. 917.
Col. Centro.
C.P. 22000, Tijuana, B.C.

SALA REGIONAL DEL NOROESTE II

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Carlos Alberto González Villarreal.
Lic. Nora Hilda Estrella Navarro.
Calle 5 de Febrero No. 787-A, Altos,
Casi Esq. con Rodolfo Elías Calles.
Col. Centro.
85000, Cd. Obregón, Son.

SALA REGIONAL DEL NOROESTE III

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Juan Manuel Cruz Ortega.
Lic. Martín Montoya Rivera.
Alvaro Obregón Esq. Angel Flores, 2o. piso.
Col. Centro.
80000, Culiacán, Sin.

SALAS REGIONALES DEL NORTE-CENTRO I

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Javier Treviño Rubio.
Parque de las Ninfas No. 8122.
Fracc. Los Parques.
32440, Cd. Juárez, Chih.

Lic. Manuel Ibaven López.
Av. Universidad No. 2500.
Col. Altavista.
31320, Chihuahua, Chih.

SALA REGIONAL DEL NORTE-CENTRO II

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Octavio Augusto Enríquez Rincón.
Av. Morelos 965, Desps. 101 y 102.
Col. Centro.

27000, Torreón, Coah.**SALAS REGIONALES DEL NORESTE**FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.Lic. Juan Antonio Urbina García.
Río Amazonas No. 215 Ote.
Col. Del Valle.
66220, Garza García, N.L.Lic. Eduardo Rodríguez Ramírez.
Av. San Jerónimo No. 550, P.B.
Col. San Jerónimo.
64640, Monterrey, N.L.Lic. Jorge Humberto Macías Contreras.
Av. Hidalgo No. 250 Pte.,
Edificio Plaza Banorte Generali.
Col. Centro.
64000, Monterrey, N.L.**SALAS REGIONALES DEL GOLFO-NORTE**

AFIANZADORA SOFIMEX, S.A.

Lic. Patricia Delgado Lerma.
Francisco I. Madero Norte No. 750,
(17 Carrera y Abasolo).
Col. Centro.
87000, Cd. Victoria, Tamps.FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.C. Oscar Alberto Lara Sosa.
Calle Nueve Juárez No. 830 Ote. 2o. piso.
Col. Centro.
87000, Cd. Victoria, Tamps.**SALAS REGIONALES DE OCCIDENTE**FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.C.P. Roberto Alcalá Hemosillo.
Lic. Eduardo Magaña Ramírez.
Av. Américas No. 1271.
Col. Providencia.
44630, Guadalajara, Jal.Lic. Juan Manuel Corona Urquiza.
Av. Vallarta No. 6503, piso 10-A.
Torre Corey.
Col. Centro.
45010, Zapopan, Jal.**SALA REGIONAL DEL CENTRO I**FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.Lic. Sofía Avila Villanueva.
Lic. Patricia Magallanes Torres.
Madero No. 251, Altos.
Col. Centro.
20000, Aguascalientes, Ags.**SALA REGIONAL DEL CENTRO II**

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Francisco Javier Bernal Martínez.
C. Marina Cecilia Ruiz.
Corregidora No. 62.
Col. Centro Histórico.
76000, Querétaro, Qro.

SALA REGIONAL DEL CENTRO III

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

C. Humberto Del Castillo Huerta.
Cedros No. 508.
Col. Jardines de Celaya.
38080, Celaya, Gto.

SALA REGIONAL HIDALGO-MEXICO

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Aída Figueroa de Jesús.
Ixtlahuaca No. 17.
Col. Cumbria.
54740, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México.

SALAS REGIONALES DE ORIENTE

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

C. Víctor Mauricio Macchetto Navarro.
C. Armando Alcántara Galindo.
C. Omar Ortega Lima.
Calle 23 Sur 506, Desp. 302.
Col. La Paz.
72160, Puebla, Pue.

FIANZAS MEXICO BITAL, S.A.,
GRUPO FINANCIERO BITAL

Lic. Rosa María Zavaleta De la Vega.
Teziutlán Sur No. 75.
Col. La Paz.
72160, Puebla, Pue.

SALA REGIONAL DEL GOLFO

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Aurora Míriam Landa Arroyo.
Francisco Moreno No. 3 Bis, Interior 1.
Col. Ferrer Guardia.
91020, Jalapa, Ver.

SALA REGIONAL DEL PACIFICO

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

Lic. Arturo Angón Pineda.
Av. Cuauhtémoc No. 123,
Esq. Manuel Acuña.
Col. Centro.
39300, Acapulco, Gro.

SALA REGIONAL DEL SURESTE

FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.

C. Zenón López López.
Dr. Aurelio Valdivieso No. 116, Desp. 8.
Col. Centro.

68000, Oaxaca, Oax.**SALA REGIONAL PENINSULAR**FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.Lic. José Rogelio Alonzo Manzanilla.
Lic. Sergio Alberto Aguilar Fernández.
Av. Prolong. Paseo de Montejo No. 497,
2o. piso, Edificio Torre.
Col. Centro.
97000, Mérida, Yuc.**SALAS REGIONALES DE CHIAPAS-TABASCO**

AFIANZADORA SOFIMEX, S.A.

C. Sebastián García Cordero.
3a. Poniente Sur No. 338.
Col. Centro.
29000, Tuxtla Gutiérrez, Chis.FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.Lic. María Alvarado Gutiérrez.
Av. Central Oriente No. 358.
Col. Centro.
29000, Tuxtla Gutiérrez, Chis.**SALAS REGIONALES DEL CARIBE**

AFIANZADORA SOFIMEX, S.A.

Lic. Francisco Siman Carpio.
Edificio Barcelona.
Av. Nader No. 148, Desp. 307.
Supermanzana 3.
Col. Centro.
77500, Cancún, Q. Roo.FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.Lic. Fernando Novelo Stubbe.
Av. Tulúm No. 232, Locales A-5 y A-6,
Edificio Cancún Towers.
Supermanzana 4.
77500, Cancún, Q. Roo.**SALA REGIONAL METROPOLITANA**FIANZAS BANORTE, S.A. DE C.V.,
GRUPO FINANCIERO BANORTE.Lic. Esteban Abacum De León Espinosa.
Lic. Laura Cerezo Aguilar.
C. Teresita del Niño Jesús Bautista Rosas.
Lic. Aída Figueroa De Jesús.
Lic. Miriam del Carmen Hernández Velazco.
Lic. Sergio Maldonado Cortés.
Lic. Luis Alberto Flores Guerrero.
C. Laura Angeles Solorio.
Viena No. 4, 4o. piso.
Col. Juárez.
06600, México, D.F.

El presente Oficio Circular entrará en vigor al día hábil siguiente al de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 11 de agosto de 2003.- El Director General Adjunto, **Ignacio López Merlo**.- Rúbrica.

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
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo sustituyendo del título de la NOM la palabra "grasa" por la de "gasa".</p>
<p>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, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, iveración o desencerado, winterización, entre otros procesos.</p> <p>Caseína.</p>	<p>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, 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</p>

<p>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.</p> <p>Caseinato.</p> <p>Al producto obtenido por solubilización de la caserna rehidratada o fresca, por la acción de agentes neutralizantes, sometida a pasteurización, deshidratación o no.</p> <p>Grasa Butírica.</p> <p>Es la grasa que se obtiene de la leche, que se caracteriza por tener un alto contenido de ácidos grasos saturados.</p> <p>Lactosa.</p> <p>Azúcar propia de la leche.</p> <p>Lactosuero.</p> <p>Es el subproducto líquido obtenido de la fabricación de queso y mantequilla, sometido a pasteurización y que puede o no ser deshidratado.</p> <p>Leche cruda.</p> <p>Es la secreción de las glándulas mamarias de los mamíferos obtenida del ordeño manual o mecánico, sin calostro y sin substracción alguna de sus componentes naturales, y deberá cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 2.</p> <p>Sólidos lácteos.</p> <p>Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactolbuminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.</p>	<p>vegetal.</p> <p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida, realizando algunos ajustes a la misma.</p> <p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida, realizando algunos ajustes a la misma.</p> <p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida, realizando algunos ajustes a la misma.</p> <p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida.</p> <p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptar la redacción sugerida.</p> <p>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.</p>
<p>Propone modificar la definición de "Adulteración", como sigue:</p> <p>4.2 Adulteración.</p> <p>4.2.1 El producto que su naturaleza o composición no corresponda a aquéllas con las que se denomine, etiquete, anuncie o suministre, así como aquellas que cubran prácticas de calidad sanitaria inadecuadas.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla en parte, quedando la redacción como sigue:</p> <p>"4.3 Adulteración</p> <p>Cuando la naturaleza o composición de la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, no corresponda a aquéllas con las que se denomine, etiquete, anuncie, suministre o cuando no corresponda a las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana, o</p> <p>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."</p>
<p>Asimismo, sugiere modificar la definición de almacenamiento como sigue:</p> <p>4.6 Almacenamiento.</p> <p>Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico los alimentos para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta.</p>	<p>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".</p>
<p>En lo que se refiere a la definición de alteración, propone modificarla como sigue:</p>	

<p>4.7 Alteración. Alimento que por efecto de cualquier causa presente modificaciones en su composición donde se convierta en nociva para la salud.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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).</p>
<p>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%.</p>	<p>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".</p>
<p>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 los alimentos al nivel correspondiente de acuerdo con su denominación.</p>	<p>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".</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo decidió aceptar la propuesta.</p>
<p>De igual manera, propone la modificación de la redacción de la definición de "Homogeneización", como sigue: 4.17 Homogeneización.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de</p>

<p>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/cm² a 300 kgf/cm²).</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>Propone modificar la redacción del inciso 6.2 como sigue: 6.2 Denominación comercial. Las denominaciones comerciales se denominan conforme a la descripción de la tabla siguiente:</p>	<p>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.</p>

<p>Propone modificar la redacción del inciso 7.1 “Leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas”, como sigue:</p> <p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla realizando un ajuste a la redacción propuesta, para quedar como sigue:</p> <p>7.1 Leches pasteurizadas, ultrapasteurizadas y microfiltrada ultra.</p> <p>Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 5 de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>Sugiere adicionar los incisos 7.2, 7.3, 7.3.1 y 7.3.2, con la siguiente redacción:</p> <p>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.</p> <p>7.3 La leche cruda que se emplee como materia prima debe ser sometida a lo siguiente:</p> <p>7.3.1 Debe filtrarse y clarificarse.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Propone modificar el número y título de la tabla 2, para quedar como:</p> <p>TABLA 3: Especificaciones de leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas no saborizadas.</p>	<p>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:</p> <p>TABLA 8: Leche pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada con sabor.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Sugiere modificar la nota que se encuentra al pie de la tabla 2 del proyecto de NOM, con la siguiente redacción:</p> <p>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.</p>	<p>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</p>

	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	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla realizando la modificación sugerida.

propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos, % //m/m”.	
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: Tabla 4: Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada no saborizada.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y 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 “Cesación expresada en sólidos no	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió

<p>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).</p>	<p>aceptarla.</p>
<p>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)."</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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".</p>	<p>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.</p>
<p>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."</p>	<p>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.</p>
<p>Asimismo sugiere modificar la redacción del inciso 7.4.1 del proyecto de NOM, para quedar como sigue: "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".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y 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.</p>
<p>Propone modificar el número y título de la tabla 7 para quedar como sigue: "Tabla 5: leches rehidratada, reconstituida y deslactosada no saborizada".</p>	<p>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.</p>
<p>Sugiere modificar de la tabla 7 los valores de la lactosa para leche rehidratada y reconstituida, para quedar como: 43 min. en lugar de 43-50.</p>	<p>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.</p>
<p>Propone modificar de la tabla 7 la denominación</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de</p>

comercial de "leche reconstituida" a "leche reconstituida no saborizada".	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.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
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.
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.

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Sugiere adicionar la tabla 8 con el siguiente título: "Tabla 8: Leche evaporada y/o concentrada, saborizadas". 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.</p>	<p>El grupo analizó la propuesta y decidió aceptarla, modificando el número de la tabla 8 por 11 y sustituyendo la palabra saborizada por la expresión "con sabor".</p>
<p>Se sugiere adicionar la tabla 10 con el siguiente título: Tabla 10: Leches en polvo saborizadas.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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."</p>
<p>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."</p>	<p>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:</p>

	<p>“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.”</p>
<p>De igual manera, propone adicionar la tabla 14 con el siguiente título: “Tabla 14: Leche deshidratada o en polvo con grasa vegetal no saborizadas.”</p>	<p>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.”</p>
<p>Sugiere adicionar la tabla 15 con el siguiente título: “Tabla 15: Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, saborizadas.”</p>	<p>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.”</p>
<p>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.”</p>	<p>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.”</p>
<p>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”.</p>	<p>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.”</p>
<p>Propone adicionar la tabla 18 con el siguiente título: “Tabla 18: Leche deshidratada o en polvo con grasa vegetal saborizada.”</p>	<p>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</p>

	correspondiente.”
<p>Del mismo modo, sugiere modificar la numeración y la redacción de los incisos 7.6 y 7.6.1, para quedar como:</p> <p>7.9 Especificaciones para fórmula láctea.</p> <p>7.9.1 La fórmula láctea pasteurizada, ultrapasteurizada y rehidratada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 19:</p>	<p>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:</p> <p>7.6 Especificaciones para fórmula láctea</p> <p>7.6.1 La fórmula láctea pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada debe cumplir con las especificaciones descritas en la Tabla 14.</p>
<p>Sugiere modificar la numeración y redacción del inciso 7.4 como inciso 7.6 como sigue:</p> <p>7.6 Las leches rehidratadas y deslactosadas, no saborizadas, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 5.</p>	<p>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.</p>
<p>Propone adicionar como inciso 7.6.1 la siguiente redacción:</p> <p>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.</p>	<p>El grupo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 7.3.1 del documento final.</p>
<p>Adicionalmente, sugiere modificar la numeración y la redacción del inciso 7.6.2 del proyecto de NOM, para quedar como:</p> <p>7.9.2 La fórmula láctea concentrada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 20.</p>	<p>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.</p>
<p>De igual manera, propone modificar la numeración y la redacción del inciso 7.6.3 del proyecto de NOM, para quedar como:</p> <p>7.9.3 La fórmula láctea en polvo o deshidratada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 21.</p>	<p>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.</p>
<p>Asimismo, sugiere modificar la numeración y redacción del inciso 7.6.4 del proyecto de NOM, para</p>	

<p>quedar como: 7.9.4 La fórmula láctea saborizada debe cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 22.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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 cuales corresponden a las tablas 3, 4 y 5 y 6 de este proyecto de NOM.</p>	<p>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 Mexicana.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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,</p>	<p>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</p>

<p>ultrapasteurizada, saborizadas, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada, etc.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>de leche con grasa vegetal, cuya redacción es la siguiente:</p> <p>“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.”</p>
<p>Asimismo, propone modificar el primer párrafo del inciso 8.3.4 para quedar como sigue:</p> <p>Pesar 1,0 g de fenoltaleína en 100 mL de alcohol etílico (96° G.L.).</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 8.3.2.1.1.</p>
<p>Propone modificar la redacción del capítulo 9 “Etiquetado, envase y embalaje”, específicamente la del inciso 9.1, para quedar como sigue:</p> <p>9.- ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE.</p> <p>9.1 Etiquetado y embalaje</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>Asimismo, se modificó la redacción de todo el capítulo 9, el cual se tituló como “Información comercial”.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, dejando la redacción del inciso 9.2.1.2 como sigue:</p> <p>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.</p>

<p>Propone modificar la redacción del capítulo 10 "Comercialización", como sigue: Durante la comercialización del producto debe mantenerse todas las condiciones 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".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, para lo cual los sectores involucrados acordaron eliminar el capítulo 10 "Comercialización".</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Propone eliminar la NOM-008-SCFI-1993 de la bibliografía.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>

<p>LACTEO COMBINADO-DENOMINACION COMERCIAL, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, METODOS DE PRUEBA E INFORMACION COMERCIAL.</p>	<p>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:</p> <p>“Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba”.</p>
<p>Propone modificar la redacción del Objetivo del proyecto de NOM, como sigue:</p> <p>1 OBJETIVO</p> <p>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.</p>	<p>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”.</p>
<p>Asimismo, sugiere modificar la redacción del campo de aplicación del proyecto de NOM, como sigue:</p> <p>CAMPO DE APLICACION</p> <p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la propuesta de redacción.</p>
<p>En relación con el inciso 6.1 propone modificar su redacción como sigue:</p> <p>6.1 Clasificación.</p> <p>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.</p>	<p>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 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.</p>
<p>Asimismo, propone eliminar el plural de “Leches” por “Leche”, ya que la vaca produce únicamente un solo tipo de leche.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Observa de la definición de leche reconstituida lo siguiente:</p> <p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>

<p>Con respecto a la definición de la denominación comercial de "Leche con grasa vegetal", indica lo siguiente:</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Opina de la denominación:</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando incluida en el inciso 9.1.2 del documento definitivo.</p>
<p>De igual manera, propone incluir un inciso en el que se describa que invariablemente la información nutrimental declarada en la etiqueta deberá demostrar veracidad.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando incluida en el inciso 9.1.2 del documento final.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>En lo que se refiere a leche cruda, propone que diga "Leche cruda de vaca".</p> <p>B.1 Leche cruda de vaca.</p> <p>Leche cruda, es la secreción natural de las glándulas</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre</p>

<p>mamarias de las vacas obtenida por del ordeño manual o mecánico, sin calostro y sin substracción 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</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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 para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener los envases que los contienen.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, sustituyendo la palabra "Leches", por la de "Leche".</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>: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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Asimismo, propone modificar la redacción de la definición del inciso 4.6 "Almacenamiento", como sigue: Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió</p>

o sitio específico el producto para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta.	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 megapascales, 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/cm ² a 7 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 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 megapascales.	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.

<p>Sugiere modificar el título y la redacción del capítulo 6, para quedar como sigue:</p> <p>6 Denominación comercial.</p> <p>Las diferentes denominaciones comerciales de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, 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.</p>	<p>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 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.</p>
<p>En lo que se refiere a la definición de la denominación comercial de "Leche reconstituida", manifiesta que dicha definición es contradictoria, ya que señala que es elaborada a partir de ingredientes propios de la leche y posteriormente señala que puede contener otras grasas comestibles.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Comenta que la definición de la denominación comercial de la fórmula láctea es contradictoria al señalar que:</p> <p>"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".</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>En lo que se refiere a la especificación del punto crioscópico de la tabla 2, indica que la unidad de medida debe escribirse correctamente como m°H.</p>	<p>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 valor que se expresa en dicha tabla corresponde a "grados horvet" y no a miligrados horvet, como se indica en el comentario.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>En las notas al pie de la tabla 2, sugiere la modificación siguiente:</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre</p>

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>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%.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Asimismo, en la especificación de acidez de la leche rehidratada de la tabla 7 del proyecto de NOM, debe considerarse que 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.</p>	<p>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 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."</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Asimismo, indica que el valor de la densidad en leche con grasa vegetal debe expresarse en g/mL y no en g/L.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>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</p>

	cual no es necesario hacer referencia a dicha NMX.
<p>Asimismo, propone modificar la redacción de la introducción del capítulo 8 "Métodos de prueba", para quedar como:</p> <p>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:</p> <p>Al respecto el documento no especifica bajo qué criterios se aplicará el método de prueba cuando existen dos de ellos para una especificación.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.</p>
<p>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:</p> <p>Nota: para convertir el % de proteína a g/L, debe aplicarse la siguiente fórmula:</p> <p>Proteína en g/L = % de proteína x 10 x densidad de la leche.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyendo la redacción sugerida al final del inciso 8.5.6.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el contenido de la propuesta y decidió aceptarla, quedando el título del método de prueba como:</p> <p>"Determinación de fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa en leche condensada azucarada y deslactosada. Método de cromatografía líquida".</p>
<p>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.</p>	<p>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:</p> <p>"Método de separación de las proteínas de la leche y determinación de la adulteración."</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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 concentración produce coagulación o floculación del producto cuando la acidez es equivalente o superior a 22,5 NaOH 0,1 N/100 Ml.</p>	<p>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.</p>
<p>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:</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 8.8</p>

<p>“La grasa de la muestra es saponificada con una solución de KOH y acidificada con H₃PO₄ 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.”</p>	
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando incluida en el inciso 9.1.2 del documento definitivo.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>-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). Electroforesis capilar Containing Butterfat gas chromatographic method. Chapter 41 Fatty acids in oil an fats, 1995, p 28.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, adicionando las dos referencias bibliográficas sugeridas.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Escuela Nacional Preparatoria. Plantel “Justo Sierra” 21 INIAMA</p>	

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Sugiere incluir en el proyecto de NOM las siguientes definiciones: Tiempo de reducción, sedimento y célula somática.</p>	<p>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.</p>
<p>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 cual debería justificarse.</p>	<p>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 75% de caseína a que se refiere el comentario, es de la leche cruda, la cual fue sustraída del documento definitivo.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>

<p>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.</p> <p>El magnesio se enmascara con la 8-hidroxiquinolina. Con lo que con ella y sin 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-cresolftaleína-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.</p>	<p>de calcio se regula a través de la normatividad emitida por la Secretaría de Salud.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Solicita se indique si el apéndice B.1 es normativo o informativo.</p>	<p>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.</p>
<p>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 alguna razón fue omitida la participación de esa institución, por lo que solicitan su inclusión.</p>	<p>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 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.</p>
<p>Sugiere incluir en el capítulo de referencias la</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con</p>

<p>NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.</p>	<p>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.</p>
<p>Propone adicionar a la redacción de la definición del inciso 4.2 "Adulteración", la frase "Se considera adulterado el producto ..."</p>	<p>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 cual los sectores involucrados acordaron dejar la misma redacción que aparece en el proyecto de NOM.</p>
<p>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 <u>y/o</u> encubra defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.</p>	<p>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.</p>
<p>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."</p>	<p>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.</p>
<p>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 composición intrínseca que reduzca su poder nutritivo, la convierta en nociva para la salud o modifique sus características fisicoquímicas o sensoriales.</p>	<p>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 en el estudio de la NOM decidieron eliminar ese concepto, debido a que no se utiliza en el texto del documento.</p>
<p>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 ...</p>	<p>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 calcio se regula a través de la normatividad emitida por la Secretaría de Salud.</p>
<p>En cuanto al inciso 4.12 "Denominación", sugiere modificar la definición como sigue: Nombre designado a leches, fórmulas lácteas y</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con</p>

<p>productos lácteos combinados, a partir del proceso al que son sometidos...</p>	<p>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.</p>
<p>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%.</p>	<p>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%.</p>
<p>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...</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla.</p>
<p>Propone modificar la definición del inciso 4.17 "Homogeneización", para quedar como sigue: Proceso para estabilizar la emulsión...</p>	<p>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."</p>
<p>Sugiere insertar después de la definición del inciso 4.19 "Leche", la definición de leche cruda.</p>	<p>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.</p>
<p>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".</p>	<p>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.</p>

<p>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...</p>	<p>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.</p>
<p>Propone modificar la definición del inciso 4.29 "Ultrapasteurización" para quedar como sigue: Tratamiento térmico al que se someten...</p>	<p>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.</p>
<p>Sugiere, adicionar al capítulo 5 "Símbolos y abreviaturas", lo siguiente: g/mL (gramos por mililitro), mL (mililitro) y g (gramos).</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla.</p>
<p>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...</p>	<p>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.</p>
<p>De igual forma, se sugiere agregar la definición para leche reconstituida con grasa vegetal y de leche rehidratada con grasa vegetal.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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</p>

	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 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.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
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.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
En la leche evaporada y/o concentrada se sugiere:	
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 que en la tabla 2.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.

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 lácteos de acuerdo a lo establecido en la NOM-120-SSA1-1994.	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 Secretaría de Salud.
SABRITAS, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2002.06.03 Propone modificar la redacción del objetivo del	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con

<p>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.....</p>	<p>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.</p>
<p>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.....</p>	<p>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.</p>
<p>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.....</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Indica que en el capítulo de referencias no es necesario mencionar a la NOM-051-SCFI por ser obligatoria.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Propone modificar el título de la definición del inciso 4.9 "Clarificación", para quedar como 4.9 "Clarificación de la leche".</p>	<p>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.</p>
<p>Sugiere modificar la definición del inciso 4.12 "Denominación", para quedar como sigue: 4.12 Denominación Nombre o renombre con el que se distingue a los productos.</p>	<p>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 define con mayor claridad ese concepto.</p>
<p>Propone modificar el título de la definición del inciso 4.13, para quedar como sigue: 4.13 Deshidratación de la leche</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>

nivel correspondiente de acuerdo con su denominación.	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: 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.	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 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/cm ² a 300 kgf/cm ²)."
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 NCM	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	

<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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 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.</p>	<p>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 contener otras grasas comestibles" por la de "... pudiendo contener otras grasas de origen vegetal".</p>
<p>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</p>	<p>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".</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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".</p>
<p>Propone que en la tabla 8 "Leche con grasa vegetal", la grasa en la leche parcialmente descremada sea</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre</p>

de 5,1 a 29,9 g/L	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.
<p>Nestlé México, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2002.05.31 Propone modificar la redacción del capítulo 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.</p>	<p>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 esa reunión también estuvo presente el representante de CANILEC quien representó los intereses de la empresa Nestlé México, S.A. de C.V.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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,</p>

<p>existentes en el mercado como: Leches en polvo con grasa vegetal, leche en polvo saborizada, por lo que se proponen las siguientes tablas:</p>	<p>con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 6 a la 11, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.”</p>
<p>Sugiere adicionar tablas de especificaciones para los siguientes tipos de leche:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Leche deslactosada con grasa vegetal. ◆ Leche en polvo saborizada. ◆ Leche deshidratada o en polvo con grasa vegetal. 	<p>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:</p> <p>“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.”</p>
<p>En relación al literal a) del inciso 9.1 propone la siguiente modificación en su redacción y cambio de inciso.</p> <p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyéndose en el inciso 9.2.8 la siguiente redacción:</p> <p>“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.”</p>
<p>En relación al literal b) del inciso 9.1 propone la siguiente modificación en su redacción y cambio de inciso:</p> <p>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</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 9.2.1 del documento final.</p>
<p>En relación al literal c) del inciso 9.1 propone la siguiente modificación en su redacción y cambio de inciso:</p> <p>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.</p>	<p>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:</p> <p>“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.”</p>
<p>Sugiere adicionar los siguientes incisos:</p> <p>9.15 Cuando la leche provenga de otra especie animal distinta a la vaca, se debe designar el nombre de la especie de procedencia.</p>	<p>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.</p>
<p>En el capítulo 10 “Comercialización”, sugiere la siguiente redacción:</p>	

<p>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.</p>	<p>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".</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>

<p>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".</p>	
<p>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 correspondiente al tipo de grasa que se pretenda regular.</p>	<p>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."</p>
<p>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"</p>	<p>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".</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>

<p>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.</p>	
<p>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 un método para determinación de humedad.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Indica que en el inciso 8.2.2.2 debe especificarse a qué tipo de papel filtro se refiere.</p>	<p>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".</p>
<p>Se sugiere adicionar el numeral 8.2.6 de la siguiente manera: 8.2.6 Informe de la prueba. mg caseína/L</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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."</p>
<p>En el inciso 8.6.2 "Equipo", se sugiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 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". 	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando como inciso 8.6.3 del documento final.</p>
<p>De igual manera, en el inciso 8.6.4 se sugiere:</p> <p>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 llevar a un volumen apropiado a fin de tener una concentración final de 10 µg lactosa/mL.</p> <p>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.</p>	<p>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 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.</p>
<p>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</p>	<p>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</p>

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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).</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la propuesta, realizándose la modificación sugerida.</p>
<p>Asimismo, comenta que es necesario incluir la NMX-F-490-1999-NORMEX, para caracterización de ácidos grasos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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).</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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).</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en el artículo 64 de la Ley Federal sobre</p>

-0,530°C (-0,550°H).	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 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 restarse los azúcares para obtener realmente los sólidos provenientes de la leche.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyendo una nota al 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: °C= [0,1915 x [(-L)-0,00047851]]/0,199.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.

<p>“Nota.-...el punto crioscópico de la leche fresca es de $-0,510^{\circ}\text{C}$ ($-0,530^{\circ}\text{H}$) a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (-0560°H) con valor promedio de $-0,526^{\circ}\text{C}$ ($0,545^{\circ}\text{H}$)...valores menores a $-0,510^{\circ}\text{C}$ ($-0,530^{\circ}\text{H}$). Si el valor es superior a $-0,536^{\circ}\text{C}$ ($-0,560^{\circ}\text{H}$) 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 $\pm 0,002^{\circ}\text{H}$.</p>	
<p>Propone modificar la redacción del inciso 8.2.4, para quedar como sigue:</p> <p>8.2.4. Procedimiento</p> <p>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...</p> <p>Conforme al procedimiento indicado en el inciso 8.5 o de acuerdo a la NMX-F-608-NORMEX-2002....</p> <p>Se deben incluir las indicaciones para reconstituir la leche en polvo. Se recomienda incluir:</p> <p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Se sugiere modificar la redacción del inciso 8.3.1 “Fundamento”, como sigue:</p> <p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>De igual manera, se sugiere modificar la redacción del inciso 8.3.5 “Procedimiento”, como sigue:</p> <p>Medir 20 ml de muestra en un matraz adicionar 40 ml de agua libre de CO_2. 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:</p> <p>Para el caso potenciométrico medir 20 ml de muestra adicionar 40 ml de agua libre de CO_2 y titular con hidróxido de sodio 0,1 N hasta pH de 8,3.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>En cuanto al numeral 8.5.3, indica que la redacción debe decir:</p> <p>Acido sulfúrico concentrado al 98% (libre de nitrógeno).</p> <p>Incluir:</p> <p>Tabletas Kjeldahl comerciales.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>En lo que se refiere al inciso 8.5.4 “Preparación de la muestra”, se sugiere que diga.</p> <p>Medir 5ml \pm 0,1 ml de la muestra.</p> <p>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</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta presentada y los diferentes sectores decidieron aceptarla.</p>

<p>como estándar para determinar el porcentaje de recuperación.</p> <p>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.</p>	
<p>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:</p> <p>El método en términos generales puede ser utilizable pero habría que validarlo para el tipo de muestras que se van a emplear.</p> <p>Sugiere de igual manera que deberá incorporarse la prueba de perfil de ácidos grasos método de prueba NMX-F-490-NORMEX-1999, para tener un parámetro que nos permita evaluar posibles adulteraciones con grasas vegetales.</p>	<p>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-490-NORMEX-1999.</p>
<p>TETRA PAK, S. A. de C. V.</p> <p>Fecha de recepción: 2002.05.31</p> <p>Propone modificar la redacción de la definición del inciso 4.9 "Clarificación", como sigue:</p> <p>4.9 Clarificación.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Sugiere incluir la definición de microfiltración, como sigue:</p> <p>Microfiltración.</p> <p>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/cm² a 5 kgf/cm²)</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla, incluyéndose la definición como inciso 4.50 del documento final.</p>
<p>Propone adicionar la definición de "Nanofiltración", con la siguiente redacción:</p> <p>Nanofiltración.</p> <p>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</p>	<p>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,</p>

<p>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/cm² a 50 kgf/cm²).</p>	<p>decidió no aceptarla, en virtud de que se trata de un término que no se maneja dentro del texto del documento final.</p>
<p>Sugiere modificar la redacción del inciso 4.24 "Osmosis inversa", para quedar como sigue: 4.24 Osmosis 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 a presiones de 2,7 MPa a 10,3 MPa (28 kgf/cm² a 105 kgf/cm²), sólo el agua y las sustancias disueltas de bajo peso molecular atraviesan la membrana quedando en solución concentrada.</p>	<p>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 Osmosis inversa Sistema de concentración de líquidos, que 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 del líquido.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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".</p>
<p>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.</p>	<p>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".</p>
<p>Propone incluir un método de prueba analítico para la separación de proteínas de la leche y</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyéndose el método de prueba de</p>

determinación de la adulteración, usando un equipo de electroforesis capilar.	“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, 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.	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 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	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

más clara.	combinado”.
<p>Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A.C. (ANTAD)</p> <p>Fecha de recepción: 2002.05.31</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>El Instituto de Seguridad y Servicio Social de los Trabajadores al Servicio del Estado (ISSSTE)</p> <p>Fecha de recepción: 2002.05.30</p> <p>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 producto de su interés.</p>	<p>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 establecer para la fórmula láctea y producto lácteo combinado un tamaño de letra de 75% del tamaño de la marca comercial del producto.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

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

SECRETARIA DE SALUD

RESOLUCION por la que se modifica la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SSA1-1998, Del expediente clínico.

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

RESOLUCION POR LA QUE SE MODIFICA LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-168-SSA1-1998, DEL EXPEDIENTE CLINICO.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracción I, 13 apartado A fracción I, 45 y 46 de la Ley General de Salud; 40 fracciones III y XI, y 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4o. del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica; 2, literal C fracción II, 34 y 36 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y 7 fracción XVI del Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación de la resolución por la que se modifica la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SSA1-1998, Del expediente Clínico.

CONSIDERANDO

Que el día 30 de septiembre de 1999 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SSA1-1998, Del expediente clínico, y entró en vigor al día siguiente.

Que se ha detectado la necesidad de efectuar modificaciones al contenido de la citada Norma Oficial Mexicana, a efecto de lograr mayor claridad y congruencia, lo que facilitará su aplicación.

Que el artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece la posibilidad de modificar las normas oficiales mexicanas sin seguir el procedimiento para su elaboración, siempre y cuando esto no implique crear nuevos requisitos o procedimientos, o bien incorporar especificaciones más estrictas, se tiene a bien expedir la siguiente:

RESOLUCION POR LA QUE SE MODIFICA LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-168-SSA1-1998, DEL EXPEDIENTE CLINICO

UNICO. Se modifica en la NOM-168-SSA1-1998, Del expediente clínico, los numerales:

5.6. En los establecimientos para la atención médica, la información contenida en el expediente clínico será manejada con discreción y confidencialidad, atendiendo a los principios científicos y éticos que orientan la práctica médica y sólo podrá ser dada a conocer a terceros mediante orden de la autoridad competente o a la CONAMED, para arbitraje médico.

5.11. El empleo de medios magnéticos, electromagnéticos, de telecomunicación será exclusivamente de carácter auxiliar para el expediente clínico.

Para quedar como sigue:

5.6. En los establecimientos para la atención médica, la información contenida en el expediente clínico será manejada con discreción y confidencialidad, atendiendo a los principios científicos y éticos que orientan la práctica médica y sólo podrá ser dada a conocer a terceros mediante orden de las autoridades judiciales, administrativas, sanitarias o a las Comisiones Nacional y Estatales de Arbitraje Médico existentes, para el ejercicio de sus atribuciones.

5.11. Se permite el empleo de medios electrónicos, magnéticos, electromagnéticos, ópticos, magneto ópticos o de cualquier otra tecnología, en la integración de un expediente clínico, mismo que en su caso, quedará sujeto al cumplimiento de las disposiciones legales aplicables.

TRANSITORIO

UNICO.- La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

México, D.F., a 30 de julio de 2003.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-218-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Bebidas no alcohólicas, sus congelados y productos concentrados para prepararlas. Especificaciones sanitarias. Información comercial.

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

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-218-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, SUS CONGELADOS Y PRODUCTOS CONCENTRADOS PARA PREPARARLAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACION COMERCIAL.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 34 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracciones XXII y XXIV, 13, Apartado A, fracciones I y II, 194 fracción I, 195, 197, 199 y 214 de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 39 fracción V, 40 fracciones I, II, V, VII, XI, XII y XIII, 41 y 47 fracción I, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4, 8, 15, 25, 28, 30, 202, 210 y Quinto Transitorio, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 28, 31 y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 2, literal C, fracción II, 34 y 36, fracción V, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y 23 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, 2 fracciones II y III, 7 fracción XVI y 11 fracciones I y II del Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del Proyecto Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-218-SSA1/SECOFI-2002, Productos y servicios. Bebidas no alcohólicas, sus congelados y productos concentrados para prepararlas. Especificaciones sanitarias. Información comercial.

El presente Proyecto se publica a efecto de que los interesados, dentro de los siguientes 60 días naturales, contados a partir de la fecha de su publicación, presenten sus comentarios en idioma español y con el sustento técnico suficiente ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, sita en Monterrey número 33, planta baja, colonia Roma, código postal 06700, México, D.F., correo electrónico rfs@salud.gob.mx.

Durante el plazo mencionado, los documentos que sirvieron de base para la elaboración del Proyecto estarán a disposición del público para su consulta en el domicilio del Comité.

PREFACIO

En la elaboración del anteproyecto de Norma participaron los siguientes organismos e instituciones.

SECRETARIA DE SALUD

Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios.

Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Laboratorio Nacional de Salud Pública.

SECRETARIA DE SALUD DEL ESTADO DE MICHOACAN

SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE NUEVO LEON

SECRETARIA DE ECONOMIA

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Dirección General de Investigación

INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Facultad de Química

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACION

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS

CONFEDERACION DE CAMARAS INDUSTRIALES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

ASOCIACION NACIONAL DE PRODUCTORES DE REFRESCOS Y AGUAS CARBONATADAS, A.C.

ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE PRODUCTOS AROMATICOS, A.C.

BEBIDAS SANAS, S.A. DE C.V.

CADBURY BEBIDAS, S.A. DE C.V.

CAFE INTERNACIONAL DE CORDOBA, S.A. DE C.V.

CENTRO DE CAPACITACION DE CALIDAD SANITARIA, S.A. DE C.V.

CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.

COCA COLA DE MEXICO, S.A. DE C.V.

CONCENTRADOS SANDY'S, S.A. DE C.V.

DULCO, S.A. DE C.V.

EMBOTELLADORA AGA DE MEXICO, S.A. DE C.V.

GAF DISTRIBUCIONES INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.

GRUPO JUMEX

HELADOS SIBERIA, S.A. DE C.V.

INNOVADORA DE ESENCIAS, AROMAS Y SABORES, S.A. DE C.V.

JARABES EL MANANTIAL, S.A. DE C.V.

JUGOS DEL VALLE, S.A. DE C.V.

KRAFT FOODS DE MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

MANANTIALES PEÑAFIEL, S.A. DE C.V.

MEAD JOHNSON DE MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.

OMNILIFE, S.A. DE C.V.

PALETERIAS LA MICHOACANA, S.A. DE C.V.

PARMALAT DE MEXICO, S.A. DE C.V.

PEPSI-COLA MEXICANA, S.A. DE C.V.

PROCESADORA DE FRUTAS LA CIMA, S.A. DE C.V.

PROCTER & GAMBLE MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

PRODUCTORA NACIONAL DE CONCENTRADOS, S.A. DE C.V.

SABORMEX, S.A. DE C.V.

SABRITAS, S. DE R.L. DE C.V.

SANTA CLARA PRODUCTOS LACTEOS, S.A. DE C.V.

SAROMA, S.A. DE C.V.

SUPER SOPAS, S.A. DE C.V.

UNILEVER DE MEXICO, S.A. DE C.V.

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Símbolos y abreviaturas
5. Especificaciones generales
6. Bebidas saborizadas no alcohólicas
7. Productos congelados
8. Productos concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas
9. Muestreo
10. Métodos de prueba
11. Etiquetado
12. Envase y embalaje
13. Concordancia con normas internacionales y mexicanas
14. Bibliografía
15. Observancia de la norma

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir las bebidas saborizadas no alcohólicas (incluye las aguas preparadas o frescas), sus congelados y los productos concentrados para prepararlas. Asimismo, establece la información comercial de dichos productos.

Esta Norma Oficial Mexicana no aplica a productos que cuenten con una regulación sanitaria particular, los cuales deben ajustarse a las especificaciones sanitarias que para cada uno de ellos determine la Secretaría de Salud.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

2. Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente:

- | | | |
|-----|-------------------|--|
| 2.1 | NOM-030-SCF-1993 | Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. |
| 2.2 | NOM-086-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. |
| 2.3 | NOM-092-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. |
| 2.4 | NOM-093-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. |
| 2.5 | NOM-110-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. |
| 2.6 | NOM-112-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del Número Más Probable. |
| 2.7 | NOM-113-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. |
| 2.8 | NOM-114-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Método para la determinación de Salmonella en alimentos. |
| 2.9 | NOM-115-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. |

2.10	NOM-117-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
2.11	NOM-120-SSA1-1994	Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
2.12	NOM-127-SSA1-1994	Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de la calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
2.13	NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
2.14	NOM-145-SSA1-1995	Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
2.15	NOM-159-SSA1-1996	Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
2.16	NOM-184-SSA1-2002	Productos y servicios. Leche para consumo humano. Especificaciones sanitarias.
2.17	NOM-201-SSA1-2002	Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

3. Definiciones

Para fines de esta Norma se entiende por:

3.1 Aditivos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.

3.2 Aguas preparadas o frescas, a las bebidas saborizadas no alcohólicas consumidas a granel, que se elaboran a partir de agua o leche para consumo humano y derivados vegetales o productos concentrados para prepararlas, con o sin azúcares e ingredientes opcionales.

3.3 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan uno a más nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas.

3.4 Bebida para deportistas, a las bebidas saborizadas no alcohólicas que son elaboradas por la disolución de sales minerales, edulcorantes u otros ingredientes con el fin de reponer el agua, energía y electrolitos perdidos por el cuerpo humano durante el ejercicio.

3.5 Bebidas saborizadas no alcohólicas, a los productos elaborados por la disolución en agua o leche para uso y consumo humano, de edulcorantes e ingredientes opcionales, adicionados o no de aditivos, que pueden estar o no carbonatadas.

3.6 Bitácora o registro, al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas o resultados obtenidos durante el proceso del producto y su análisis, con la finalidad de asegurar la rastreabilidad del mismo.

3.7 Buenas prácticas de fabricación, al conjunto de lineamientos y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones sanitarias requeridas para su uso o consumo. En particular, en el caso de los aditivos se refiere a la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.

3.8 Coadyuvantes de elaboración, a la sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y los aditivos, que no se utiliza como ingrediente alimenticio por sí misma, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable de residuos o derivados en el producto final.

3.9 Concentrado de manufactura, al producto para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas, que se elabora a partir de derivados vegetales o saborizantes naturales, idénticos a los naturales o sintético artificiales, adicionado o no de otros aditivos para alimentos y de ingredientes opcionales y, que no está destinado para su venta al consumidor.

3.10 Congelado de bebidas saborizadas no alcohólicas, al producto elaborado con agua para uso y consumo humano, edulcorantes e ingredientes opcionales, adicionados o no de aditivos para alimentos con o sin incorporación de aire y que puede ser moldeado, envasado o empalillado, entre otros.

3.11 Consumidor, a la persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final alimentos y bebidas. No es consumidor, quien adquiera, almacene o consuma productos con objeto de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación de servicios a terceros.

3.12 Derivados vegetales, a las materias primas comestibles e inocuas obtenidas de las diferentes partes de la plantas. Los saborizantes de origen natural son considerados aditivos.

3.13 Embalaje, al material que envuelve, contiene o protege debidamente a los envases primarios, secundarios, múltiples o colectivos, que facilite y resista las operaciones de almacenamiento y transporte, no destinado para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.14 Envase colectivo, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades diferentes de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.15 Envases herméticamente cerrados, a los que se han previsto para proteger el contenido contra la entrada de contaminantes.

3.16 Envase múltiple, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades iguales de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.17 Envase primario, al recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo.

3.18 Envase secundario, al que contiene al envase primario de manera individual.

3.19 Etiqueta, al marbete, rótulo, inscripción, marca, imagen, gráfica u otra forma descriptiva que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, en relieve o en hueco grabado, adherido, precintado o anexo al empaque o envase del producto.

3.20 Ingrediente compuesto, a la mezcla previamente elaborada de sustancias y productos, que constituye un producto terminado y que se emplea para la fabricación de otro distinto.

3.21 Ingredientes opcionales, a los que se pueden adicionar al producto, tales como vegetales y sus derivados, leche y sus derivados u otros productos aptos para consumo humano.

3.22 Inocuo, al que no hace o causa daño a la salud.

3.23 Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.

3.24 Lote, a la cantidad de un producto, elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas.

3.25 Materia extraña, al material orgánico o inorgánico que se presente en el producto por contaminación.

3.26 Metal pesado y metaloide, a los elementos químicos que tienen un peso atómico entre 63 y 200 y una gravedad específica mayor de 4,0; que por su naturaleza presenta una gran reactividad y que dependiendo de la concentración, la forma química o su acumulación en el organismo pueden ocasionar efectos indeseables en el metabolismo.

3.27 Método de prueba, al procedimiento analítico utilizado para la determinación de parámetros o características de un producto, proceso o servicio.

3.28 Plaguicida, a la sustancia o mezcla de sustancias que se destina a controlar cualquier plaga, incluidos los vectores que transmiten las enfermedades humanas y de animales, las especies no deseadas que causen perjuicio o que interfieran en el proceso de los productos.

3.29 Proceso, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

3.30 Productos concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas, a los productos obtenidos por la mezcla de algunos de los siguientes: azúcares, ingredientes opcionales y aditivos, que requieren diluirse o disolverse para su consumo.

3.31 Producto a granel, al producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

3.32 Producto preenvasado, al producto que cuando es colocado en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentra presente el consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

3.33 Tratamiento térmico, al método físico que consiste en someter a una fuente de calor suficiente por un tiempo apropiado al producto, antes o después de ser envasado con el fin de lograr una estabilidad biológica y que garantice la eliminación de microorganismos patógenos.

4. Símbolos y abreviaturas

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

BPF	buenas prácticas de fabricación
cm	Centímetro
g	Gramo
kg	Kilogramo
L	Litro
m	Masa
µg	microgramos
mg	Miligramo
mL	Mililitro
n.a.	no aplica
nm	Nanómetro
NMP	número más probable

/	Por
%	por ciento
UFC	unidades formadoras de colonia
uv	Ultravioleta
pH	potencial de hidrógeno
v	Volumen
K	Kelvin
°C	grado Celsius
PEPS	primeras entradas, primeras salidas

Cuando en la presente Norma se mencione al:

Acuerdo, debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes y sus modificaciones.

CICOPLAFEST, debe entenderse que se trata de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.

5. Especificaciones generales

5.1 En el proceso de los productos objeto de esta norma, además de aplicar las prácticas de higiene y sanidad establecidas en la NOM-120-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias, se debe cumplir con las siguientes:

5.1.1 Control documental del proceso

5.1.1.1 Del proceso de los productos objeto de esta norma se debe contar con bitácoras o registros, de manera que garanticen los requisitos establecidos en la Tabla 1, el diseño y la frecuencia de los registros quedan bajo la responsabilidad del fabricante y deben:

- a. Conservarse por lo menos durante una y media veces la vida de anaquel del producto terminado y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera.
- b. Contar con fecha y alguna forma de identificación del encargado de elaborar los registros.
- c. Cuando se elaboren por medios electrónicos deben contar con respaldos que aseguren la veracidad de la información y un procedimiento para la prevención de acceso y correcciones no controladas.

Tabla 1. Información mínima de las bitácoras o registros de las diferentes etapas del proceso y de las buenas prácticas de fabricación.

REGISTRO DE:	INFORMACION
Materias primas.	Proveedor u origen. Condiciones de almacenamiento y conservación, cuando aplique. Rotación, conforme al tipo de proceso. Informe del resultado de su análisis, en el que se incluya: Nombre de la materia prima. Lote. Parámetro sanitario analizado. Fecha de análisis. Responsable.

Producto terminado.	Condiciones de almacenamiento y conservación. Identificación de la cámara, refrigerador o congelador, cuando aplique. Rotación, conforme al tipo de proceso. Informe del resultado de su análisis, en el que se incluya: Nombre del producto terminado. Lote. Parámetro sanitario analizado. Fecha de análisis. Responsable.
Control o erradicación de fauna nociva.	a) Por contratación: Fecha. Comprobante del tipo de servicio proporcionado por la empresa responsable. Técnicas o sustancias usadas. Número de licencia de la empresa que aplica. Responsable. b) Autoaplicación: Fecha. Aprobación del responsable técnico. Técnicas o sustancias usadas. Concentraciones, cuando aplique. Responsable.
Lavado de los envases, en su caso.	Sustancias usadas. Concentraciones. Temperaturas y tiempo de contacto.
Limpieza y desinfección del equipo, utensilios, instalaciones y, en su caso, materia prima.	Fecha y hora. Productos usados. Concentraciones. Tiempos de contacto. Enjuagues. Responsable.
Mantenimiento del equipo.	Tipo de mantenimiento (preventivo o correctivo). Operación realizada. Fecha. Responsable.
Proceso.	Contar con diagramas de bloque en los que se describa de manera sintética el proceso de elaboración de los productos. Control del tratamiento térmico, cuando aplique • Registro de temperaturas.

De conformidad con el trámite SSA-04-015. Conservación de información sobre el proceso de producción.

5.1.2 Personal

5.1.2.1 El personal debe estar capacitado para cumplir con las buenas prácticas de higiene, e identificar su papel y responsabilidad en la protección de las materias primas y productos terminados con relación a su contaminación o deterioro y la repercusión de su consumo en la salud de la población. De esta capacitación debe existir evidencia documental.

5.1.3 Instalaciones físicas

5.1.3.1 En caso de ser necesario, se debe contar con un sistema de potabilización adicional que coadyuve en la calidad sanitaria del agua utilizada en el proceso. El mantenimiento del mismo es responsabilidad del particular, de acuerdo a las especificaciones emitidas por el fabricante.

5.1.3.2 El área de lavado de los envases debe ser específica, localizarse dentro del establecimiento y contar con pisos, paredes y techos. En caso de que no exista comunicación directa entre esta área y la de llenado, se deben tomar las medidas necesarias para evitar la recontaminación de los envases.

5.1.3.3 Las paredes deben tener recubrimientos continuos, de superficie lisa, sin grietas o roturas y se deben mantener limpias.

5.1.3.4 Las coladeras y canaletas deben estar libres de basura o estancamiento y contar con rejillas y sellos hidráulicos.

5.1.4 Instalaciones sanitarias

5.1.4.1 Deben colocarse señalamientos en los que se indique al personal que debe lavarse y desinfectarse las manos después de usar los sanitarios.

5.1.5 Materia prima

5.1.5.1 La materia prima empleada en la elaboración de los productos objeto de esta norma, debe cumplir con los ordenamientos legales aplicables.

5.1.5.2 El agua utilizada para la elaboración de estos productos debe cumplir, según corresponda, con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 o en la norma de Agua y hielo para consumo humano preenvasados y a granel. Especificaciones Sanitarias, señaladas en el apartado de referencias.

5.1.5.3 La leche empleada para la elaboración de estos productos debe cumplir, según corresponda, con lo establecido en la NOM-184-SSA1-2002, Productos y servicios. Leche para consumo humano. Especificaciones Sanitarias, señalada en el apartado de referencias.

5.1.5.4 La recepción de la materia prima en los establecimientos, se debe llevar a cabo en un área limpia que evite su contaminación, de acuerdo con lo señalado a continuación:

5.1.5.4.1 Se deben revisar los envases de las materias primas a fin de asegurar su integridad y limpieza; rechazando el que presente evidencias de contaminación.

5.1.5.4.2 Los productos de origen vegetal, a granel o preenvasados, se deben controlar rechazando aquellos que presenten deterioro tales como mohos, coloración extraña o mal olor, o fecha de caducidad vencida, según el caso.

5.1.5.4.3 Las materias primas congeladas se deben recibir sin signos de descongelamiento.

5.1.5.4.4 La materia prima de origen vegetal fresca o congelada, se debe en su caso descongelar y lavar con agua apta para consumo humano, se debe desinfectar con sustancias inocuas para su uso en alimentos, de conformidad con lo siguiente:

5.1.5.4.4.1 El agua debe cambiarse con una frecuencia suficiente para prevenir la acumulación de materia orgánica y evitar la contaminación cruzada.

5.1.5.4.4.2 Debe realizarse el secado o drenaje para eliminar el agua después del lavado.

5.1.5.4.4.3 De acuerdo con el desinfectante que se emplee, se debe cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante en la etiqueta y en la hoja o ficha técnica.

5.1.5.4.4.4 Deben monitorearse y controlarse los niveles de desinfectante para garantizar que se mantienen en concentraciones eficaces. La aplicación de desinfectantes, seguida de un lavado en caso necesario, debe llevarse a cabo para garantizar que los residuos químicos no excedan los límites.

5.1.5.4.5 En todas las materias primas industrializadas, que requieren fecha de caducidad debe revisarse ésta, y rechazar aquellas que se encuentren vencidas.

5.1.6 Envases

5.1.6.1 Los recipientes dañados que no garanticen la integridad sanitaria del producto deben ser desechados.

5.1.6.2 Los envases y recipientes se deben almacenar en condiciones higiénicas, protegidas de polvo y materia extraña. No deben entrar en contacto directo con el piso, muros y techos.

5.1.6.3 Durante el lavado de los envases, debe evitarse la acumulación de polvo y vapores.

5.1.7 Elaboración

5.1.7.1 En el área de elaboración debe existir el equipo y material necesario para el lavado, desinfección y secado de manos, actividades que deben llevarse a cabo al iniciar operaciones y en cada reanudación de las mismas.

5.1.8 Almacenamiento

5.1.8.1 En las áreas de almacenamiento de materia prima y producto terminado con que cuente el establecimiento se debe cumplir con lo señalado a continuación:

5.1.8.1.1 Cámara de refrigeración y refrigeradores:

5.1.8.1.1.1 Almacenar las materias primas en recipientes cubiertos, separando los productos frescos, en proceso o terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores.

5.1.8.1.1.2 Se debe dar mantenimiento constante, así como realizar la limpieza y desinfección.

5.1.8.1.1.3 Adicionalmente, para las cámaras de refrigeración, no almacenar las materias primas directamente sobre el piso, evitar el contacto con el techo y paredes, así como permitir el flujo de aire entre los productos. No se deben almacenar materias primas en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales en los que se reciben.

5.1.8.1.1.4 En las áreas de almacenamiento en frigorífico no debe haber contacto directo del agua de condensación y de descongelación, procedentes de las materias primas, producto en proceso y producto terminado.

5.1.8.1.2 Almacén de secos:

5.1.8.1.2.1 Debe estar localizado en un área cerrada, seca, ventilada y limpia. Cualquier estiba, tarima o anaquel que se utilice para almacenar debe estar limpio.

5.1.8.1.2.2 Almacenar la materia prima en recipientes cubiertos, cerrados o en sus envases originales y en orden, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada al almacén.

5.1.8.1.2.3 No almacenar las materias primas directamente sobre el piso, evitar el contacto con el techo y paredes, así como permitir el flujo de aire entre los productos.

5.1.9 Transporte

5.1.9.1 De contarse con sistema de transporte, sin importar el tamaño, para venta o distribución, debe sujetarse a lo señalado a continuación:

5.1.9.2 El producto debe transportarse, en su caso, en recipientes cerrados o envases desechables y mantenerse a la temperatura que permita su conservación.

5.1.9.3 El vehículo debe mantenerse limpio y libre de fauna nociva y mascotas.

5.1.10 Control de plagas

5.1.10.1 El fabricante de los productos objeto de esta norma, y el comercializador de los mismos, cada uno en el ámbito de su responsabilidad, sólo pueden utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

5.2 Contenido de alcohol

5.2.1 El contenido de alcohol etílico en los productos objetos de esta norma no debe exceder del 1,99% v/v, en el producto terminado. Cuando el primero se encuentre en el producto terminado por efectos de transferencia, no debe exceder el 0,5% en volumen.

5.3 Metales pesados y metaloides

5.3.1 El fabricante de los productos objeto de esta norma, debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta así lo requiera.

5.4 Especificaciones nutrimentales

5.4.1 Los productos que hayan sido modificados en su composición, deben cumplir con la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

5.4.2 Los productos objeto de esta norma que contengan leche, frutas, cereales, o cualquier otra fuente de proteínas, vitaminas o minerales, pueden adicionar únicamente los nutrimentos listados en la NOM-086-SSA1-1994.

5.4.3 Los polvos cuya finalidad de uso sea la de proporcionar nutrimentos, pueden ser adicionados de aquellos listados en la NOM-086-SSA1-1994.

5.4.4 Los productos restantes, no pueden ser adicionados de vitaminas liposolubles.

5.5 Los productos objeto de esta norma que empleen como materia prima derivados vegetales, deben sujetarse a lo establecido en el Acuerdo correspondiente.

5.6 Los obsequios o promociones que se proporcionen con los productos objeto de esta norma deben ser inocuos, no ceder sustancias de riesgo al producto y, en su caso, cumplir con los ordenamientos legales aplicables.

5.7 Las tintas, adhesivos y sustancias que se utilicen para la elaboración de etiquetas y envases deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables, no contener ni ceder sustancias tóxicas a los productos objeto de esta norma.

5.8 Aditivos

En la elaboración de los productos objeto de esta Norma, únicamente se permite el empleo de los siguientes aditivos:

Tabla 2. Listado de aditivos

Aditivo	Productos	Límite máximo en el producto listo para consumo mg/L
Aceite vegetal bromado ¹	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	15
Acetato isobutirato de sacarosa	Bebidas y congelados	500
Acido acético glacial	Bebidas y congelados	BPF
Acido alginico	Bebidas y congelados	BPF
Acido ascórbico (expresado como ácido ascórbico)	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Acido benzoico ³ (expresado como ácido benzoico)	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	1000
Acido cítrico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Acido D-L-tartárico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF

Acido eritórico (expresado como ácido eritórico)	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Acido fosfórico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	700
Acido fumárico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Acido L (+) -tartárico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	2000
Acido láctico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Acido málico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Acido sórbico ³ (expresado como ácido sórbico)	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	1000
Acido tánico	Bebidas, congelados y polvos, jarabes y concentrados	300
Adipato de dialmidón acetilado	Bebidas y congelados	BPF
Agar	Bebidas y congelados	BPF
Alginato de amonio	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Alginato de calcio	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Alginato de potasio	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Alginato de propilenglicol	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	500
Alginato de sodio	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Almidón acetilado	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Almidón hidroxipropilado	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Almidón oxidado	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Amarillo ocaso FCF y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
Antocianinas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	2000
Ascorbato de calcio (expresado como ácido ascórbico)	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Ascorbato de potasio (expresado como ácido ascórbico)	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Ascorbato de sodio (expresado como ácido ascórbico)	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Azorrubina y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
Azul brillante FCF y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
Benzoato de potasio ³ (expresado como ácido benzoico)	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	1000
Benzoato de sodio ³ (expresado como ácido benzoico)	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	1000
Beta-apo-8'-carotenal	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
Butilhidroxianisol ²	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	1000

Butilhidroxitolueno ²	Bebidas y congelados	1000
Cantaxantina	Congelados	100
Carbonato de amonio	Polvos	BPF
Carbonato de amonio hidrogenado	Polvos	BPF
Carbonato de calcio	Polvos	BPF
Carbonato de magnesio	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Carbonato de potasio	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Carbonato de sodio	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Carbonato de sodio hidrogenado	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Carboximetilcelulosa de sodio	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Carotenos naturales	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Carrageninas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Celulosa microcristalina	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Citrato de monoisopropilo ²	Bebidas y congelados	100
Citrato tripotásico	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Citrato trisódico	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Clorofilas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Cloruro de magnesio	Bebidas y congelados	BPF
Cloruro de potasio	Bebidas y congelados	BPF
Color caramelo Clase I y II	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Color caramelo Clase III y IV	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	800
d-alfa- tocoferol concentrado	Bebidas y congelados	20
Dialmidón glicerol acetilado	Bebidas y congelados	BPF
Diocil sulfosuccinato de sodio	Bebidas, congelados y polvos	10
dl-alfa-tocoferol	Bebidas, congelados y polvos	20
Dióxido de titanio	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Eritorbato de sodio (expresado como ácido eritórbito)	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Eritrosina y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
Estearato de polioxietileno (40)	Bebidas y congelados	500
Estearoil 2 lactilato de calcio	Bebidas, congelados, polvos	2000
Estearoil 2 lactilato de sodio	Bebidas, congelados, polvos	2000
Ester de glicerol de madera rosina	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Esteres de glicerol y ácidos grasos de diacetil tartárico	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	1000

Esteres de poliglicerol de ácidos grasos	Bebidas y congelados	300
Esteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interésterificado	Bebidas y congelados	300
Esteres de propilenglicol y ácidos grasos	Bebidas y congelados	150
Esteres de sacarosa y ácidos grasos	Bebidas y congelados	1000
Etilendiamino tetra acetato disódico	Bebidas y congelados	33
Etilendiamino tetraacetato disódico cálcico	Bebidas y congelados	33
Etilendiamino tetraacetato tetrasódico	Bebidas y congelados	33
Extracto de annato (Extracto de semillas de Bixa orellana)	Bebidas, congelados y polvos	50
Extracto de caléndula (<i>Tagetes erecta</i> L.)	Jarabes y concentrados	BPF
Extracto de cochinilla	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Extracto de tegumento de uva	Bebidas y congelados	2000
Fosfato de dialmidón acetilado	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Fosfato de dialmidón	Bebidas y congelados, jarabes y concentrados	BPF
Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Fosfato de dialmidón fosfatado	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Fosfato de monoalmidón	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Fosfato dihidrogenado de calcio	Bebidas, congelados,	500
Fosfato dihidrogenado de sodio	Bebidas, congelados	500
Fosfato hidrogenado disódico	Bebidas y congelados	500
Fosfato tricálcico	Bebidas, congelados y polvos	700
Fosfato tripotásico	Bebidas y congelados	700
Fosfato trisódico	Bebidas y congelados	700
Galato de propilo ²	Bebidas y congelados	100
Glucono delta lactona	Polvos	BPF
Goma arábica	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Goma damar	Bebidas, congelados, y polvos	BPF
Goma de algarrobo	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Goma ghatti	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Goma guar	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Goma tragacanto	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	BPF
Goma xantana	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF

Hidróxido de magnesio	Bebidas y congelados	BFF
p-hidroxibenzoato de metilo	Bebidas y congelados	1000
Indigotina y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
L (+) Tartrato de potasio	Bebidas y congelados	300
L (+) Tartrato de sodio	Bebidas y congelados	300
Lactato de calcio	Bebidas y congelados	BFF
Lactato de sodio	Bebidas y congelados	BFF
Lecitina	Bebidas, congelados y polvos	BFF
Metilcelulosa	Bebidas y congelados	BFF
Mono y diglicéridos	Bebidas, congelados y polvos	BFF
Monoestearato de sorbitán	Bebidas, congelados y polvos	500
Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	Bebidas y congelados	500
Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	Bebidas y congelados	100
Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)	Bebidas y congelados	500
Oleoresina de paprika	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BFF
Oxistearina	Bebidas y congelados	BFF
Pectinas ³	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BFF
Polidimetilsiloxano	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	10
Polifosfato de potasio	Bebidas, congelados, y polvos	1000
Polifosfato de sodio	Bebidas, congelados, y polvos	1000
Ponceau 4R y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
Propil p-hidroxibenzoato	Bebidas, congelados	1000
Resina de guayaco	Bebidas, congelados	1000
Riboflavina	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	50
Riboflavina- 5'- fosfato de sodio	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	50
Rojo allura AC y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	300
Rojo betabel	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BFF
Silicato de calcio	Polvos	BFF
Sílice coloidal	Polvos	BFF
Silicoaluminato de potasio	Polvos	BFF
Silicoaluminato de sodio	Polvos	BFF

Sorbato de potasio ³ (expresado como ácido sórbico)	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	1000
Sorbato de sodio ³ (expresado como ácido sórbico)	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	1000
Tartracina y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100
Tocoferoles concentrados (mezcla)	Bebidas, congelados y polvos	BPF
Triestearato de sorbitán polioxietilenado	Congelados	500
Turmérico	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	BPF
Verde rápido FCF y sus lacas	Bebidas, congelados, polvos, jarabes y concentrados	100

¹ Índice de yodo = 16,0; Ácidos grasos libres (como ácido oleico) = 2,5%

² Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales.

³ La mezcla no debe exceder de 0,1g/100 mL tomando en cuenta el límite máximo de cada aditivo.

5.8.1 Los límites arriba enunciados son sólo aplicables al uso de dichas sustancias como aditivos, sin considerar su empleo como nutrimentos, para proveer de vitaminas y minerales.

5.8.2 Si se utiliza una mezcla de colorantes artificiales, ésta no debe exceder de 300 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada colorante.

5.8.3 El límite máximo de la mezcla de emulsificantes, sin incluir a los almidones modificados, es de 10 g/kg, tomando en cuenta el límite máximo correspondiente a cada sustancia.

5.8.4 En la elaboración de los productos objeto de este apartado se permite el empleo de:

5.8.4.1 Saborizantes naturales, con excepción de los que se encuentran prohibidos en el Acuerdo y sus modificaciones, conforme a las BPF.

5.8.4.2 Saborizantes sintético artificiales y sintéticos idénticos a los naturales, señalados en el Acuerdo y sus modificaciones, conforme a las BPF.

5.8.4.3 En la elaboración de aguas frescas y congelados a granel pueden emplearse los colorantes listados y en los límites señalados en la Tabla 2, de los cuales debe monitorearse y registrarse la concentración en el producto terminado. La presencia de otros aditivos se deberá únicamente al principio de transferencia, cuando se elaboren a partir de concentrados, jarabes o bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas.

5.8.5 Las bebidas saborizadas no alcohólicas y congelados, no deben contener más de 20 mg/100 mL de cafeína como saborizante cuando se utilicen bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas. En el caso de utilizar como ingredientes base el café, té negro, guaraná y yerba mate, no se debe exceder de 70 mg/100 mL de cafeína.

5.8.6 Para la inclusión de los aditivos o coadyuvantes que no son considerados en el Acuerdo o en la presente Norma Oficial Mexicana, se debe cumplir con el procedimiento establecido en los ordenamientos legales aplicables.

5.9 Especificaciones físicas

5.9.1 El límite máximo de materia extraña debe ser:

Tabla 3. Materia extraña

Materia extraña	Con derivados vegetales	Sin derivados vegetales
-----------------	-------------------------	-------------------------

	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	Polvos	Bebidas, congelados, jarabes y concentrados	Polvos
Pelo	1/100 g	1/50 g	1/250 mL	1/50 g
Fragmentos de Insectos	20/100 g	20/50 g	exento	10/50 g
Fibras	5/100 g	5/50 g	5/100 mL	5/50 g
Otros	Exentos	Exentos	Exentos	Exentos

6. Bebidas saborizadas no alcohólicas

6.1 Clasificación

Los productos objeto de este capítulo por su naturaleza se clasifican en:

6.1.1 Bebidas saborizadas no alcohólicas

6.1.1.1 Preenvasadas

6.1.1.2 A granel

6.2 Prácticas de Higiene y Sanidad

6.2.1 Adicionalmente a lo señalado en el punto 5.1, las empresas productoras de bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas deben cumplir, con las siguientes especificaciones:

6.2.1.1 Envases

6.2.1.1.1 Cuando se utilicen envases retornables, éstos deben ser sometidos a un proceso de desinfección interna y de lavado externo con soluciones desinfectantes, enjuagados con agua apta para consumo humano y escurridos de manera que no queden residuos de los desinfectantes.

6.2.1.1.2 Para el caso de envases no retornables vacíos, éstos deben almacenarse en condiciones higiénicas, protegidos de polvo y de materia extraña. No deben entrar en contacto directo con el piso, muros y techos. Previo a su llenado, los envases deben ser sometidos a un proceso que garantice la inocuidad de los mismos.

6.2.1.1.3. Los tapones, tapas o corcholatas deben ser nuevos y de materiales no tóxicos.

6.2.1.1.4 Los tapones, tapas o corcholatas deben ser mantenidos desde su producción, transporte y manejo en condiciones higiénicas libres de polvo y de materia extraña. En caso de que no sea así, deben desinfectarse con soluciones que no modifiquen, reaccionen o alteren las características de éstos, evitando la contaminación por arrastre.

6.2.2 Adicionalmente a lo señalado en el punto 5.1 las empresas productoras de bebidas saborizadas no alcohólicas a granel, deben cumplir, con las siguientes especificaciones:

6.2.2.1 Instalaciones físicas

6.2.2.1.1 Se debe contar como mínimo con una tarja conectada al sistema de agua potable para el lavado de materia prima, enseres y utensilios para el proceso, misma que debe lavarse previo a cada uso.

6.2.2.1.2 El lavado de los útiles de limpieza debe realizarse por separado.

6.2.2.1.3 En la parte superior del área de elaboración destinada a la cocción de alimentos, debe contarse con campana de extracción o filtros y extractores que cubran las superficies de calentamiento, las cuales deben lavarse, desinfectarse y mantenerse en buen funcionamiento.

6.2.2.2 Materiales

6.2.2.2.1 Los materiales, equipos, recipientes, moldes y utensilios que se empleen durante el proceso deben cumplir con las especificaciones señaladas en el apéndice normativo A de la NOM-093-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

6.2.2.2 Las tablas y utensilios cortantes tales como: hachas, cuchillos, sacabocados y mondadores, así como cucharas, palas, cucharones, etc.; que se empleen, deben ser diferentes para los productos frescos, en proceso o terminados.

6.2.2.3 Todos los utensilios, antes de ser empleados, deben desincrustarse, lavarse y posteriormente desinfectarse con sustancias inocuas para su uso en alimentos, de acuerdo con el producto que se emplee, se debe cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante en la etiqueta y en la hoja o ficha técnica.

6.2.2.4 El equipo de cocción como son: estufas y ollas, deben lavarse y desinfectarse según el caso y mantenerse en buen estado.

6.2.2.5 Las partes de licuadoras, rebanadoras, sierras, mezcladoras, peladoras, procesadoras, abrelatas, extractores de jugos y similares que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse o limpiarse según el caso, después de cada uso, desinfectarse al inicio de cada jornada y mantenerse en buen estado.

6.2.2.6 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes, y al inicio de la jornada.

6.2.2.7 Se deben utilizar materiales exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios, lavarse y desinfectarse después de cada uso o, en su caso, desecharse.

6.2.3 Almacenamiento

6.2.3.1 Almacén de secos:

6.2.3.1.1 Cuando no se cuente con almacén de secos, se puede tener una alacena o despensa, siempre y cuando reúna las condiciones anteriores.

6.2.4 Distribución y expendio

6.2.4.1 Los establecimientos que expenden además otros alimentos deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.

6.3 Especificaciones Microbiológicas

6.3.1 Las bebidas saborizadas no alcohólicas no deben sobrepasar los siguientes límites:

Tabla 4. Especificaciones microbiológicas en bebidas saborizadas no alcohólicas

Microorganismos	Bebidas no alcohólicas a granel			
	Bebidas no Alcohólicas Preenvasadas	Sin derivados vegetales	Con derivados vegetales	
			Con tratamiento térmico	Sin tratamiento térmico
Mesófilos aerobios UFC/g o mL	50	n.a.	n.a.	n.a.
Coliformes totales NMP/mL o g	10	10	50	n.a.
Coliformes fecales NMP/mL o g	n.a.	n.a.	n.a.	< 3
<i>Salmonella</i> sp en 25 mL o g	Ausente *	ausente	ausente	ausente
<i>E. coli</i> NMP/g o mL	n.a.	n.a.	n.a.	< 3 **
<i>V. cholerae</i> O1 en 50 g o mL	Ausente *	ausente *	ausente *	ausente *
Enterotoxina estafilocócica	Negativa ***	Negativa ***	Negativa ***	Negativa ***

* Sólo en casos de contingencia sanitaria.

* * Confirmar la presencia de *E. coli* por el método del NMP cuando el parámetro de coliformes fecales esté fuera de las especificaciones.

*** Sólo en productos que contengan leche o derivados y en casos de contingencia sanitaria.

6.4 Las bebidas saborizadas no alcohólicas contenidas en envases de cierre hermético y sujetas a tratamiento térmico deben cumplir con las disposiciones y especificaciones microbiológicas establecidas en la NOM-130-SSA1-1995, señalada en el apartado de referencias.

6.5 Especificaciones nutrimentales de bebidas para deportistas

6.5.1 Las bebidas para deportistas deben contener, por lo menos:

6.5.1.1 Sodio

Tabla 5. Límites de sodio en las bebidas para deportistas

Límite mínimo mg/L	Límite máximo mg/L
230	575

6.5.1.2 Carbohidratos en una cantidad máxima de 80,000 mg/L.

7. Productos congelados

7.1 Clasificación

Los productos objeto de este capítulo por su naturaleza se clasifican en:

7.1.1 Congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas

7.1.1.1 Preenvasadas

7.1.1.2 A granel

7.2 Prácticas de Higiene y Sanidad

7.2.1 Adicionalmente a lo señalado en el punto 5.1, las empresas productoras de congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas deben cumplir, con las siguientes especificaciones:

7.2.1.1 Personal

7.2.1.1.1 En las áreas de llenado de moldes, el personal debe portar cubrebocas y cubrepelo.

7.2.1.2 Elaboración

7.2.1.2.1 Todas las operaciones que se realicen durante la elaboración, incluyendo el moldeado, envasado y empalillado, se deben efectuar en condiciones sanitarias que eliminen toda posibilidad de contaminación.

7.2.1.2.2 En todo momento se debe evitar que la salmuera entre en contacto con el producto terminado.

7.2.1.2.3 El agua que se utilice durante el desmolde de los productos debe ser apta para consumo humano.

7.2.1.2.4 No se permite colocar hielo en contacto directo con el producto terminado, a menos que éste se encuentre preenvasado, de tal forma que evite su contaminación.

7.2.1.2.5 El material utilizado para empalillar debe ser inocuo.

7.2.1.2.6 Debe garantizarse la inocuidad de las tintas empleadas en la etiqueta cuando por las características del producto y el envase primario, se presente el riesgo de ingerirlas.

7.2.1.3 Almacenamiento

7.2.1.3.1 Cámara de congelación y congeladores o neveras.

7.2.1.3.1.1 Deben mantenerse a una temperatura de -12°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperaturas funcionando y en buen estado; permitir el flujo de aire entre los productos.

7.2.1.3.1.2 Almacenar la materia prima en recipientes cubiertos, separando los productos frescos, en proceso o terminados, manteniendo los primeros en los compartimentos inferiores.

7.2.1.3.1.3 Adicionalmente, en la cámara de congelación, no debe almacenarse la materia prima directamente sobre el piso, evitar el contacto con el techo y permitir el flujo de aire entre los productos. Cualquier estiba, tarima o anaquel que se utilice para almacenar debe estar limpio. No se deben almacenar materias primas en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales en los que se reciben.

7.2.1.3.1.4 En las áreas de almacenamiento, en congeladores, no debe haber contacto directo del agua de condensación y de descongelación sobre las materias primas, producto en proceso y producto terminado.

7.2.2 Adicionalmente a lo señalado en el punto 5.1 las empresas productoras de congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas a granel, deben cumplir con las siguientes especificaciones:

7.2.2.1 Personal

7.2.2.1.1 En las áreas de llenado de moldes, el personal debe portar cubrebocas y cubrepelo.

7.2.2.2 Instalaciones físicas

7.2.2.2.1 Se debe contar como mínimo con una tarja conectada al sistema de agua potable para el lavado de materia prima, enseres y utensilios para el proceso, misma que debe lavarse previo a cada uso.

7.2.2.2.2 El lavado de los útiles de limpieza debe realizarse por separado.

7.2.2.2.3 En la parte superior del área de elaboración destinada a la cocción de alimentos, debe contarse con campana de extracción o filtros y extractores que cubran las superficies de calentamiento, las cuales deben lavarse, desinfectarse y mantenerse en buen funcionamiento.

7.2.2.3 Materiales

7.2.2.3.1 Los materiales, equipos, recipientes, moldes y utensilios que se empleen durante el proceso, deben cumplir con las especificaciones señaladas en el apéndice normativo A de la NOM-093-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

7.2.2.3.2 Las tablas y utensilios cortantes tales como: hachas, cuchillos, sacabocados y mondadores, así como cucharas, palas, cucharones, etc., que se empleen, deben ser diferentes para los productos frescos, en proceso o terminados.

7.2.2.3.3 Todos los utensilios, antes de ser empleados, deben desincrustarse, lavarse y posteriormente desinfectarse con sustancias inocuas para su uso en alimentos. De acuerdo al producto que se emplee, se debe cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante en la etiqueta y en la hoja o ficha técnica.

7.2.2.3.4 El equipo de cocción como son: estufas y ollas, deben lavarse y desinfectarse, según el caso y mantenerse en buen estado.

7.2.2.3.5 Las partes de licuadoras, rebanadoras, sierras, mezcladoras, peladoras, procesadoras, abrelatas, extractores de jugos y similares que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse o limpiarse, según el caso, después de cada uso, desinfectarse al inicio de cada jornada y mantenerse en buen estado.

7.2.2.3.6 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes, y al inicio de la jornada.

7.2.2.3.7 Se deben utilizar materiales exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios, lavarse y desinfectarse después de cada uso o, en su caso, desecharse.

7.2.2.4 Almacén de secos:

7.2.2.4.1 Cuando no se cuente con almacén de secos, se puede tener una alacena o despensa, siempre y cuando reúna las condiciones anteriores.

7.2.2.5 Distribución o expendio

7.2.2.5.1 Los establecimientos que expenden además otros alimentos, deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.

7.3 Especificaciones Físicas

7.3.1 Los congelados de las bebidas saborizadas no alcohólicas deben ajustarse a los límites de materia extraña establecidos para las bebidas saborizadas no alcohólicas en el numeral 5.9.1.

7.4 Especificaciones Microbiológicas

7.4.1 Los productos objeto de esta norma no deben sobrepasar los siguientes límites:

Tabla 6. Especificaciones microbiológicas para los congelados de las bebidas saborizadas no alcohólicas

Microorganismos	Congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasados	Congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas a granel		
		Sin derivados vegetales	Con derivados vegetales	
			Con tratamiento térmico	Sin tratamiento térmico
Coliformes totales NMP/mL o g	10	10	50	n.a.
Coliformes fecales NMP/mL o g	n.a.	n.a.	n.a.	<3
<i>Salmonella</i> sp/25 Ml o g	ausente*	ausente	ausente	ausente
<i>E. coli</i> NMP/MI o g	n.a.	n.a.	n.a.	<3 **
<i>V. cholerae</i> O1/50 Ml o g	ausente *	ausente *	ausente *	ausente *
Enterotoxina estafilocócica	Negativa ***	Negativa ***	Negativa ***	Negativa ***

* Sólo en casos de contingencia sanitaria.

** Confirmar la presencia de *E. Coli* por el método de NMP cuando el parámetro de coliformes fecales esté fuera de especificaciones.

*** Sólo en productos adicionados con leche y sus derivados y en casos de contingencia sanitaria.

7.4.2 Los congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas contenidos en envases de cierre hermético y sujetos a tratamiento térmico deben cumplir con las disposiciones y especificaciones microbiológicas establecidas en la NOM-130-SSA1-1995, señalada en el apartado de referencias.

8. Productos concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas

8.1 Clasificación

Los productos objeto de este capítulo, por su proceso se clasifican en:

8.1.1 Jarabes o Concentrados

8.1.1.1 Con tratamiento térmico

8.1.1.2 Sin tratamiento térmico

8.1.2 Concentrados de manufactura

8.1.3 Polvos

8.2 Prácticas de Higiene y Sanidad

8.2.1 Todas las empresas productoras de productos concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasadas y a granel, deben cumplir con lo señalado en el punto 5.1.

8.3 Especificaciones Físicas

8.3.1 Los polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas no deben exceder de 5% de humedad.

8.4 Otros contaminantes

Tabla 7. Límite máximo de SO₂

Producto	Límite máximo mg/kg
Jugo o concentrado de uva	10

8.5 Especificaciones Microbiológicas

8.5.1 Los polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas no deben sobrepasar los siguientes límites:

Tabla 8. Especificaciones microbiológicas en polvos para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas

Microorganismos	Límite máximo
Mesofílicos aerobios UFC/g	5000*
Coliformes totales NMP/g	< 10
<i>Escherichia coli</i> NMP/g	< 3**
<i>Salmonella</i> sp en 25 g	ausente**

*Para aquellos que contengan cacao o leche el límite máximo es de 7000 UFC/g.

**En aquellos productos que contengan cacao, huevo o leche (incluyendo sus derivados).

Tabla 9. Especificaciones microbiológicas en jarabes y concentrados para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas

Microorganismo	Con tratamiento térmico	Sin tratamiento térmico	
		Sin derivados vegetales	Con derivados vegetales
Coliformes totales UFC/g o mL	<10	10	n.a.
Coliformes fecales NMP/g o mL	n.a.	n.a.	<3
<i>Salmonella</i> sp/25 g o mL	ausente*	ausente*	ausente
<i>E. coli</i> NMP/mL o g	n.a.	n.a.	<3**
Enterotoxina estafilocócica	Negativa*	Negativa*	Negativa*

* En caso de contingencia sanitaria.

** Confirmar la presencia de *E. coli* por el método de NMP cuando el parámetro de coliformes fecales esté fuera de especificaciones.

8.6 Concentrados de manufactura

8.6.1 Prácticas de Higiene y Sanidad

8.6.1.1 Los concentrados de manufactura deben cumplir con las especificaciones establecidas en el punto 5.1, con excepción de la información de la Tabla 1, para este caso se debe aplicar lo señalado a continuación:

8.6.1.1.1 Control documental del proceso

Tabla 10. Contenido mínimo de las bitácoras o registros de las diferentes etapas del proceso y de las buenas prácticas de fabricación

Tipo de registro	Datos
------------------	-------

Análisis del agua de proceso, cuando aplique	Resultados Fecha de análisis Laboratorio responsable
Análisis de materia prima	Certificado de calidad
Análisis del producto terminado	Certificado de calidad
Limpieza y desinfección	Fecha Hora Turno Productos usados Concentraciones Tiempos de contacto Enjuagues Responsable
Control o erradicación de fauna nociva	a) Por contratación Fecha Comprobante del tipo de servicio proporcionado por la empresa responsable Número de licencia de la empresa que aplica Técnicas o sustancias usadas Responsable b) Autoaplicación: Fecha Aprobación del responsable técnico Sustancias usadas Responsable
Almacenamiento del producto terminado	Temperaturas de conservación del producto, cuando aplique Identificación de la cámara o refrigerador Fecha Responsable Sistema PEPS
Almacenamiento de Materias primas	Temperaturas de conservación, cuando aplique Fecha Responsable Sistema PEPS
Control de tratamiento térmico, cuando aplique	Registro de temperaturas Fecha Responsable
Mantenimiento del equipo	Tipo de mantenimiento Operación realizada Fecha Responsable

De conformidad con el trámite SSA-04-015. Conservación de información sobre el proceso de producción.

8.6.1.1.2 Las características y especificaciones sanitarias de los concentrados, pulpas o jarabes utilizados como materia prima para la elaboración de bebidas saborizadas no alcohólicas deben garantizar la inocuidad de estas últimas, las que como producto terminado deben cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en el capítulo correspondiente.

8.6.1.1.3 Los concentrados, pulpas o jarabes utilizados como materia prima, deben contar con un certificado de calidad que incluya, entre otros, los siguientes datos: nombre del producto, identificación del responsable de proceso, número de lote, leyendas de conservación y la declaración de ingredientes. Cuando se requiera utilizar una clave o código para referirse al nombre del producto o a los ingredientes,

la persona física o moral, licenciataria o causahabiente, propietaria de la marca debe contar con la documentación que respalde la identificación de los mismos, la cual debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta lo requiera.

9. Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta norma, debe sujetarse a lo que establece la Ley General de Salud y otras disposiciones que al efecto se emitan.

10. Métodos de prueba

Para la verificación oficial de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta norma, se deben aplicar los métodos de prueba señalados en el apartado de referencias, y los siguientes:

10.1 Para la determinación de sodio, aplicar el método del apéndice normativo C de la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

10.2 Para la determinación de *V. cholerae*, aplicar el método establecido en la norma correspondiente.

10.3 Para la determinación de cafeína, materia extraña, humedad y quinina aplicar los métodos siguientes:

10.3.1 Precauciones generales de seguridad.

El analista debe consultar siempre la información respecto a la exposición y manejo seguro de los reactivos químicos especificados en estos métodos, para emplear el equipo de seguridad apropiado como bata de laboratorio, guantes de látex, anteojos de seguridad, mascarilla, etc., y trabajar cuando así se requiera, bajo campana de extracción.

Para la aplicación de los siguientes métodos analíticos se debe cumplir con las Buenas Prácticas de Laboratorio.

10.3.2 Determinación de cafeína en bebidas no alcohólicas.

10.3.2.1 Principio del método.

La cafeína es extraída de la muestra con cloroformo y determinada espectrométricamente a una longitud de onda de 276 nm.

10.3.2.2 Equipo.

10.3.2.2.1 Espectrómetro de UV-Visible disponible para utilizarse a 276 nm.

10.3.2.2.2 Balanza analítica con una precisión de 0,1 mg.

10.3.2.3 Materiales.

10.3.2.3.1 Matraces volumétricos de 100 mL.

10.3.2.3.2 Probetas de 100 mL.

10.3.2.3.3 Vasos de precipitados de 250 mL.

10.3.2.3.4 Embudos de separación de 125 mL.

10.3.2.3.5 Pipetas graduadas de 1 y 10 mL.

10.3.2.4 Reactivos.

Todos los reactivos deben ser grado analítico a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada.

10.3.2.4.1 Sulfito de sodio anhidro (Na_2SO_3)

10.3.2.4.2 Tiocianato de potasio (KSCN).

10.3.2.4.3 Acido fosfórico (H_3PO_4).

10.3.2.4.4 Hidróxido de sodio (NaOH).

10.3.2.4.5 Cloroformo (CHCl₃).

10.3.2.4.6 Cafeína (C₈H₁₀N₄O₂)

10.3.2.4.7 Permanganato de potasio (KMnO₄).

10.3.2.4.8 Solución reductora.

Disolver 5 g de Na₂SO₃ y 5 g de KSCN en agua y llevar a un volumen de 100 mL.

10.3.2.4.9 Solución diluida de ácido fosfórico.

Diluir 15 mL de H₃PO₄ con 85 mL de agua.

10.3.2.4.10 Solución de hidróxido de sodio.

Disolver 25 g de NaOH en 75 mL de agua.

10.3.2.4.11 Solución patrón de cafeína de 1 mg/mL.

Disolver exactamente 100 mg de cafeína en cloroformo y llevar a un volumen de 100 mL con el mismo solvente.

10.3.2.4.12 Solución de permanganato de potasio al 1,5%.

Pesar 1,5 g de KMnO₄ y disolver en 100 mL de agua.

10.3.2.5 Procedimiento.

10.3.2.5.1 Preparación de la curva patrón.

10.3.2.5.1.1 Medir los siguientes volúmenes de solución patrón de cafeína, de acuerdo con la Tabla número 11 y llevar a un volumen de 100 mL con cloroformo.

Tabla No. 11

Matraz	mL solución patrón de cafeína	mg cafeína/100 mL
1	0,00	Blanco
2	0,10	0,10
3	0,25	0,25
4	0,50	0,50
5	1,00	1,00
6	1,50	1,50
7	2,00	2,00

10.3.2.5.1.2 Determinar la absorbancia de cada una de las soluciones patrón a 276 nm.

10.3.2.5.1.3 Elaborar una gráfica de la lectura de absorbancia para cada una de las soluciones patrón en función de su concentración (en mg/100mL). Ajustar la curva mediante regresión lineal (método de mínimos cuadrados).

Lo anterior, puede llevarse a cabo en equipos que se programan directamente en los cuales sólo es necesario leer los estándares y marcar su concentración teórica.

10.3.2.5.2 Preparación de la muestra.

10.3.2.5.2.1 Eliminar el gas de la muestra por agitación o con ultrasonido.

10.3.2.5.2.2 Medir 10 mL de muestra en un embudo de separación de 125 mL, adicionar 5 mL de solución de permanganato de potasio al 1,5% y mezclar.

10.3.2.5.2.3 Después de exactamente 5 minutos, añadir 10 mL de la solución reductora y mezclar.

10.3.2.5.2.4 Adicionar 1 mL de solución diluida de ácido fosfórico, mezclar, añadir 1 mL de solución de hidróxido de sodio y mezclar.

10.3.2.5.2.5 Extraer con 50 mL de cloroformo durante un minuto. Dejar separar las fases y drenar la fase inferior filtrando a través de papel filtro. Colectar en un matraz volumétrico de 100 mL.

10.3.2.5.2.6 Añadir de 2-3 mL de cloroformo al embudo de separación y drenar a través del papel.

10.3.2.5.2.7 Lavar el papel con 2-3 mL de cloroformo. Extraer nuevamente con 40 mL de cloroformo filtrando y lavando el papel filtro como se describió anteriormente. Diluir al volumen con cloroformo.

10.3.2.5.2.8 Determinar la absorbancia a 270 nm.

10.3.2.6 Cálculos

De la ecuación de la recta obtenida.

$$y = mx + b$$

Donde:

y = Absorbancia obtenida en la muestra ya procesada.

m = Pendiente (coeficiente de absortividad).

x = mg cafeína/100 mL en la muestra.

b = Ordenada al origen.

Despejar x y obtener directamente los mg de cafeína/100 mL de bebida.

$$\text{mg cafeína/100 mL} = \text{mg de cafeína/100 mL obtenidos de la curva} \times \frac{100}{X} \times \text{F.D.}$$

10

donde:

F.D. = Factor de dilución.

10.3.2.7 Expresión de resultados.

mg cafeína/100 mL

10.3.3 Determinación de materia extraña.

10.3.3.1 Principio del método.

La materia extraña se separa de la muestra mediante flotación o sedimentación de acuerdo a la naturaleza del producto y posteriormente se filtra para su identificación al microscopio.

10.3.3.2 Equipo.

10.3.3.2.1 Balanza granataria con una precisión de 0.1 g.

10.3.3.2.2 Equipo de filtración al vacío.

10.3.3.2.3 Microscopio binocular estereoscópico con objetivos que pueden ser de 3, 6, 7 y 10X y oculares apareados de amplio campo visual de 10, 30 y 100X, respectivamente.

10.3.3.2.4 Lámpara para el microscopio o luz natural equivalente.

10.3.3.2.5 Parrilla de calentamiento con agitación magnética.

10.3.3.3 Materiales.

10.3.3.3.1 Matraz trampa de Wildman, formado por un matraz Erlenmeyer de 1 o 2 L, provisto de una varilla metálica con un tapón de émbolo de hule en un extremo.

10.3.3.3.2 Embudo de Hirsch o Buchner para filtración al vacío.**10.3.3.3.3** Caja de Petri.

10.3.3.3.4 Papel de filtración rápida del número 8 rayado para conteo o rayado a lápiz con líneas paralelas de aproximadamente 5 mm de separación.

10.3.3.3.5 Aguja de disección.**10.3.3.3.6** Material de uso común en el laboratorio.**10.3.3.4** Reactivos.

Todos los reactivos deben ser grado analítico a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada.

10.3.3.4.1 Heptano (C_7H_{16}).**10.3.3.4.2** Acido clorhídrico (HCl) de 36,5 a 38,0% de pureza.

10.3.3.4.3 Aceite mineral. Aceite de parafina, blanco y ligero. Con un peso específico de 0,840-0,860 ($24^{\circ}C$).

10.3.3.4.4 Glicerina ($C_3H_8O_3$)**10.3.3.4.5** Mezcla de glicerina: etanol 1:3 (v/v).

Mezclar un volumen de glicerina con 3 volúmenes de etanol.

10.3.3.5 Procedimiento.**10.3.3.5.1** Determinación de materia extraña en bebidas no alcohólicas embotelladas o en lata.

10.3.3.5.1.1 Homogeneizar bien la muestra y filtrar 250 mL sobre un embudo de succión, preparado con papel filtro para conteo, tratando de verterlo uniformemente.

10.3.3.5.1.2 Colocar el filtro con residuo en una caja de Petri, y humedecerla con la mezcla de glicerina-etanol (opcional). Examinar al microscopio utilizando una luz suficientemente fuerte para que muestre los detalles en el papel filtro.

10.3.3.5.1.3 Contar explorando con una aguja de disección sobre toda la superficie del papel, línea por línea, y explorar cada pieza del material, porque algunos fragmentos son irreconocibles a menos que se muevan.

10.3.3.5.2 Determinación de materia extraña en concentrados, jarabes y aguas frescas preparadas.

10.3.3.5.2.1 Homogeneizar bien la muestra. En el caso de concentrados y jarabes reconstituir la muestra siguiendo las instrucciones de la etiqueta.

10.3.3.5.2.2 En un matraz trampa de Wildman medir 250 mL de muestra, adicionar 15 mL de aceite mineral y agregar agitando vigorosamente suficiente cantidad de agua caliente ($70^{\circ}C$), hasta que la capa de aceite llegue al cuello del matraz. Dejar reposar 30 minutos.

10.3.3.5.2.3 Girar suavemente la varilla de metal, para atrapar la capa de aceite, levantándolo e introduciéndolo lo más que se pueda en el cuello del matraz.

10.3.3.5.2.4 Mantener el émbolo en su lugar y decantar el líquido que está sobre él a un embudo de succión preparado con un filtro para conteo, tratando de verterlo uniformemente.

10.3.3.5.2.5 Colocar el filtro con residuo en una caja de Petri, y humedecerla con la mezcla de glicerina-etanol (opcional). Examinar al microscopio utilizando una luz suficientemente fuerte para que muestre los detalles en el papel filtro.

10.3.3.5.2.6 Contar explorando con una aguja de disección sobre toda la superficie del papel, línea por línea, y explorar cada pieza del material, porque algunos fragmentos son irreconocibles a menos que se muevan.

10.3.3.5.2.7 En caso de que la muestra contenga tejidos de frutas emplear el siguiente procedimiento:

10.3.3.5.2.7.1 Pesar en un vaso 100 g de la muestra y adicionar 200 mL de agua caliente (Aprox. a 50°C). Transferir al matraz trampa, adicionar 10 mL de ácido clorhídrico y hervir por 3 minutos.

10.3.3.5.2.7.2 Enfriar a temperatura ambiente, adicionar 25 mL de heptano y agitar perfectamente. Bajar la varilla de metal y el tapón émbolo de hule, añadir el agua necesaria para que la capa de heptano suba al cuello del matraz.

10.3.3.5.2.7.3 Dejar reposar por 15 minutos. Girar suavemente la varilla de metal, para remover el sedimento fino que se acumuló en la superficie del tapón émbolo. Atrapar la capa de heptano levantándolo e introduciéndolo lo más que se pueda en el cuello del matraz. Mantener el émbolo en su lugar y decantar el líquido que está sobre él a un embudo de succión preparado con un papel filtro para conteo, tratando de verterlo vigorosamente.

10.3.3.5.2.7.4 Añadir nuevamente 25 mL de heptano al matraz trampa para hacer una segunda extracción agitando manualmente de forma suave, y dejar reposar por 10 minutos. Atrapar nuevamente y verter el heptano sobre el embudo de succión, lavar la varilla y el cuello del matraz con heptano y verterlo sobre el mismo embudo.

10.3.3.5.2.7.5 Examinar al microscopio utilizando una luz suficientemente fuerte para que muestre los detalles en el papel filtro. Contar explorando con una aguja de disección sobre toda la superficie del papel, línea por línea, voletear y explorar cada pieza del material, porque algunos fragmentos son irreconocibles a menos que se muevan. No contar material dudoso.

10.3.3.5.3 Determinación de materia extraña en polvos para preparar bebidas.

Homogeneizar la muestra. Pesar en un vaso 50 g de muestra y adicionar de 400-500 mL de agua, agitar bien hasta que toda la muestra se disuelva y aplicar el mismo procedimiento seguido en 10.3.3.5.1.

10.3.3.6 Expresión de resultados.

Presencia o ausencia de insectos enteros, fragmentos de insectos, pelos de roedor, excretas o cualquier materia extraña encontrada en 50 g, 100 g o 250 mL de producto, según corresponda.

10.3.4 DETERMINACION DE QUININA EN BEBIDAS CARBONATADAS.

10.3.4.1 Principio del método.

La quinina es determinada espectrométricamente en medio ácido a una longitud de onda de 347,5 nm.

10.3.4.2 Equipo.

10.3.4.2.1 Espectrómetro de UV-Visible disponible para utilizarse a 347,5 nm.

10.3.4.2.2 Balanza analítica con una precisión de 0,1 mg.

10.3.4.2.3 Agitador magnético.

10.3.4.3 Materiales.

10.3.4.3.1 Matraces volumétricos de 100 mL.

10.3.4.3.2 Probetas de 100 mL.

10.3.4.3.3 Vasos de precipitados de 250 mL.

10.3.4.4 Reactivos.

Todos los reactivos deben ser grado analítico a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada.

10.3.4.4.1 Quinina ($C_{20}H_{24}N_2O_2$). Secada a 100°C durante 3 horas.

10.3.4.4.2 Acido clorhídrico concentrado (HCl).

10.3.4.4.3 Solución de ácido clorhídrico 0,5 N.

10.3.4.4.4 Solución patrón de quinina de 1 mg/mL.

Pesar exactamente 100 mg de quinina en un matraz volumétrico de 100 mL. Adicionar 20 mL de ácido clorhídrico 0,5 N y llevar al volumen con agua. Mezclar.

10.3.4.5 Procedimiento.**10.3.4.5.1** Preparación de la curva patrón.

10.3.4.5.1.1 Medir los siguientes volúmenes de solución patrón de quinina, de acuerdo con la Tabla No. 12, en matraces volumétricos de 100 mL.

Tabla No. 12

Matraz	mL solución patrón de quinina	mg quinina/L
1	0,00	Blanco
2	0,50	5,0
3	1,00	10,0
4	2,00	20,0
5	3,00	30,0
6	4,00	40,0
7	5,00	50,0
8	6,00	60,0

10.3.4.5.1.2 Adicionar a cada matraz 20 mL de ácido clorhídrico 0.5 N. Llevar al volumen con agua y mezclar.

10.3.4.5.1.3 Determinar la absorbancia de cada las soluciones patrón a 347,5 nm.

10.3.4.5.1.4 Elaborar una gráfica de la lectura de absorbancia para cada una de las soluciones estándar en función de su concentración (en mg/L). Ajustar la curva mediante regresión lineal (método de mínimos cuadrados).

Lo anterior, puede llevarse a cabo en equipos que se programan directamente, en los cuales sólo es necesario leer los estándares y marcar su concentración teórica.

10.3.4.5.2 Preparación de la muestra.

10.3.4.5.2.1 Vaciar el contenido de la botella o lata en un vaso de precipitados. Agitar magnéticamente hasta eliminar el gas.

10.3.4.5.2.2 Medir 50 mL de la muestra degasificada en un matraz volumétrico de 100 mL. Adicionar 20 mL de ácido clorhídrico 0,5 N y llevar al volumen con agua. Mezclar.

10.3.4.5.2.3 Determinar la absorbancia a 347,5 nm.

10.3.4.6 Cálculos.

De la ecuación de la recta obtenida.

$$y = mx + b$$

Donde:

y = Absorbancia obtenida en la muestra ya procesada.

m = Pendiente (coeficiente de absortividad).

x = mg quinina/L en la muestra.

b = Ordenada al origen.

Despejar x y obtener directamente de la curva los mg de quinina/L.

Para obtener la cantidad de quinina en la muestra aplicar la siguiente ecuación

mg quinina/L = mg quinina/L obtenidos de la curva estándar X $\frac{100}{F.D.}$

50

donde:

F.D. = Factor de dilución.

10.3.4.7 Expresión de resultados.

mg quinina/L

11. Etiquetado

La información sanitaria que debe figurar en la etiqueta de los productos preenvasados objeto de esta norma debe sujetarse a lo siguiente:

11.1 Generales

11.1.1 La información contenida en las etiquetas debe presentarse y describirse en forma clara, veraz y que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.

11.1.2 Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

11.1.3 Los productos destinados a ser comercializados en el mercado nacional, deben ostentar una etiqueta con la información a que se refiere esta norma en idioma español, independientemente de que también pueda estar en otros idiomas, cuidando que los caracteres sean al menos iguales en tamaño, igualmente ostensibles y colores idénticos o similares a aquéllos en los que se presente la información en otros idiomas.

11.1.4 Cuando en las etiquetas se declaren u ostenten de forma escrita, gráfica o descriptiva, que los productos, su aplicación, ingredientes o cualquier otra característica, están recomendados, respaldados o aceptados por centros de investigación, asociaciones, entre otros, los cuales deben contar con reconocimiento nacional o internacional de su experiencia y estar calificados para dar opinión sobre la información declarada. Se deberá contar con el sustento técnico respectivo, el que estará a disposición de la Secretaría en el momento que lo solicite. Dichas declaraciones deben sujetarse a lo siguiente:

La leyenda debe describir claramente la característica referida, estar precedida por el símbolo o nombre del organismo y figurar con caracteres claros y fácilmente legibles.

11.2 Específicas

11.2.1 El nombre o la denominación del producto preenvasado debe corresponder con la establecida en los ordenamientos legales específicos. Cuando se trate de productos con modificaciones en su composición, referentes a menor contenido de sodio, grasa, grasa saturada, colesterol, calorías o adicionados, deben ostentar las denominaciones establecidas en la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

11.2.2 Cuando por su naturaleza, los productos carezcan de denominación genérica o específica, deben incluir en la descripción del producto el nombre del ingrediente o ingredientes que los caractericen.

11.2.3 En el caso de que el producto haya sido objeto de tratamiento térmico, para asegurar la inocuidad del producto, esta condición debe señalarse en cualquier parte de la etiqueta. Si el producto ha sido sujeto a otro tipo de tratamiento se puede indicar el nombre de éste.

11.2.4 Lista de ingredientes

11.2.4.1 En la etiqueta de los productos debe figurar la lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

11.2.4.2 Debe ir encabezada o precedida por el término "ingredientes:".

11.2.4.3 Los ingredientes deben presentarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

11.2.4.4 Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

11.2.4.5 Cuando se trate de productos en polvo, deshidratados, concentrados o condensados, destinados a ser reconstituídos, pueden presentarse sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta."

11.2.4.6 En la lista de ingredientes debe emplearse el nombre específico de los mismos, excepto en los ingredientes señalados en la siguiente tabla en los que se puede emplear el nombre genérico.

Tabla 13. Nombre genérico de ingredientes

Ingrediente	Nombre genérico
Todos los mono y disacáridos	"Azúcares"
Dextrosa anhidra y la dextrosa monohidratada	"Dextrosa" o "glucosa"

11.2.4.7 Los aditivos empleados en la elaboración de los productos objeto de esta norma, deben reportarse con el nombre común o los sinónimos establecidos en los ordenamientos legales aplicables, a excepción de los saborizantes y las enzimas, los cuales pueden figurar con la denominación genérica.

11.2.4.8 En los productos que contienen cafeína debe declararse en la lista de ingredientes la palabra "cafeína".

11.2.5 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos.

11.2.5.1 Debe ser incluido en la lista de ingredientes todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes o materias primas de los productos objeto de esta norma y que se transfiera a los mismos en cantidad notable o suficiente para desempeñar en ellos una función tecnológica.

11.2.5.2 Están exentos de su declaración en la lista de ingredientes, los aditivos transferidos a las bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, polvos, jarabes y concentrados preenvasados que no cumplen una función tecnológica en el producto terminado y que se encuentran en cantidades insignificantes, así como los coadyuvantes de elaboración, excepto aquellos que puedan provocar reacciones alérgicas y de intolerancia.

11.2.6 Identificación del responsable del producto

11.2.6.1 En los productos nacionales, debe figurar el nombre o la razón social y domicilio (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado) del responsable del producto. En el caso de productos importados, esta información debe ser proporcionada por el importador a la autoridad competente, a solicitud de ésta.

11.2.6.2 Tratándose de productos importados debe figurar en la etiqueta previo a la importación, el nombre o la razón social y el domicilio fiscal del importador (calle, número, código postal, ciudad y estado), o bien incorporarse al producto, en el Territorio Nacional, después del despacho aduanero y antes de la comercialización.

11.2.7 Instrucciones de uso

11.2.7.1 Cuando por el tipo de producto se requieran instrucciones de uso, éstas deben indicarse en la etiqueta.

11.2.7.2 Para los productos objeto de esta norma que por diseño del envase requieran instrucciones de uso o consumo especiales, deben incluir una descripción escrita o gráfica de las instrucciones de empleo o preparación.

11.2.7.3 Los productos destinados a ser reconstituidos deben incluir una descripción escrita o gráfica de las instrucciones de empleo o preparación.

11.2.7.4 Los jarabes o concentrados, cuando aplique, deben ostentar la leyenda: "Agítese antes de su consumo" o cualquier otra equivalente.

11.2.8 Leyendas de conservación

Cuando sea necesario, se debe incluir la leyenda relativa a la conservación del producto.

11.2.8.1 Para los congelados de bebidas saborizadas no alcohólicas preenvasados: "Manténgase en congelación" o "Consérvese en congelación" o cualquier otra equivalente.

11.2.8.2 Para los polvos: "Consérvese en un lugar fresco y seco" o cualquier otra equivalente.

11.2.8.3 Para los jarabes o concentrados: "Refrigérese después de abrirse" o "Manténgase en congelación" o cualquier otra equivalente.

11.2.9 Información nutrimental.

11.2.9.1 Las bebidas saborizadas no alcohólicas destinadas para hidratar o para deportistas deben contener la información nutrimental, de conformidad con lo que se establece en esta norma. Adicionalmente deben incluir los electrolitos y minerales que aporte.

11.2.9.2 Con excepción de lo señalado en el punto anterior, la información nutrimental es opcional, a menos que se realice la declaración de una propiedad nutrimental, habiéndolo hecho voluntariamente o en cumplimiento de otros ordenamientos legales.

11.2.9.3 Cuando se incluya la declaración nutrimental, es obligatorio declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético;
- b) Las cantidades de proteínas, hidratos de carbono (carbohidratos) disponibles y lípidos (grasas);
- c) La cantidad de sodio;
- d) La cantidad de cualquier otro nutrimento adicionado intencionalmente.

11.2.9.3.1 No se pueden declarar los nutrimentos que de manera natural provea el producto, a excepción de los mencionados en los incisos a, b y c del numeral anterior.

11.2.9.4 Presentación de la información nutrimental.

11.2.9.4.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades métricas que correspondan y en orden descendente conforme al aporte de nutrimentos del producto. La declaración debe hacerse por 100 gramos o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.

11.2.9.4.2 La declaración sobre el contenido energético debe expresarse en kJ o kcal.

11.2.9.4.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, hidratos de carbono (carbohidratos) y lípidos (grasas), debe expresarse en g.

11.2.9.4.4 La declaración sobre el contenido de sodio debe expresarse en mg.

11.2.9.4.5 Cuando la declaración numérica sobre vitaminas, minerales y electrolitos, se haga en porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR), debe emplearse únicamente la tabla de recomendaciones ponderadas establecida en el Apéndice Normativo B de la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

11.2.9.4.6 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos del producto, deben ser valores medios ponderados derivados de análisis, bases de datos o tablas reconocidas en el ámbito nacional. Para estos dos últimos casos se deberá monitorear periódicamente que exista correlación con el producto.

11.2.10 Información nutrimental complementaria.

Se puede incluir información nutrimental complementaria, la cual en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrimentos del apartado 12.2.9.3 y debe cumplir con lo siguiente:

- a) Todos o ninguno de los componentes o nutrimentos:
Grasa poliinsaturada ___g; grasa monoinsaturada ___g; grasa saturada ___g; colesterol ___mg.
(En el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento).
- b) La declaración de uno de los siguientes no requiere la declaración de los otros:
Azúcar ___g; almidón ___g; fibra dietética ___g. (En el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento)
- c) Al expresar los tipos de constituyentes de los lípidos (grasas) y de los hidratos de carbono (carbohidratos) referidos en a) y b) se debe anteponer el texto "del cual..."
- d) Número de porciones por presentación.

11.2.11 Cálculos de nutrimentos

11.2.11.1 Cálculos de energía

La cantidad de energía que se indique, debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Hidratos de carbono (Carbohidratos)	17 kJ o 4 kcal/g
Proteínas	17 kJ o 4 kcal/g
Lípidos (Grasas)	38 kJ o 9 kcal/g

11.2.11.2 Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas que se indique, debe calcularse utilizando la siguiente ecuación:

$$\text{Proteína} = \text{Contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 6,25$$

11.2.11.3 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente ecuación:

Proteína = Contenido total de nitrógeno Kjeldahl \times 5,7 o cualquier otro factor específico para el origen de la proteína.

11.2.12 Lote

11.2.12.1 Cada unidad debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, la cual debe la rastreabilidad del producto, estar relacionada con la fecha de elaboración y colocarse en cualquier parte del envase. Dicho dato no debe ser alterado u ocultarse en forma alguna.

11.2.12.2 Cuando se identifique con el formato de fecha, debe anteponerse la palabra "Lote".

11.2.13 Leyendas precautorias

11.2.13.1 En productos que contienen quinina debe indicarse la presencia de la misma, ya sea que se utilice la palabra "quinina" en la denominación del producto o empleando una leyenda por separado, las cuales deben escribirse con caracteres mayores a la de los ingredientes.

11.2.13.2 En productos que contienen alcohol etílico en cantidades superiores al 0,50% en volumen, en el producto terminado, deben incluir en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, las siguientes leyendas: "Este producto contiene ___ % de alcohol" y "No recomendable para niños". En el espacio en blanco citar la cantidad correspondiente.

11.2.13.3 En congelados, cuando corresponda, deben incluirse la(s) leyenda(s) que se refieran al siguiente aspecto:

- Que para protección de la salud, deben lavarse las manos y el envase del producto antes de consumirlo.

11.2.14 Declaraciones que no se deben utilizar.

11.2.14.1 Declaración de propiedades que no pueden comprobarse.

11.2.14.2 Declaraciones que impliquen que una dieta recomendable con alimentos o bebidas no alcohólicas ordinarias no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrimentos.

11.2.14.3 Declaraciones que indiquen que el producto ha adquirido un valor nutrimental especial o superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, minerales y proteínas.

11.2.14.4 Declaraciones que indiquen que por sus características o por la adición de nutrimentos al producto, éste cubre las necesidades nutrimentales de la población o sustituye alguna comida.

11.2.14.5 Declaraciones, figuras, gráficos u otras que comparen o relacionen los productos sin procesar o sus nutrimentos con un producto procesado preenvasado, incluyendo superlativos.

11.2.14.6 Declaraciones de propiedades terapéuticas, preventivas o rehabilitatorias de alguna enfermedad o trastorno fisiológico.

11.2.14.7 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de los productos similares o causar, infundir, propiciar o explotar el miedo al consumidor.

11.2.15 Especificaciones para productos a granel

11.2.15.1 Durante el expendio de las aguas frescas y congelados a granel y en caso de que contengan alcohol etílico, deben indicar mediante carteles, la leyenda precautoria indicadas en el punto 11.2.13.2 en un lugar visible para el consumidor o en el listado de precios y sabores.

11.2.15.2 Durante el expendio de las aguas frescas y congelados a granel y en caso de que contengan cafeína o quinina, deben indicar por cualquier medio que el producto contiene dichos ingredientes.

11.2.15.3 El etiquetado de los productos objeto de esta norma con modificaciones en su composición además de cumplir con los puntos anteriores, debe cumplir con las disposiciones de etiquetado de la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

11.2.16 Envases múltiples o colectivos

11.2.16.1 Cuando los productos objeto de este ordenamiento se encuentren en un envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, éste debe contar con la información a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, en tanto que los envases individuales pueden ostentar en sus etiquetas la misma información o sólo la indicación de lote; además de la leyenda "No etiquetado para su venta individual".

11.2.16.2 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, excepto en los casos en que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

11.2.16.3 Los envases múltiples o colectivos diseñados para la exhibición y venta de la presentación individual, deben incluir la lista de ingredientes, cuando menos, en esta última.

11.3 Información comercial

11.3.1 Denominación comercial y factores esenciales de composición.

11.3.1.1 Denominación genérica

11.3.1.1.1 Bebida para deportistas. Se denomina así al producto elaborado por la disolución de sales minerales, edulcorantes u otros ingredientes con el fin de reponer el agua, energía y electrolitos perdidos por el cuerpo humano durante el ejercicio.

11.3.1.1.2 Bebida rehidratante o hidratante. Se denomina así al producto elaborado por la disolución de sales minerales, edulcorantes u otros ingredientes con el fin de reponer el agua, energía y electrolitos perdidos por el cuerpo humano.

11.3.1.1.3 Bebidas saborizadas no alcohólicas. Se denomina así a los productos elaborados por la disolución en agua o leche para uso y consumo humano, de edulcorantes e ingredientes opcionales, adicionados o no de aditivos, que pueden estar o no carbonatadas.

11.3.1.1.4 Concentrados. Al producto para preparar bebidas saborizadas no alcohólicas, que se elabora a partir de derivados vegetales o saborizantes naturales, idénticos a los naturales o sintético artificiales, adicionado o no de otros aditivos para alimentos y de ingredientes opcionales.

11.3.1.1.5 Congelado de bebidas saborizadas no alcohólicas. Se denomina así al producto elaborado con agua para uso y consumo humano, edulcorantes e ingredientes opcionales, adicionados o no de aditivos para alimentos y jugos o pulpas de frutas, verduras o legumbres con o sin incorporación de aire y que puede ser moldeado, extruido o empalillado, entre otros.

11.3.1.1.6 Jarabe. Al producto elaborado con edulcorantes, agua, saborizantes naturales, artificiales o idénticos a los naturales, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, que hayan sido o no sometidos a tratamiento térmico.

11.3.1.1.7 Polvo para preparar bebidas. Se denomina así a los polvos de diferente granulometría destinados a la preparación de bebidas saborizadas no alcohólicas, obtenidos de la mezcla de algunos de los siguientes ingredientes: azúcares o edulcorantes sintéticos, aditivos para alimentos o ingredientes deshidratados opcionales.

11.3.1.1.8 La etiqueta de los productos objeto de esta norma, deberá ostentar la denominación genérica y específica que le corresponda, de conformidad con los siguientes puntos y lo que se indica en la Tabla 14.

11.3.1.1.8.1 Paleta, al congelado de bebidas no alcohólicas, con o sin incorporación de aire, moldeado extruido y empalillado.

11.3.1.1.8.2 Nieve, congelado de bebidas no alcohólicas con incorporación de aire.

11.3.1.1.8.3 Raspado o congelada, congelado de bebida no alcohólica con o sin incorporación de aire y que puede ser moldeado, extruido o envasado en estado líquido.

Tabla 14. Denominación genérica y específica de las bebidas saborizadas no alcohólicas, polvos, concentrados, jarabes y congelados con base al contenido de jugos o pulpas de frutas, verduras o legumbres

Denominación para bebidas saborizadas no alcohólicas	Contenido de jugos o pulpas de frutas, verduras o legumbres
Bebidas de fruta	Mayor a 10% y hasta 15%
Bebidas con fruta	Mayor a 5% y hasta 10%
Bebidas sabor a	Mayor a 2% y hasta 5%
Refresco sabor de	0 hasta 2%
Denominación para polvos para preparar bebidas	Contenido de jugos o pulpas de frutas, verduras o legumbres
Polvos de fruta	Mayor a 10% y hasta 15%
Polvos con fruta	Mayor a 5% y hasta 10%
Polvos sabor a	0 y hasta 5%
Denominación para concentrados para preparar bebidas	Contenido de jugos o pulpas de frutas, verduras o legumbres
Concentrado de fruta	Mayor a 10% y hasta 15%
Concentrado con fruta	Mayor a 5% y hasta 10%
Concentrado sabor a	Mayor a 2% y hasta 5%
Denominación para jarabes para preparar bebidas	Contenido de jugos o pulpas de frutas, verduras o legumbres
Jarabes sabor a	De 0 y hasta 5%
Denominación para congelados	Contenido de jugos o pulpas de frutas, verduras o legumbres
Congelado de fruta	Mayor del 10%
Congelado con fruta	Mayor a 5% y hasta 10%
Congelado sabor a	Menor al 5%

11.3.2 Contenido neto

11.3.2.1 Debe declararse el contenido neto en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI, señalada en el apartado de referencias.

11.3.3 País de origen

11.3.3.1 Debe incluirse una leyenda que identifique el país de origen del producto o gentilicio, por ejemplo: "Producto de _____". "Hecho en _____", "Manufacturado en _____", u otros análogos, sujeto a lo dispuesto en los tratados internacionales de los cuales los Estados Unidos Mexicanos sean parte.

11.3.4 Información adicional

11.3.4.1 En la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma.

11.3.4.2 Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna al consumidor.

12. Envase y embalaje

12.1 Los productos objeto de esta norma se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales de este último.

12.2 Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

13. Concordancia con normas internacionales y mexicanas

Esta norma no es equivalente con ninguna norma internacional y es parcialmente equivalente a las siguientes normas mexicanas:

13.1 NMX-F-466-1984, Alimentos-Bebidas no alcohólicas-Naranjadas. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Dirección General de Normas.

13.2 NMX-F-439-1983, Alimentos-Bebidas no alcohólicas-Bebidas y refrescos-Clasificación y definiciones. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Dirección General de Normas.

14. Bibliografía

14.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

14.2 Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

14.3 Ley General de Salud.

14.4 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

14.5 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

14.6 Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes.

14.7 Codex Alimentarius Commission. 1998. Report of the thirtieth session of the Codex Committee on Food Aditives and Contaminants. Edited by Codex Alimentarius Commission.

14.8 Codex Alimentarius Commission. 1995. Azúcares, productos de cacao y el chocolate y productos diversos. Volumen 11. 2a. Edición. Pág. 94.

14.9 Codex Alimentarius Commission. 2001. Informe de la 33a. Reunión del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos. La Haya, Países Bajos.

14.10 FAO/WHO (1998). Summary of evaluations performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). ILSI Press.

14.11 Food and Agriculture Organization of the United Nations. International Programme on Chemist Safety. World Health Organization. Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). 1994. ILSI Press.

14.12 Food Fortification (FAO). Food and Agriculture Organization of the United Nations Technology and Quality Control. Food and Nutrition Paper.

14.13 OMS.1995. Evaluación de ciertos aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos. 44a. Informe del Comité Mixto FAO/OMS de expertos en Aditivos Alimentarios.

14.14 CICOPAFEST. Catálogo Oficial de Plaguicidas.

14.15 ANZFA. 1999. Electrolyte Drinks. Internet.

14.16 ANZFA. 1999. Caffeine in non-alcoholic beverages. Internet.

14.17 ANZFA. 1999. Caffeine in soft drinks. Internet.

14.18 Code of Federal Regulations (CFR). Food and Drugs "Alimentos". Revised as of April 1, 1992. partes 100 to 169. pp. 318-333.

14.19 Código Alimentario Argentino. Tomo III. Aditivos.

14.20 Directiva 92/2/CE. 1995. Diario Oficial de la Comunidad Europea.

14.21 Directiva 95/2/EC on food additives others than color and sweeteners. Parte D. Anexo IV. 1999-2001. European Union Legislation on Foodstuffs. pp. 732.

14.22 Millo Lorenzo. Legislación Alimentaria Española (Aditivos). Ed. Revista de Derecho Privado. Editoriales de Derecho Reunidas.

14.23 Reglamentaciones Técnico Sanitarias del Sector Alimenticio. Madrid Vicente A. Tomo II. AMV. Ediciones. pp. 527-544

14.24 AOAC Official Methods of Analysis. 1990. Quinine in Drugs. pp. 592.

14.25 AOAC International. Official Methods of Analysis. 1995. Método Oficial 62.13.

14.26 AOAC. International 16th Ed. 5th Rev. 1999 (925.45B) 44.1.03B.

14.27 Alonso Salazar Torres. Bebidas del Nuevo Milenio. Revista de Tecnología de Alimentos, Industria y Mercado.

14.28 APHA. Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 18th Edition. 1992.

14.29 Applegate, L. 2000. Everything you need to know about hydrating in the heat. 1-4.

14.30 Barone, J.J., and H., Roberts. 1984. "Human Consumption of Caffeine" In: Caffeine. Perspectives from Recent Research's. Ed. by Dews, P.B. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. pp. 59-63.

14.31 Barone, J.J. and H.R. Roberts. 1996. Caffeine Consumption. Food Chemistry and Toxicology, Vol. 34, pp.119-129.

14.32 Barr, S.I. and Costill, D.L. 1989. Water: Can the endurance athlete get too much of a good thing? In: J. Am Diet Assoc. 89: pp. 1629-1632.

14.33 Barr, S.I.; Costill, D.L. and Fink W.J. 1991. Fluid replacement during prolonged exercise: effects of water, saline, or no fluid. Med. Sci. Sports Exerc. 23 (7): 811-7. Internet.

- 14.34** Bowes Planter, A. 1989. Caffeine. Bowes and Church's Food values of portions commonly used. pp. 261-2 Internet.
- 14.35** Burke-LM. 1997. Nutrition for post-exercise recovery. *Aust-J-Sci-Med-Sport.* 29 (1): 3-10. Internet.
- 14.36** Center for Science in the Public Interest. 1997. Label Caffeine Content of Foods, Scientists Tell FDA. Internet.
- 14.37** Cruz Ma. Guadalupe. 1991. Dieta especial para deportistas. Cuadernos de nutrición. Vol. I, número 6.
- 14.38** Convertino, V.A.; Armstrong, L.E.; Coyle, E.F.; Mack, G.W.; Sawka, M.N., Senay, L.C. Jr and Sherman, W.M. 1996. American College of Sports Medicine position stand. Exercise and Fluid replacement. 28(1): i-vii. Internet.
- 14.39** Costill, D. Water and Electrolyte Balance in Exercise In: Nutrition and Food Science. Present Knowledge and Utilization. Vol. 2. Edited by Santos, W., Lopes, N., Barbosa, J.J., Chaves, D. and Valente, J.C. Plenum Press. pp. 677-682.
- 14.40** Couturier-EG; Laman-DM; VAN-Duijn-MA; VAN-Duijn-H. 1997. Influence of caffeine and caffeine withdrawal on headache and cerebral blood flow velocities. 17 (3): 188-90. Internet.
- 14.41** Curtis-KM; Savitz-DA and Arbuckle-TE. 1997. Effects of cigarette smoking, caffeine consumption, and alcohol intake on fecundability. *Am-J-Epidemiol.* 146(1): 32-41. Internet.
- 14.42** D'ius-PB. 1997. Caffeine and children. *Environ Health Perspective.* Vol. 1:39-41. Internet.
- 14.43** Erickson, M.A., Schwarzkopf, R.J. and McKenzie, R.D. 1987. Effects of caffeine, fructose, and glucose ingestion on muscle glycogen utilization during exercise. *Med. Sci. Sports Exerc.* pp. 579-583.
- 14.44** Fennema, O. R. Food Chemistry. 2 Ed. Department of Food Science. INC. Marcel Dekker. 591-92.
- 14.45** Forman-J; Aizer-A and Young-CR. 1997. Myocardial infarction resulting from caffeine overdose in an anorectic woman. *Ann. Emerg-Med.* 29(1): 178-80.
- 14.46** Francis, A.J. and Harmer, P.W. 1993. "Zumos de frutas y bebidas refrescantes". En: Manual de Industrias de los alimentos. Editado por: Ranken, M.D. Editorial Acibia. Zaragoza, España. pp. 281-291.
- 14.47** Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. (1993) Microbiología de los Alimentos. Ed. Acibia, S.A. Zaragoza, España. 4a. Edición. pp. 316.
- 14.48** Gisolfi, C.V. and Duchman, S.M. 1992. Guidelines for optimal replacement beverages for different athletic events. In: *Med. Sci. Sports and Exercise.* pp. 679-687.
- 14.49** Guyton, A.C. and Hall, J.E. Fisiología y Fisiopatología. En Fisiología del Deporte. 6 Ed. McGraw-Hill Interamericana. pp. 678-692.
- 14.50** Hackman, R.M. 1998. The next generation of Sports Drinks. *Nutrition Sci. News.* pp. 1-6. Internet.
- 14.51** Hamada-E; Nakajima-T; Hata-Y et.al. 1997. Effect of caffeine on mucus secretion and agonist-dependent Ca²⁺ mobilization in human gastric mucus secreting cells. 1356 (2): 198-206.
- 14.52** Hargreaves, H. and Briggs, A. 1988. Effect of carbohydrate ingestion on exercise metabolism. American Physiological Society. pp. 1553-1555.
- 14.53** Higley, N. 1989. "The role of caffeine in soft drinks". In: Sixth International Caffeine Workshop Proceedings. International Life Sciences Institute. pp. 1-7.

- 14.54** Howard, R. 1986. Sanidad alimentaria. John Wiley and Sons, Inc. pp. 201-218.
- 14.55** Igo, R.S. Dictionary of Food Ingredients. 23, 64.
- 14.56** ILSI. 1989. Sixth International Caffeine Workshop.
- 14.57** Iturbide, A.G. 1993. "Bebidas carbonatadas" Diplomado en Verificación Sanitaria Módulo VI. Sistemas de Control de Calidad en la Industria. Dirección General De Control Sanitario de Bienes y Servicios.
- 14.58** Kinsey, Smith. Líquidos y Electrolitos. Ed. El Manual Moderno, S.A. de C.V. pp. 206-208.
- 14.59** Labell, F. 1992. Sports beverages muscle healthy 10% annual growth. Food Processing. pp. 36-40.
- 14.60** Lewis, R.J. 1989. Food Additives Handbook. Van Nostrand Reinhold.
- 14.61** Luft, F. C.1990. "Sodio, cloro y potasio" citado en: Conocimientos actuales sobre nutrición. 6a. Ed. ILSI- North America. pp. 268-270.
- 14.62** Maughan, R.J. 1991. Fluid and electrolyte loss and replacement in exercise. J. Sports Sci. 117-142. Internet.
- 14.63** Maughan, R.J. 1991. Fluid and electrolyte loss and replacement in exercise. In: Ergogenics: The Enhancement of Sport and Exercise Performance (eds. D.R. Lamb and H.H. Williams). Benchmark Press, Camel. pp. 147-178.
- 14.64** Maughan, R.J. 1998. The Sports drink as a functional food: formulations for successful performance. In: Proceedings of the Nutrition Society, 57, pp.15-23.
- 14.65** Maughan, R.J. and Leiper, J.B. 1995. Sodium intake and post-exercise rehydration in man. J. Appl. Physiol. 71(4): 311-9.
- 14.66** Maughan, R.J., Owen, J.H, Shirreffs, S.M and Leiper, J.B. 1994. Post-exercise rehydration in man: effects of electrolyte addition to ingested fluids. J. Appl. Physiol. 69 (3): 209-15. Internet.
- 14.67** Milosevic-A.1997. Sports drink hazard to teeth. Br-J-Sports-Med. 31 (1): 28-30. Internet.
- 14.68** Ministerio de Salud y Consumo "Dirección General de Salud Pública". Compendio de Datos Toxicológicos y de Identidad y Pureza de los Aditivos Alimentarios.
- 14.69** Nilo, J.L. Elementos de dietética en las actividades deportivas. Cap. 31. Medicina del deporte. 2a. edición científica La Prensa Médica Mexicana. pp. 370-401.
- 14.70** Okerman, H.W. Food Science Sourcebook. 2 ed. Part. 1 pp. 124.
- 14.71** Othmen-Kirk.1984. Carbonated beverages. Encyclopedia of Chemical Technology. 3 Ed. pp. 710-712
- 14.72** Page J.W. and Sullivan, R.J. 1998. Sports Drink. pp. 1-19.
- 14.73** Pearson. 1996. Bebidas y chocolate. 2 ed. En Composición y análisis de Alimentos pp.391.
- 14.74** Peters-RC; Veersteeg-E; Bretschneider-F; Brans-RJ; Went-A.1997. Caffeine reduces the efficacy of electroreceptor cell synapses: an electrophysiological single-unit in vivo study. 78(4):1229-38.
- 14.75** Profeco. Bebidas para deportistas. Revista de Nutrición.
- 14.76** Rosenstein Ster Emilio. Dr. 1998. "Diccionario de Especialidades para la Industria Alimentaria". Publicado por Ediciones PLM, S.A. de C.V. 8 ava ed.
- 14.77** Shirreffs, S.M.; Taylor, A.J.; Leiper, J.B. and Maughan, R.J. 1996. Post-exercise rehydration in man: effects of volume consumed and drink sodium content. Med Sci. Sports Exerc. 28 (10): 1260-71.

14.78 Shirreffs, S.M. and Maughan, R.J. 1998. AJP-Renal Physiology. Volume repletion after exercise-induced volume depletion in humans: replacement of water and sodium losses. Vol. 274, (5) pp. 868-875. Internet.

14.79 Shum-S; Seale-C et. Al. 1997. Acute caffeine ingestion fatalities: managements issues. 39 (4): 228-30.

14.80 Wemple-R.D.; Lamb-D.R.; McKeever-K.H. 1997. Caffeine vs caffeine-free sports drinks: effects on urine production at rest and during prolonged exercise. Int-J-Sports-Med.18 (1): 40-6.

14.81 Winick, M. 1994. Ejercicios. En Enciclopedia Columbia de Nutrición pp. 168-181.

15. Observancia de la norma

15.1 La vigilancia en el cumplimiento de la presente norma corresponde a la Secretaría de Salud, a los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencia, y a los organismos de tercera parte habilitados para tal efecto.

15.2 La vigilancia en el cumplimiento de las especificaciones comerciales señaladas en el numeral 11.3 de la presente norma corresponde a la Secretaría de Economía, a la Procuraduría Federal del Consumidor y a los organismos de tercera parte habilitados para tal efecto.

México, D.F., a 10 de enero de 2003.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Información Comercial, Seguridad al Usuario y Prácticas de Comercio, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.

SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

CONVENIO que celebran la Secretaría del Trabajo y Previsión Social y el Estado de Tlaxcala, para la creación del Consejo Estatal para el Diálogo de los Sectores Productivos en la entidad.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

CONVENIO PARA LA CREACION DEL CONSEJO ESTATAL PARA EL DIALOGO DE LOS SECTORES PRODUCTIVOS EN EL ESTADO DE TLAXCALA QUE CELEBRAN POR PARTE DEL GOBIERNO DEL ESTADO, EL M.V.Z. ALFONSO ABRAHAM SANCHEZ ANAYA EN SU CARACTER DE GOBERNADOR DEL ESTADO, ASISTIDO POR EL LIC. GELACIO MONTIEL FUENTES, SECRETARIO DE GOBIERNO; EL ING. FRANCISCO LOBATON FLORES, SECRETARIO DE DESARROLLO ECONOMICO; EL LIC. MIGUEL ANGEL ISLAS CHIO, SECRETARIO DE EDUCACION PUBLICA DEL ESTADO, Y EL LIC. ROBERTO CUBAS CARLIN, COORDINADOR DEL SISTEMA ESTATAL DEL EMPLEO Y DESARROLLO COMUNITARIO; POR PARTE DE LA SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL, EL LIC. RAUL HECTOR JARA Y NAVARRO, DELEGADO FEDERAL EN EL ESTADO; POR PARTE DEL SECTOR PRIVADO, EL COMISIONADO ING. ADOLFO CARRASCO MATAMOROS, Y EL LIC. ELIGIO CHAMORRO VASQUEZ, PRESIDENTE DEL CONGRESO DEL TRABAJO, DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES Y CLAUSULAS.

ANTECEDENTES

1.- Con fecha 24 de mayo de 2001, se publicó en el **Diario Oficial de la Federación**, el Acuerdo por el cual se crea el Consejo para el Diálogo con los Sectores Productivos, suscrito por el Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, Lic. Vicente Fox Quesada, con la finalidad de constituir órganos de consulta y análisis del mercado laboral.

2.- En el párrafo segundo transitorio del acuerdo referido, señala que se prevé que los convenios para la creación, integración, fortalecimiento, reestructuración o conformación de los Consejos Estatales de Productividad y Competitividad que se celebraron con las entidades federativas en el marco del Acuerdo de cooperación y consulta de los sectores productivos, seguirán vigentes conforme a lo pactado por las partes hasta en tanto se sustituyen para adecuarse al Acuerdo en mención.

CLAUSULAS

PRIMERA.- Se conviene en la creación del Consejo para el Diálogo de los Sectores Productivos en el Estado de Tlaxcala, mismo que deja sin efecto al Consejo Estatal de Productividad y Competitividad que suscribieran el Gobierno del Estado, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, y los Sectores Empresariales y Sindical de la entidad.

SEGUNDA.- El Consejo para el Diálogo de los Sectores Productivos, tendrá como objetivos los siguientes:

I.- Promover en la entidad federativa un entorno que favorezca el equilibrio, el diálogo y el entendimiento entre los factores de la producción, así como el progreso, la estabilidad social para el crecimiento y la paz laboral;

II.- Analizar los problemas de carácter general que afecten al sector laboral y proponer soluciones a los mismos;

III.- Realizar propuestas y medidas para generar empleos; así como generar políticas de comunicación social;

IV.- Sugerir acciones que permitan elevar la productividad de los trabajadores y la competitividad de las empresas; por tanto, impulsar los programas de capacitación y adiestramiento;

V.- Impulsar los programas y las acciones tendientes a mejorar las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo; y promover los mecanismos de orientación y asesoría en el cumplimiento de la normatividad laboral;

VI.- Realizar estudios e investigaciones y organizar foros, seminarios, congresos y todo tipo de eventos de información y análisis necesarios para el cumplimiento de su objeto;

VII.- Elaborar su Reglamento Interior de organización y funcionamiento, atendiendo a lo señalado en el presente Convenio, y

VIII.- Formar comisiones que se encarguen del estudio o atención de asuntos particulares y sometan a consideración del Consejo sus conclusiones.

TERCERA.- El Consejo para el Diálogo con los Sectores Productivos en el Estado de Tlaxcala se integrará con un Presidente, que será el Gobernador del Estado, un Secretario Técnico, que será el Delegado Federal del Trabajo en la Entidad, quien se apoyará para efecto de sus funciones con los titulares de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado y del Coordinador del Sistema Estatal del Empleo y Desarrollo Comunitario (SEPUEDE), Vocales, que serán el Comisionado del Sector Privado y el Presidente del Congreso del Trabajo.

CUARTA.- El Presidente del Consejo por su facultad o a propuesta de sus integrantes, podrá invitar a las reuniones del Consejo a otros funcionarios, o representantes de instituciones educativas, académicas, especialistas de organizaciones de trabajadores o patrones y otras que, por los asuntos a tratar en el Consejo puedan servir de apoyo.

QUINTA.- El Consejo se reunirá en sesión ordinaria trimestralmente, y cuando el asunto o asuntos a tratar lo ameriten podrán reunirse en sesiones extraordinarias.

SEXTA.- Para que el Consejo sesione válidamente se requiere de quórum legal, la mitad más uno de sus integrantes y los acuerdos se tomarán por mayoría simple.

SEPTIMA.- Las reuniones del Consejo, se regirán por su Reglamento Interior, mismo que deberá proponer y presentar a consideración de los miembros del mismo, el Presidente y Secretario Técnico del Consejo para que sea aprobado por el Consejo.

OCTAVA.- Corresponde al Presidente del Consejo:

- I. Presidir las sesiones del Consejo, convocarlas, conceder el uso de la voz y dirigir las sesiones, facultad que podrá delegar en el Secretario Técnico;
- II. Dar curso a los asuntos conforme al orden del día aprobado;
- III. Vigilar el cumplimiento de los acuerdos;

IV. Mantener contacto permanente con el Secretario Técnico en el cumplimiento de sus funciones, y

V. Las demás que señale su Reglamento Interior.

NOVENA.- Corresponde al Secretario Técnico:

I. Notificar oportunamente a los integrantes e invitados del Consejo, la convocatoria, misma que deberá acompañarse del orden del día y documentación correspondiente;

II. Elaborar las actas en donde se especifiquen los acuerdos del Consejo;

III. Auxiliar al Presidente del Consejo en la vigilancia del cumplimiento de los acuerdos tomados en las sesiones, consignando los avances, y

IV. Las demás que señale el Reglamento Interior.

DECIMA.- Los integrantes del Consejo, convienen en que cualquier asunto que pueda surgir y perturbar la paz laboral, lo someterán al diálogo con los integrantes del Consejo para su conocimiento.

DECIMA PRIMERA.- Los integrantes del Consejo podrán elaborar las estrategias de promoción para capacitación, competitividad y productividad que de acuerdo con las necesidades propias de la entidad se requieran, sometiéndolas al Consejo para su discusión.

DECIMA SEGUNDA.- Cualquier conflicto de interpretación del presente Convenio o que se derive del Reglamento Interior que aprueban, se resolverá por el propio Consejo.

DECIMA TERCERA.- El presente Convenio surtirá efectos desde su suscripción y podrá ser publicado en el Periódico Oficial de la entidad.

Enterados del contenido y alcances quienes en este Convenio intervienen, firman de conformidad en la ciudad de Tlaxcala, a los diez días del mes de septiembre de dos mil dos.- El Gobernador del Estado de Tlaxcala, **Alfonso Abraham Sánchez Anaya.-** Rúbrica.- El Secretario de Gobierno, **Gelacio Montiel Fuentes.-** Rúbrica.- El Secretario de Desarrollo Económico, **Francisco Lobatón Flores.-** Rúbrica.- El Secretario de Educación Pública del Estado, **Miguel Angel Islas Chío.-** Rúbrica.- El Coordinador del Sistema Estatal del Empleo y Desarrollo Comunitario, **Roberto Cubas Carlin.-** Rúbrica.- El Delegado Federal de la Secretaría del Trabajo, **Raúl Héctor Jara Navarro.-** Rúbrica.- El Comisionado del Sector Privado, **Adolfo Carrasco Matamoros.-** Rúbrica.- El Presidente del Congreso del Trabajo, **Eligio Chamorro Vásquez.-** Rúbrica.

SECRETARIA DE LA REFORMA AGRARIA

AVISO de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado San Dionicio, con una superficie aproximada de 08-50-36 hectáreas, Municipio de San Cristóbal de las Casas, Chis.

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

AVISO DE DESLINDE DEL PREDIO PRESUNTA PROPIEDAD NACIONAL DENOMINADO SAN DIONICIO, UBICADO EN EL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, ESTADO DE CHIAPAS.

La Dirección de Regularización de la Propiedad Rural, dependiente de la Dirección General de Ordenamiento y Regularización de la Secretaría de la Reforma Agraria mediante oficio número 140027, de fecha 9 de enero de 2003, expediente sin número, autorizó a la Representación Agraria, para que comisionara perito deslindador, la cual con oficio número 1584, de fecha 29 de abril de 2003, me ha autorizado para que con fundamento en lo dispuesto en los artículos 160 de la Ley Agraria, 104, 107 y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, proceda al deslinde y medición del predio presuntamente propiedad nacional denominado San Dionicio, con una superficie aproximada de 08-50-36 hectáreas, ubicado en el Municipio de San Cristóbal de las Casas, Estado de Chiapas, promovido por Gregorio Ruiz Díaz, el cual cuenta con las siguientes colindancias:

AL NORTE: Florentino Díaz Ruiz
AL SUR: Anastacio Díaz Ruiz
AL ESTE: Marcelino Jiménez Hernández
AL OESTE: Mateo Díaz Ruiz

Por lo que, en cumplimiento a lo establecido por los artículos 160 de la Ley Agraria y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, deberá publicarse por una sola vez en el **Diario Oficial de la Federación**, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Chiapas, en el periódico de información local Es Diario Popular, así como colocarse en los parajes más cercanos al mismo terreno, con el objeto de comunicar a las personas que se sientan afectadas en sus derechos por la realización de los trabajos de deslinde, a fin de que dentro del plazo de 30 días hábiles, a partir de la publicación del presente Aviso en el **Diario Oficial de la Federación**, ocurran ante el suscrito para exponer lo que a su derecho convenga, así como para presentar la documentación que fundamente su dicho. Para tal fin se encuentra a la vista de cualquier interesado el croquis correspondiente en las oficinas que ocupa la Representación Agraria, con domicilio en Palacio Federal 1er. piso, colonia Centro, de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Estado de Chiapas.

A las personas que no presenten sus documentos dentro del plazo señalado, o que habiendo sido notificadas a presenciar el deslinde no concurran al mismo, se les tendrá como conformes con sus resultados.

Atentamente

Tuxtla Gutiérrez, Chis., a 26 de mayo de 2003.- El Perito Deslindador, **C. Honorio de Jesús Hidalgo del Villar**.- Rúbrica.

AVISO de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado San Lorenzo, con una superficie aproximada de 08-68-48 hectáreas, Municipio de San Cristóbal de las Casas, Chis.

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

AVISO DE DESLINDE DEL PREDIO PRESUNTA PROPIEDAD NACIONAL DENOMINADO SAN LORENZO, UBICADO EN EL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, ESTADO DE CHIAPAS.

La Dirección de Regularización de la Propiedad Rural, dependiente de la Dirección General de Ordenamiento y Regularización de la Secretaría de la Reforma Agraria, mediante oficio número 140027 de fecha 9 de enero de 2003, expediente sin número, autorizó a la Representación Agraria para que comisionara perito deslindador, la cual con oficio número 1584, de fecha 29 de abril de 2003, me ha autorizado para que con fundamento en lo dispuesto en los artículos 160 de la Ley Agraria, 104, 107 y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, proceda al deslinde y medición del predio presuntamente propiedad nacional denominado San Lorenzo, con una superficie aproximada de 08-68-48 hectáreas, ubicado en el Municipio de San Cristóbal de las Casas, Estado de Chiapas, promovido por José Roselio Pérez Martínez, el cual cuenta con las siguientes colindancias:

AL NORTE: Juan Vázquez Hernández
AL SUR: Isabel Pérez Martínez
AL ESTE: Felipe Vázquez Jiménez
AL OESTE: Francisco Vázquez Gómez

Por lo que, en cumplimiento a lo establecido por los artículos 160 de la Ley Agraria y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, deberá publicarse por una sola vez en el **Diario Oficial de la Federación**, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Chiapas, en el periódico de información local Es Diario Popular, así como colocarse en los parajes más cercanos al mismo terreno, con el objeto de comunicar a las personas que se sientan afectadas en sus derechos por la realización de los trabajos de deslinde, a fin de que dentro del plazo de 30 días hábiles, a partir de la publicación del presente Aviso en el **Diario Oficial de la Federación**, ocurran ante el suscrito para exponer lo que a su derecho convenga, así como para presentar la documentación que fundamente su dicho. Para tal fin se encuentra a la vista de cualquier interesado el croquis correspondiente en las oficinas que ocupa la Representación Agraria, con domicilio en Palacio Federal 1er. piso, colonia Centro, de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Estado de Chiapas.

A las personas que no presenten sus documentos dentro del plazo señalado, o que habiendo sido notificadas a presenciar el deslinde no concurren al mismo, se les tendrá como conformes con sus resultados.

Atentamente

Tuxtla Gutiérrez, Chis., a 26 de mayo de 2003.- El Perito Deslindador, **C. Honorio de Jesús Hidalgo del Villar**.- Rúbrica.

AVISO de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado Santa Eloísa, con una superficie aproximada de 05-00-00 hectáreas, Municipio de San Cristóbal de las Casas, Chis.

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

AVISO DE DESLINDE DEL PREDIO PRESUNTA PROPIEDAD NACIONAL DENOMINADO SANTA ELOISA, UBICADO EN EL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, ESTADO DE CHIAPAS.

La Dirección de Regularización de la Propiedad Rural, dependiente de la Dirección General de Ordenamiento y Regularización de la Secretaría de la Reforma Agraria, mediante oficio número 140027, de fecha 9 de enero de 2003, expediente sin número, autorizó a la Representación Agraria para que comisionara perito deslindador, la cual con oficio número 1585, de fecha 29 de abril de 2003, me ha autorizado para que con fundamento en lo dispuesto en los artículos 160 de la Ley Agraria, 104, 107 y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, proceda al deslinde y medición del predio presuntamente propiedad nacional denominado Santa Eloísa, con una superficie aproximada de 05-00-00 hectáreas, ubicado en el Municipio de San Cristóbal de las Casas, Estado de Chiapas, promovido por Juan Vázquez Hernández, el cual cuenta con las siguientes colindancias:

AL NORTE: Antonio Monte
AL SUR: José Pérez Martínez
AL ESTE: Felipe Vázquez
AL OESTE: Erasto Ruiz Hernández

Por lo que, en cumplimiento a lo establecido por los artículos 160 de la Ley Agraria y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, deberá publicarse por una sola vez en el **Diario Oficial de la Federación**, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Chiapas, en el periódico de información local Es Diario Popular, así como colocarse en los parajes más cercanos al mismo terreno, con el objeto de comunicar a las personas que se sientan afectadas en sus derechos por la realización de los trabajos de deslinde, a fin de que dentro del plazo de 30 días hábiles, a partir de la publicación del presente Aviso en el **Diario Oficial de la Federación**, ocurran ante el suscrito para exponer lo que a su derecho convenga, así como para presentar la documentación que fundamente su dicho. Para tal fin se encuentra a la vista de cualquier interesado el croquis correspondiente en las oficinas que ocupa la Representación Agraria, con domicilio en Palacio Federal 1er. piso, colonia Centro, de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Estado de Chiapas.

A las personas que no presenten sus documentos dentro del plazo señalado, o que habiendo sido notificadas a presenciar el deslinde no concurren al mismo, se les tendrá como conformes con sus resultados.

Atentamente

Tuxtla Gutiérrez, Chis., a 26 de mayo de 2003.- El Perito Deslindador, **C. Ovelio Gordillo Meneses**.- Rúbrica.

AVISO de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado Las Margaritas, con una superficie aproximada de 177-77-52.20 hectáreas, Municipio de Villaflores, Chis.

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

AVISO DE DESLINDE DEL PREDIO PRESUNTA PROPIEDAD NACIONAL DENOMINADO LAS MARGARITAS, UBICADO EN EL MUNICIPIO DE VILLAFLORES, ESTADO DE CHIAPAS.

La Dirección de Regularización de la Propiedad Rural, dependiente de la Dirección General de Ordenamiento y Regularización de la Secretaría de la Reforma Agraria, mediante oficio número 145062, de fecha 14 de noviembre de 2002, expediente sin número, autorizó a la Representación Agraria para que comisionara perito deslindador, la cual con oficio número 1588, de fecha 30 de abril de 2003, me ha autorizado para que con fundamento en lo dispuesto en los artículos 160 de la Ley Agraria, 104, 107 y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, proceda al deslinde y medición del predio presuntamente propiedad nacional denominado Las Margaritas, con una superficie aproximada de 177-77-52.20 hectáreas, ubicado en el Municipio de Villaflores, Estado de Chiapas, promovido por Rumenal Padilla Saldaña, el cual cuenta con las siguientes colindancias:

AL NORTE: El Pozo de Horacio Padilla Espinosa
AL SUR: La Muralla de María Mabel Velázquez Sánchez
AL ESTE: Rancho Ojo de Agua de José A. Padilla Rosales y Ej. Heriberto Jara
AL OESTE: Rancho Nuevo Mundo de Ernesto Pastrana Caso y Rancho El Carmen de Jaime Padilla Saldaña

Por lo que, en cumplimiento a lo establecido por los artículos 160 de la Ley Agraria y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, deberá publicarse por una sola vez en el **Diario Oficial de la Federación**, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Chiapas, en el periódico de información local El Sol de Chiapas, así como colocarse en los parajes más cercanos al mismo terreno, con el objeto de comunicar a las personas que se sientan afectadas en sus derechos por la realización de los trabajos de deslinde, a fin de que dentro del plazo de 30 días hábiles, a partir de la publicación del presente Aviso en el **Diario Oficial de la Federación**, ocurran ante el suscrito para exponer lo que a su derecho convenga, así como para presentar la documentación que fundamente su dicho. Para tal fin se encuentra a la vista de cualquier interesado el croquis correspondiente en las oficinas que ocupa la Representación Agraria, con domicilio en Palacio Federal 1er. piso, colonia Centro, de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Estado de Chiapas.

A las personas que no presenten sus documentos dentro del plazo señalado, o que habiendo sido notificadas a presenciar el deslinde no concurren al mismo, se les tendrá como conformes con sus resultados.

Atentamente

Tuxtla Gutiérrez, Chis., a 3 de junio de 2003.- El Perito Deslindador, **C. Crustein Rodríguez Salinas**.- Rúbrica.

AVISO de deslinde del predio de presunta propiedad nacional denominado Rincón de la Sierra antes Nayarit, con una superficie aproximada de 71-00-00 hectáreas, Municipio de Villaflores, Chis.

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

AVISO DE DESLINDE DEL PREDIO PRESUNTA PROPIEDAD NACIONAL DENOMINADO RINCON DE LA SIERRA ANTES NAYARIT, UBICADO EN EL MUNICIPIO DE VILLAFLORES, ESTADO DE CHIAPAS.

La Dirección de Regularización de la Propiedad Rural, dependiente de la Dirección General de Ordenamiento y Regularización de la Secretaría de la Reforma Agraria, mediante oficio número 145062, de fecha 14 de noviembre de 2002, expediente sin número, autorizó a la Representación Agraria para que comisionara perito deslindador, la cual con oficio número 1588, de fecha 30 de abril de 2003, me ha autorizado para que con fundamento en lo dispuesto en los artículos 160 de la Ley Agraria, 104, 107 y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, proceda al deslinde y medición del predio presuntamente propiedad nacional denominado Rincón de la Sierra antes Nayarit, con una superficie aproximada de 71-00-00 hectáreas, ubicado en el Municipio de Villaflores, Estado de Chiapas, promovido por la C. Erfilia Margot Morales Solís, el cual cuenta con las siguientes colindancias:

AL NORTE: Natividad Aguilar Díaz. Predio La Trinitaria
 AL SUR: José Luis Hernández Zambrano. Predio El Mirador
 AL ESTE: Virgilio Gómez Hernández. Predio La Selva
 AL OESTE: Ernesto Pastrana Caso. Predio Nuevo Mundo

Por lo que, en cumplimiento a lo establecido por los artículos 160 de la Ley Agraria y 108 del Reglamento de la misma en Materia de Ordenamiento de la Propiedad Rural, deberá publicarse por una sola vez

en el **Diario Oficial de la Federación**, en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Chiapas, en el periódico de información local El Sol de Chiapas, así como colocarse en los parajes más cercanos al mismo terreno, con el objeto de comunicar a las personas que se sientan afectadas en sus derechos por la realización de los trabajos de deslinde, a fin de que dentro del plazo de 30 días hábiles, a partir de la publicación del presente Aviso en el **Diario Oficial de la Federación**, ocurran ante el suscrito para exponer lo que a su derecho convenga, así como para presentar la documentación que fundamente su dicho. Para tal fin se encuentra a la vista de cualquier interesado el croquis correspondiente en las oficinas que ocupa la Representación Agraria, con domicilio en Palacio Federal 1er. piso, colonia Centro, de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Estado de Chiapas.

A las personas que no presenten sus documentos dentro del plazo señalado, o que habiendo sido notificadas a presenciar el deslinde no concurran al mismo, se les tendrá como conformes con sus resultados.

Atentamente

Tuxtla Gutiérrez, Chis., a 26 de mayo de 2003.- El Perito Deslindador, **C. Crustein Rodríguez Salinas**.- Rúbrica.

BANCO DE MEXICO

TIPO de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TIPO DE CAMBIO PARA SOLVENTAR OBLIGACIONES DENOMINADAS EN MONEDA EXTRANJERA PAGADERAS EN LA REPUBLICA MEXICANA

Con fundamento en el artículo 35 de la Ley del Banco de México; en los artículos 8o. y 10o. del Reglamento Interior del Banco de México, y en los términos del numeral 1.2 de las Disposiciones Aplicables a la Determinación del Tipo de Cambio para Solventar Obligaciones Denominadas en Moneda Extranjera Pagaderas en la República Mexicana, publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** el 22 de marzo de 1996, el Banco de México informa que el tipo de cambio citado obtenido el día de hoy conforme

al procedimiento establecido en el numeral 1 de las Disposiciones mencionadas, fue de \$10.8507 M.N. (DIEZ PESOS CON OCHO MIL QUINIENTOS SIETE DIEZMILESIMOS MONEDA NACIONAL) por un dólar de los EE.UU.A.

La equivalencia del peso mexicano con otras monedas extranjeras se calculará atendiendo a la cotización que rija para estas últimas contra el dólar de los EE.UU.A., en los mercados internacionales el día en que se haga el pago. Estas cotizaciones serán dadas a conocer, a solicitud de los interesados, por las instituciones de crédito del país.

Atentamente

México, D.F., a 21 de agosto de 2003.

BANCO DE MEXICO

Gerente de Operaciones
 Internacionales y Monedas

Ricardo Medina Alvarez

Rúbrica.

Gerente de Asuntos Jurídicos
 Internacionales y Especiales

Mario Tamez López Negrete

Rúbrica.

TASAS de interés de instrumentos de captación bancaria en moneda nacional.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TASAS DE INTERES DE INSTRUMENTOS DE CAPTACION BANCARIA EN MONEDA NACIONAL

	TASA BRUTA		TASA BRUTA
I. DEPOSITOS A PLAZO FIJO		II. PAGARES CON RENDI- MIENTO LIQUIDABLE AL VENCIMIENTO	
A 60 días		A 28 días	
Personas físicas	2.58	Personas físicas	2.03
Personas morales	2.58	Personas morales	2.03
A 90 días		A 91 días	
Personas físicas	2.79	Personas físicas	2.25
Personas morales	2.79	Personas morales	2.25
A 180 días		A 182 días	
Personas físicas	2.99	Personas físicas	2.57
Personas morales	2.99	Personas morales	2.57

Las tasas a que se refiere esta publicación, corresponden al promedio de las determinadas por las instituciones de crédito para la captación de recursos del público en general a la apertura del día 21 de agosto de 2003. Se expresan en por ciento anual y se dan a conocer para los efectos a que se refiere la publicación de este Banco de México en el **Diario Oficial de la Federación** de fecha 11 de abril de 1989.

México, D.F., a 21 de agosto de 2003.

BANCO DE MEXICO

Gerente de Asuntos Jurídicos
Internacionales y Especiales

Mario Tamez López Negrete

Rúbrica.

Director de Información
del Sistema Financiero

Cuauhtémoc Montes Campos

Rúbrica.

(R.- 183432)

TASA de interés interbancaria de equilibrio.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TASA DE INTERES INTERBANCARIA DE EQUILIBRIO

Según resolución de Banco de México publicada en el **Diario Oficial de la Federación** del 23 de marzo

de 1995, y de conformidad con lo establecido en el Anexo 1 de la Circular 2019/95, modificada mediante Circular-Telefax 4/97 del propio Banco del 9 de enero de 1997, dirigida a las instituciones de banca múltiple,

se informa que la Tasa de Interés Interbancaria de Equilibrio a plazo de 28 días, obtenida el día de hoy, fue de 4.9100 por ciento.

La tasa de interés citada se calculó con base a las cotizaciones presentadas por: BBVA Bancomer, S.A., Banca Serfin S.A., Banco Internacional S.A., Banco Nacional de México S.A., Banco Interacciones S.A.,

ING Bank México S.A., Banco Credit Suisse First Boston (México), S.A., ScotiaBank Inverlat, S.A. y Banco Mercantil Del Norte S.A.

México, D.F., a 21 de agosto de 2003.

BANCO DE MEXICO

Gerente de Operaciones
Internacionales y Monedas

Ricardo Medina Alvarez

Rúbrica.

Gerente de Asuntos Jurídicos
Internacionales y Especiales

Mario Tamez López Negrete

Rúbrica.

**AVISOS
JUDICIALES Y GENERALES**

AVISO NOTARIAL

BEATRIZ EUGENIA CALATAYUD IZQUIERDO, titular de la Notaría número 194 del Distrito Federal, hago saber para los efectos del artículo 873 del Código de Procedimientos Civiles:

Que en escritura número 7,679, de fecha 11 de agosto del año 2003, ante mí, los señores María de la Paz Buendía Fragoso y José Agustín Buendía Fragoso, aceptaron la herencia en la sucesión intestamentaria del señor Agustín Ramón Buendía, y la señora Rosenda Fragoso de Buendía, aceptó el cargo de albacea en dicha sucesión.

La albacea formulará el inventario.

México, D.F., a 11 de agosto de 2003.

Titular de la Notaría No. 194 del D.F.

Lic. Beatriz E. Calatayud I.

Rúbrica.

(R.- 183022)

Estados Unidos Mexicanos

Poder Judicial de la Federación

Juzgado Noveno de Distrito en el Estado de Sinaloa, con sede en Mazatlán

EDICTO

Salvador Bañuelo Duarte.

Domicilio ignorado.

En los autos del Juicio de Amparo 148/2001, se ordenó emplazarlo a juicio, en términos de lo dispuesto por el artículo 30, fracción II, de la Ley de Amparo, en relación con el diverso numeral 315, del Código Federal de Procedimientos Civiles, aplicado supletoriamente a la ley de la materia, por lo que se hace de su conocimiento que José Manuel Gurrola Muñoz, promovió demanda de amparo contra actos del Administrador Local de Recaudación, con residencia en esta ciudad, y otras autoridades, los cuales hizo consistir en el procedimiento económico coactivo y de ejecución con motivo de los créditos fiscales Z 61999 y Z-62148, instaurados en contra de Salvador Bañuelos Duarte, mandamiento de ejecución, embargo de bien inmueble ubicado en avenida del Mar 999, de esta ciudad, la aprobación de dicho embargo, remate, adjudicación, escrituración, orden de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y requerimientos de entrega del referido inmueble. De igual forma, se le previene que deberá de presentarse dentro del término de treinta días, contados a partir del día siguiente al de la última publicación, a señalar domicilio para oír y recibir notificaciones en esta ciudad, apercibido que de no hacerlo así, las subsecuentes, aun las de carácter personal, se harán por lista que se fije en los estrados de este Juzgado, en términos de lo dispuesto por el artículo 28, fracción III, párrafo primero, del citado ordenamiento legal. Además, se hace de su conocimiento que las copias de la demanda se encuentran a su disposición en la Secretaría de este Juzgado, con apoyo en el artículo 317 del enjuiciamiento civil referido con antelación.

Asimismo, en proveído de veintiuno de abril del presente año, se señalaron las nueve horas del veintiuno de mayo de dos mil tres, para que tenga verificativo la audiencia constitucional en este juicio.

Para publicarse por tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación y El Heraldo de México, y se fije una copia en los estrados de este Juzgado.

Mazatlán, Sin., a 28 de abril de 2003.

El Secretario

Lic. Jesús Eduardo García López

Rúbrica.

(R.- 182467)

Estados Unidos Mexicanos
Supremo Tribunal de Justicia del Estado
Jalisco
H. Tercera Sala
EDICTO

Por este conducto emplácese a María Concepción del Toro Hernández, José María García del Toro y Compañía Industrial de Atenquique, S.A. a efecto y hacerle saber de la demanda de amparo promovida por Miguel Valencia Rodríguez, acto reclamado la sentencia de fecha 16 dieciséis de Junio del año 2003, dos mil tres, dictada dentro de los autos del toca de apelación 545/00 relativo al juicio Civil Ordinario expediente 597/96 promovido por Justo Valencia Rodríguez, para efecto de que comparezcan ante el H. Tribunal Colegiado en Materia Civil del Tercer Circuito, dentro de 30 días contados del siguiente al de la última publicación. Artículo 167 Ley de Amparo. Copias de demanda de garantías queda su disposición en la Secretaría de la Sala.

Guadalajara, Jal., a 14 de agosto de 2003.

La C. Secretario de Acuerdos de la Tercera Sala

Lic. María Guadalupe Peña Ortega

Rúbrica.

(R.- 183095)

NEW DIMENSION SOFTWARE DE MEXICO, S.A. DE C.V. EN LIQUIDACIÓN
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA FINAL POR LIQUIDACION
AL 30 DE JUNIO DE 2003

Activo		
Activo circulante		
Efectivo en caja y bancos		
Bancrecer		0
Total efectivo		0
Total activo circulante		0
Activo fijo		
Equipo		
Equipo de cómputo		
Equipo de cómputo (costo)	239,859.32	
Depreciación acumulada	-239,859.32	
Total equipo de cómputo		
Total equipo		
Total activo fijo		0
Total activo		0
Pasivo y capital		
Pasivo		
Pasivo circulante		
Total pasivo circulante		
Total pasivo		0
Capital contable		
Capital social	50,000.00	
Otras cuentas de capital	-50,000.00	
Total capital contable		0
Total pasivo y capital		0

México, D.F. a 30 de junio de 2003.

Liquidador

C.P. Mauricio Xavier García Cepeda Lacayo

Rúbrica.

(R.- 183108)

Estados Unidos Mexicanos**Poder Judicial de la Federación****Juzgado Quinto de Distrito "B" en el Estado de México, con residencia en Ciudad Nezahualcóyotl****EDICTO**

A: Jesús Rodolfo Robles di Bella.

La Juez Quinto de Distrito "B" en el Estado de México, con residencia en Ciudad Nezahualcóyotl, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 30, fracción II de la Ley de Amparo y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria a dicha ley, ordena emplazar a usted como tercero perjudicado, mediante edictos, que se publicarán por tres veces, de siete en siete días, para que comparezcan a deducir sus derechos, dentro de un término de treinta días, contados a partir del día siguiente al en que se efectúe la última publicación; en los autos del juicio de amparo número 1358/2002-III-2, promovido por Benjamín Gutiérrez Larios y Benjamín Gutiérrez Espíndola, por su propio derecho, contra actos de la Sala Civil Regional del Tribunal Superior de Justicia del Estado de México, con residencia en Texcoco México, y otras autoridades, se notifica que la audiencia constitucional tendrá verificativo a las nueve horas con cuarenta y cinco minutos del día dos de julio de dos mil tres, y que se encuentra a disposición en la Secretaría de este Juzgado copia simple de la demanda de amparo, no obsta para el emplazamiento del citado tercero perjudicado, que al publicarse el presente edicto, haya transcurrido el día y hora señalado para la celebración de la audiencia constitucional; toda vez que en tal supuesto, este Juzgado proveerá lo conducente.

Se hace del conocimiento del referido tercero perjudicado, que si pasado el término de treinta días concedido, no comparecen por sí, por apoderado o por gestor que pueda representarlo seguirá el juicio haciéndosele las posteriores notificaciones aun las de carácter personal, por medio de lista que se fija en los tableros de este tribunal.

25 de junio de 2003.

La Secretaria del Juzgado Quinto de Distrito "B" en el Estado de México

Lic. Ivonne Haydé Martínez Amigón

Rúbrica.

(R.- 183109)

Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de Economía
Dirección General de Inversión Extranjera
Dirección de Asuntos Jurídicos y de la Comisión Nacional de Inversiones Extranjeras
No. de Oficio: 315.03.- 4271

Exp.: 74704-C

Reg.: 26187

Asunto: Se autoriza inscripción en el Registro Público de Comercio.

Noble Bill Jennings LLC

Blvd. Manuel Avila Camacho No. 1

Edif. Plaza Scotiabank Inverlat, piso 12

Col. Lomas de Chapultepec

11000, México, D.F.

At'n.: C. María de la Luz Sánchez de la Concha.

Me refiero a su escrito recibido el 10 de julio de 2003, mediante el cual solicita a esta Dirección General se autorice a Noble Bill Jennings LLC, sociedad de nacionalidad estadounidense, la inscripción de sus estatutos sociales y demás documentos constitutivos en el Registro Público de Comercio, en virtud del establecimiento de una sucursal en la República Mexicana, misma que tendrá por objeto principal proporcionar equipo para la perforación de pozos petroleros, realizar el mantenimiento de dicho equipo, así como proporcionar el personal necesario para lo anterior. Ello, bajo la premisa de que la sucursal citada no llevará a cabo actividades de perforación de pozos.

Sobre el particular, esta Dirección General, con fundamento en los artículos 17, fracción I y 17 A de la Ley de Inversión Extranjera, 250 y 251 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, autoriza a Noble Bill Jennings LLC para llevar a cabo la inscripción de sus estatutos sociales y demás documentos constitutivos en el Registro Público de Comercio de la entidad federativa correspondiente.

Esta autorización se emite en el entendido de que la sucursal en comento no podrá adquirir el dominio directo sobre bienes inmuebles ubicados en la zona restringida a que hace referencia el artículo 2o., fracción VI de la Ley de Inversión Extranjera, ni adquirir bienes inmuebles ubicados fuera de dicha zona u obtener las concesiones a que se refiere el artículo 10 A de la propia Ley de Inversión Extranjera, salvo que celebre ante la Secretaría de Relaciones Exteriores, en estos dos últimos casos, el convenio previsto por el artículo 27, fracción I de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y obtenga, de la citada dependencia, el permiso que señala el artículo 10 A de la ley aludida.

Asimismo, la sucursal en cuestión no podrá realizar ninguna de las actividades y adquisiciones reservadas o con regulación específica señaladas en los artículos 5o., 6o., 7o., 8o., 9o. y sexto transitorio de la Ley de Inversión Extranjera, o establecidas en otros cuerpos normativos, salvo que en los casos previstos expresamente en dichos ordenamientos obtenga la resolución favorable correspondiente.

De igual manera, se le informa que Noble Bill Jennings LLC deberá observar en todo momento lo establecido por el artículo 7o. de la Ley Federal del Trabajo.

Por último, se le recuerda que su representada deberá dar cumplimiento a lo establecido por el artículo 32 de la Ley de Inversión Extranjera y demás disposiciones aplicables, relativas a la inscripción y reporte periódico ante el Registro Nacional de Inversiones Extranjeras.

Lo anterior, se resuelve y comunica con fundamento en los preceptos jurídicos invocados, así como en los artículos 34, fracción XII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, 18, fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, 11, fracción III, inciso c) del acuerdo delegatorio de facultades de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y quinto transitorio del decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, de la Ley Federal de Radio y Televisión, de la Ley General que establece las Bases de Coordinación del Sistema Nacional de Seguridad Pública, de la Ley de la Policía Federal Preventiva y de la Ley de Pesca.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 30 de julio de 2003.

El Director de Asuntos Jurídicos y de la Comisión Nacional de Inversiones Extranjeras

Lic. David Quezada Bonilla

Rúbrica.

(R.- 183122)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Cuarto de Distrito en el Estado de Guerrero
Acapulco
Sección de Amparos

Mesa 3

EDICTO

Ninfa Martínez, Guillermo Silva Figueroa, José González Valera, Martha Andanegui de Vargas, Juan Fernández Albarrán, Zorina Alvarez de Velázquez, Castulo Villaseñor Luquín, Mariela Botello Medina de Quintero, sucesión a bienes de Antonio Mendoza Cuevas, Francisco Aguirre Alegría, José Puchades Ross, Francisco Javier Olmos y Jesús Acosta Pérez.

En cumplimiento al auto de fecha veintinueve de julio de dos mil tres, dictado por la Juez Cuarto de Distrito en el Estado de Guerrero, en el juicio de garantías número 208/2003, promovido por Magdalena Villarreal de González Aleu, contra actos del Juez Tercero de Primera Instancia del Ramo Civil del Distrito Judicial de Tabares, con residencia en la ciudad y puerto de Acapulco, Guerrero y de otra autoridad, se les hace del conocimiento que es resulta carácter de terceros perjudicados, en términos de lo dispuesto por el artículo 5o., fracción III, inciso a) de la Ley de Amparo y con apoyo en el diverso numeral 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria a la primer legislación en cita por disposición expresa de su artículo 2o., se les mandó emplazar por medio de los presentes edictos a este juicio, para que si a sus intereses conviniere se apersonen al mismo a través de quien legalmente los represente, debiéndose presentar ante este Juzgado Federal, ubicado en avenida Costa Miguel Alemán número 133 esquina con Gonzalo de Sandoval, fraccionamiento Magallanes (edificio Nafinsa 4o. y 5o. piso), Acapulco, Guerrero, a deducir sus derechos dentro de un término de treinta días, contados a partir del siguiente al de la última publicación del presente edicto; apercibidos que de no comparecer dentro del lapso indicado, las ulteriores notificaciones aun las de carácter personal les surtirán efectos por medio de lista que se publique en los estrados de este órgano de control constitucional.

En la inteligencia de que este Juzgado ha señalado las once horas con diez minutos del día diecinueve de agosto de dos mil tres, para la celebración de la audiencia constitucional, quedando a su disposición en la Secretaría de este Juzgado Federal copia simple de la demanda de amparo.

Para su publicación por tres veces de siete en siete días en el **Diario Oficial de la Federación** y en el periódico de mayor circulación en la República Mexicana, se expide la presente en la ciudad de Acapulco, Guerrero, siendo los veintinueve días del mes de julio de dos mil tres.- Doy fe.

El Secretario del Juzgado Cuarto de Distrito en el Estado de Guerrero

Lic. Rómulo Juárez Martínez

Rúbrica.

(R.- 183123)

Estados Unidos Mexicanos

Poder Judicial de la Federación

Juzgado Cuarto de Distrito A en el Estado

Puebla, Pue.

EDICTO

Construcciones e Inversiones Panorama

Sociedad Anónima de Capital Variable a través de quien legalmente lo represente.

En los actos del Juicio de Amparo número 899/2003, Promovido por Guadalupe Barquet Rodríguez, contra actos del Juez Noveno de lo Civil de esta ciudad y otro, se ha nombrado a usted como tercero perjudicado dentro del presente juicio, se ordena emplazarlo por edictos, que deberán publicarse por tres veces de siete en siete días en el **Diario Oficial de la Federación** y en el periódico El Sol de Puebla, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 30, fracción II de la Ley de Amparo y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley de Amparo; deberá presentarse dentro del término de treinta días contados al día siguiente de la última publicación; queda a su disposición con la actuario de este juzgado copia simple de la demanda de garantías y se le hace saber que la audiencia constitucional está señalada para las nueve horas con treinta minutos del día doce de septiembre de dos mil tres.

Puebla, Pue., a 7 de agosto de 2003.

El Secretario Juzgado Cuarto de Distrito A en el Estado

Lic. José Natividad Soldevilla Loyola

Rúbrica.

(R.- 183234)

SOCIEDAD HIPOTECARIA FEDERAL, S.N.C.**CONVOCATORIA****LICITACION PUBLICA NACIONAL No. LPN-SHF-02-2003**

La Sociedad Hipotecaria Federal, Sociedad Nacional de Crédito, Institución de Banca de Desarrollo, en cumplimiento con lo dispuesto en los artículos 79 y 82 de la Ley General de Bienes Nacionales, las Normas para la Administración y Baja de Bienes Muebles, al acuerdo número 4-12-05-03 del Comité de Bienes Muebles de esta entidad, mediante el que se autoriza la enajenación de los bienes muebles que adelante se indican, convoca a todas las personas físicas o morales interesadas en participar en la licitación pública para la enajenación de los bienes descritos a continuación:

Bienes	Venta por	Precio mínimo de avalúo*
Equipo de transporte (2 vehículos)	Unidad.	\$47,000.00

*Los precios mínimos de avalúo, de las partidas por unidad, se encuentran en las bases de la licitación.

1.- Venta de bases: Se podrán adquirir en avenida Ejército Nacional número 180, colonia Anzures, Delegación Miguel Hidalgo, código postal 11590, México, D.F. y en calle Diego Rivera número 2532 despacho 305, colonia Zona Urbana Río Tijuana, código postal 22320, Tijuana, Baja California Norte.

El costo es de \$100.00 (cien pesos 00/100 M.N.) , mediante pago en efectivo o cheque de caja o cheque certificado a favor de Sociedad Hipotecaria Federal, S.N.C., y mediante depósito en cuenta de cheques número 4020855722, sucursal 019, que el Banco Internacional, S.A. le lleva a la convocante, en el que deberá anotar el nombre de la persona moral o física. Las bases se encuentran disponibles en los domicilios antes señalados, así como en Internet en la dirección electrónica: www.shf.gob.mx

2.- Inscripción de los participantes: La inscripción será de 10:00 a 14:00 horas, a partir de la fecha de publicación de la convocatoria y hasta el 1o. de septiembre de 2003, en los domicilios señalados en el punto anterior.

3.- Verificación de los bienes: Los bienes a enajenar se podrán verificar previa cita en los siguientes domicilios de acuerdo a la ubicación de cada unidad, la cual se señala en las bases de la licitación: México, D.F.: avenida Ejército Nacional número 180, colonia Anzures, Delegación Miguel Hidalgo, código postal 11590, México, D.F. Tijuana, B.C.N.: calle Diego Rivera número 2532 despacho 305, colonia Zona Urbana Río Tijuana, código postal 22320, Tijuana, Baja California Norte.

4.- Acto de junta de aclaraciones: La junta de aclaraciones sobre estas bases se realizará en la sala de juntas del tercer piso en avenida Ejército Nacional número 180, colonia Anzures, Delegación Miguel Hidalgo, código postal 11590, México, D.F., el día 28 de agosto de 2003, a las 10:00 horas, siendo optativa la asistencia de los concursantes.

5.- Acto de apertura de ofertas: 2 de septiembre de 2003 a las 10:00 horas, en la sala de juntas del tercer piso en avenida Ejército Nacional número 180, colonia Anzures, Delegación Miguel Hidalgo, código postal 11590, México, D.F.

6.- Acto de fallo: 3 de septiembre de 2003, a las 10:00 horas en la sala de juntas del tercer piso en avenida Ejército Nacional número 180, colonia Anzures, Delegación Miguel Hidalgo, código postal 11590, México, D.F.

7.- Pago de los bienes: Los participantes deberán de efectuar el pago del 100% de los bienes adjudicados a más tardar dentro de los 3 días hábiles siguientes, contados a partir de la fecha de emisión del fallo correspondiente, de conformidad con las condiciones establecidas en las bases de esta licitación.

8.-Retiro de los bienes: el retiro de los bienes muebles se llevará a cabo en el lugar donde se encuentran ubicados de acuerdo con las bases de la licitación, en un término de 3 días hábiles contados a partir del pago correspondiente en la Subdirección de Recursos Materiales.

9.- Otras consideraciones: En la presente licitación, podrán participar libremente en los actos públicos, cualquier Cámara, Colegio, Asociaciones Profesionales u otros organismos no gubernamentales, así como cualquier persona física, que sin haber adquirido las bases, manifieste su interés de estar presente en dichos actos, bajo la condición, de que deberá registrar su asistencia y cumplir con las normas de seguridad establecidas en la entidad y asimismo, no podrá formular preguntas, debiendo abstenerse de intervenir en cualquier forma en los actos.

10.- Garantía de seriedad: Las propuestas deberán garantizarse mediante cheque certificado o de caja expedido por Institución de Crédito debidamente constituida, por el 10% del valor del avalúo de los bienes sobre los que se efectuó oferta, a favor de Sociedad Hipotecaria Federal, S.N.C.

México, D.F., 22 de agosto de 2003.

Subdirector de Recursos Materiales

Lic. René Conde Ayala

Rúbrica.

(R.- 183237)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Primero de Distrito en el Estado
Villahermosa, Tab.

EDICTO

A quien legalmente representan la sucesión a bienes de los CC. Lenín García Olán, Segundo Hernández Ramón, Ignacio López, Cecilio Santiago Alejo y Vicente Reyes Juárez.

Donde se encuentren:

Vía notificación comunicasele que en este Juzgado Primero Distrito, se tramita el Juicio Amparo número 573/2003-I-1 promovido por el Ayuntamiento Constitucional de Centro, contra actos del pleno del Tribunal de Conciliación y Arbitraje del Estado, con residencia en esta ciudad, que hizo consistir en la resolución de nueve de mayo de dos mil tres, dictado en el Juicio Laboral 148/97.

Este Juzgado Primero Distrito, con fecha trece de junio de dos mil tres, proveyó admisión de la demanda antes citada, en la que se dio la intervención al agente del ministerio publico adscrito, no se proveyó sobre la suspensión por no haberse solicitado, se señaló fecha y hora para la Audiencia Constitucional, se pidió informe justificado a la autoridad señalada como responsable pleno del Tribunal de Conciliación y Arbitraje del Estado de Tabasco, se ordenó emplazar a los terceros perjudicados José Luis de la Rosa Díaz, Reyes Osorio Contreras, Tomás Jiménez de la Cruz, Tilo Reyes Méndez, José de los Santos López Hernández, José Antonio López Hernández, Juan de Dios Ramírez Dorantes, Roberto Bautista López, Pedro Balcazar Lozano, Aurelio Santiago Díaz y Toribio de la Cruz Jiménez, por conducto de actuario adscrito a este Juzgado Federal.

Posteriormente, al resultar un hecho notorio para este tribunal la existencia del diverso Juicio de Garantías número 595/2003-I-2, promovido por el mismo quejoso, reclamando diversos actos, en los que también fueron señalados como parte tercera perjudicada quienes resulten ser los beneficiarios de los extintos Lenín García Olán, Segundo Hernández Ramón, Ignacio López, Cecilio Santiago Alejo y Vicente Reyes Juárez, a pesar de haberse realizado la investigación a que alude el artículo 30 fracción II de la Ley de Amparo, para identificar a quienes representan la sucesión de bienes de los citados, sin que ello fuere posible, en consecuencia, igualmente se ordenó su emplazamiento a través de edictos, y en atención al proveído de fecha treinta de julio de dos mil tres, se fijo como nueva fecha y hora para la celebración de la Audiencia Constitucional, las nueve horas con veinte minutos del día dieciocho de septiembre próximo y fijar aviso en los estrados del Juzgado; por lo que en cumplimiento a tal mandato, se expide el presente para ser fijado en la puerta del local de este Juzgado Primero de Distrito, a los seis días del mes de agosto del dos mil tres, en la ciudad de Villahermosa, Tabasco. Y fijar avisos en los estrados del Juzgado; con fundamento en el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de Aplicación Supletoria a la Ley de Amparo, se expide el presente, para ser publicado en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos diarios de mayor circulación en la República Mexicana; debiendo presentarse dentro del trámite de treinta días siguientes última publicación, en el local que ocupa este Juzgado Primero de Distrito, situado en la avenida Malecón Leandro Roviroso Wade esquina con Juan Jovito Pérez, colonia Las Gaviotas de esta ciudad de Villahermosa, Tabasco, a recoger copias de traslado para comparecer a juicio si a su interés conviene autorizar persona que los representen y señalar domicilio en esta ciudad subsecuentes notificaciones se harán por medio de lista que se fije en los estrados de este juzgado. Seis de agosto de dos mil tres, Villahermosa, Tabasco.

El Secretario de Acuerdos
Lic. Walter Eden Wynter Meillón
Rúbrica.
(R.- 183322)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Primero de Distrito en el Estado
Villahermosa, Tab.
EDICTO

A quienes legalmente representan la sucesión a bienes de los CC. Lenín García Olán, Segundo Hernández Ramón, Ignacio López, Cecilio Santiago Alejo y Vicente Reyes Juárez.

Donde se encuentren:

Vía notificación comuníquese que en este Juzgado Primero Distrito, se tramita el Juicio de Amparo número 506/2003i-2 promovido por el Ayuntamiento Constitucional de Centro, contra actos del pleno del Tribunal de Conciliación y Arbitraje del Estado de Tabasco, que hizo consistir en la resolución de once de abril de dos mil tres, dictado en el Juicio Laboral 148/997.

Este Juzgado Primero Distrito, con fecha veintiuno de mayo de dos mil tres, proveyó admisión de la demanda antes citada, no se proveyó sobre la suspensión por no haberse solicitado, se señaló fecha y hora para la Audiencia Constitucional y se pidieron informes al pleno del Tribunal de Conciliación y Arbitraje del Estado de Tabasco, para lograr emplazar a quienes legalmente representan la sucesión a bienes de los CC. Lenín García Olán, Segundo Hernández Ramón, Ignacio López, Cecilio Santiago Alejo y Vicente Reyes Juárez, terceros perjudicados.

Posteriormente, toda vez que no se logro el emplazamiento de los citados terceros perjudicados, desconociéndose quienes representan la sucesión a bienes de los extintos Lenín García Olán, Segundo Hernández Ramón, Ignacio López Cecilio Santiago Alejo y Vicente Reyes Juárez, y en atención al proveído de fecha veinticinco de julio de dos mil tres, se fijo como nueva fecha y hora para la celebración de la Audiencia Constitucional, la nueve horas del dieciocho de septiembre de dos mil tres y fijar aviso en los estados del juzgado; con fundamento en el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria a la Ley de Amparo, se expide el presente, para ser publicado en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos diarios de mayor circulación en la República Mexicana; debiendo presentarse dentro del término de treinta días siguientes última publicación, en el local que ocupa este Juzgado Primero de Distrito, situado en la avenida Malecón Leandro Rovirosa Wade esquina con Juan Jovito Pérez colonia Las Gaviotas de esta ciudad de Villahermosa, Tabasco a recoger copias de traslado para comparecer a Juicio si a su interés conviene, autorizar persona que los representen y señalar domicilio en esta ciudad, para oír y recibir notificaciones, apercibidos, subsecuentes notificaciones se harán por medio de lista que se fije en los estrados de este juzgado. Seis de agosto de dos mil tres, Villahermosa, Tabasco.

El Secretario de Acuerdos
Lic. Walter Eden Wynter Meillon
Rúbrica.
(R.- 183324)

GRUPO TELEVICENTRO, S.A. DE C.V.**AVISO DE ESCISION**

La asamblea general extraordinaria de accionistas de la sociedad, celebrada el día 29 de abril de 2003, aprobó la escisión parcial de Grupo Televisión, S.A. de C.V., y su patrimonio, en dos entidades económica y jurídicamente distintas, las que tendrán su régimen normativo independiente, subsistiendo como sociedad escidente Grupo Televisión, S.A. de C.V., como titular de un bloque patrimonial, en tanto que el otro bloque patrimonial corresponderá a una nueva sociedad que resultará de la escisión y cuya denominación será Telespecialidades, S.A. de C.V.

A efecto de dar debido cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 228 bis de la Ley General de Sociedades Mercantiles, a continuación se publica un extracto de los acuerdos de escisión:

1. La escisión se realizará con base en los estados financieros de la sociedad practicados al 31 de marzo de 2003, que han quedado aprobados en esta misma asamblea, elaborados en base a los estados financieros dictaminados al 31 de diciembre de 2002. En su caso, los balances generales pro-forma tanto de la sociedad escidente como de la sociedad escindida, se ajustarán y actualizarán, a los montos que efectivamente arrojen en la fecha en que surta efectos la escisión entre las partes, según proceda.

2. La escisión surtirá todos sus efectos legales, contables y fiscales, entre Grupo Televisión, S.A. de C.V. y sus accionistas precisamente el día 16 de junio de 2003. Ante terceros, surtirá plenos efectos después de que transcurran cuarenta y cinco días naturales, contados a partir de las publicaciones que se hagan en el Diario Oficial de la Federación o en la Gaceta del Distrito Federal y en uno de los periódicos de mayor circulación en el Distrito Federal, así como de la inscripción de la escritura que se levante con motivo de la presente acta ante el Registro Público de Comercio del Distrito Federal, lo que ocurra con posterioridad.

3. El bloque patrimonial con que continuará sus operaciones Grupo Televisión, S.A. de C.V. (escidente) después de la escisión, quedará integrado por las partes del activo, pasivo y del capital social que se contienen en el balance general Proforma elaborado al 16 de junio de 2003.

4. La descripción de las partes del activo, pasivo y del capital social con el que iniciará sus operaciones la sociedad escindida, se describen en el balance general pro-forma que se publica junto con el presente aviso. En tal virtud, Telespecialidades, S.A. de C.V. adquirirá, como causahabiente a título universal, el dominio directo de todos los bienes físicos y jurídicos que integran el activo que le será transmitido por Grupo Televisión, S.A. de C.V., con motivo de la escisión, incluyendo los derechos determinados o indeterminados (principales, derivados o accesorios) que existan o resultaren en el futuro, por motivos anteriores o posteriores al momento de surtir efectos la escisión, y se subrogará en todos los derechos y obligaciones que le correspondían a la sociedad escidente y que le serán transmitidos a la sociedad escindida por virtud de la escisión, ya sean de naturaleza civil, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sin reserva ni limitación alguna, y se sustituirá en todas las garantías otorgadas y en todas las obligaciones contraídas por Grupo Televisión, S.A. de C.V. que se deriven de licencias, permisos, contratos, concesiones y cualquier otro acto en el que hubiere intervenido, limitado en todo caso, al bloque patrimonial que le transmite la sociedad escidente a la sociedad escindida.

5. La forma, plazos y mecanismos en que se transferirá parte del patrimonio de Grupo Televisión, S.A. de C.V., será el siguiente:

a) El activo, pasivo y capital contable de Grupo Televisión, S.A. de C.V., será transferido por ministerio de ley a la sociedad escindida, mediante la comparecencia del o los delegados de esta asamblea ante notario público, para protocolizar los estatutos sociales de Telespecialidades, S.A. de C.V.

b) Los delegados que designe esta asamblea tendrán un plazo de noventa días hábiles para llevar a cabo los actos de que se trata el inciso anterior.

c) Al surtir efectos la escisión acordada, Telespecialidades, S.A. de C.V. adquirirá, como causahabiente a título universal, el dominio directo de todos los bienes físicos y jurídicos que integran el bloque patrimonial que se le transmite, incluyendo los derechos determinados o indeterminados (principales, derivados o accesorios) que existan o resultaren en el futuro, por motivos anteriores o posteriores al momento de surtir efectos la escisión y el activo, pasivo y capital contable escindido quedarán incorporados a su patrimonio sin reserva ni limitación alguna, y sin necesidad de cualquier acto jurídico específico o complementario.

d) Telespecialidades, S.A. de C.V., se subrogará en todos los derechos y obligaciones que le correspondían a la sociedad escidente y que le son transmitidos por virtud de la escisión, ya sean de naturaleza civil, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sin reserva ni limitación alguna; se substituirá en todas las garantías otorgadas y en todas las obligaciones contraídas por Grupo Televisión, S.A. de C.V. que se deriven de licencias, permisos, contratos, concesiones y cualquier otro acto en el que hubiere intervenido, limitado en todo caso, al bloque patrimonial que le transmite la sociedad escidente a la sociedad escindida y tomará a su cargo todas las obligaciones y créditos de cualquier naturaleza o calidad (principales, derivados o accesorios), que resulten en su caso, del bloque patrimonial que le ha

sido asignado. El total del pasivo, en su caso, se extinguirá por el sistema de su puntual y oportuno cumplimiento por parte de Telespecialidades, S.A. de C.V., en las fechas de pago establecidas en los actos jurídicos o contratos que los hubieran originado o que resulten de acuerdo con la ley. En el supuesto de que Telespecialidades, S.A. de C.V., incumpliere con los acreedores alguna de las obligaciones asumidas por ella en virtud de la escisión, Grupo Televisión, S.A. de C.V., asume la responsabilidad solidaria para el pago de las obligaciones.

e) Telespecialidades, S.A. de C.V., como sucesora universal de Grupo Televisión, S.A. de C.V., por lo que toca al bloque patrimonial asignado, tomará a su cargo todas las responsabilidades de carácter fiscal derivadas o que se lleguen a derivar a su cargo en lo futuro, frente al fisco federal o, en su caso, frente a los gobiernos estatales o municipales. Asimismo, se obliga a cubrir las obligaciones que adeudare por el bloque patrimonial asignado en el momento en que surta efectos la escisión, ya sea que se determinen antes o después de tal evento, y comprendiéndose dentro de tales responsabilidades, tanto las contribuciones como los accesorios y las sanciones que resulten.

El texto completo de las resoluciones adoptadas por la asamblea, así como sus respectivos anexos, se encuentran a disposición de accionistas y acreedores en el domicilio de la sociedad, durante un plazo de 45 días naturales, contado a partir de la fecha de las publicaciones legales y la inscripción en el Registro Público de Comercio de esta ciudad.

México, D.F., a 15 de julio de 2003.

Delegada de la Asamblea

María Azucena Domínguez Cobian

Rúbrica.

GRUPO TELEVICENTRO, S.A. DE C.V.

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA AL 31 DE MARZO DE 2003

(pesos constantes) no auditadas

Activo

Circulante	
Disponible	
Efectivo	\$ 7,382
Inversiones temporales	<u>139,154,708</u>
	\$ 139,162,090
Documentos y Ctas. por cobrar a clientes	0
Otras cuentas y documentos por cobrar	11,178,093
Cuenta corriente interempresas	3,448,018
Otros activos circulantes	<u>6,287,262,499</u>
Suma el activo circulante	\$ <u>6,441,050,700</u>
Suma el activo	\$ <u>6,441,050,700</u>
Pasivo	
A corto plazo	
Impuestos por pagar	\$ 231,379
Otros pasivos acumulados	25,434,355
Cuentas corrientes interempresas	0
Suma el pasivo a corto plazo	<u>\$ 25,665,734</u>
A largo plazo	
Préstamos bancarios	\$ 1,717,126,183
Suma el pasivo	\$ <u>1,742,791,917</u>
Capital contable	
Capital contribuido	
Capital social histórico	\$ 26,421,500
Capital social reexpresado	556,975,548
Prima en colocación de acciones	<u>3,813,628,076</u>
	\$ <u>4,397,025,124</u>
Capital ganado (déficit)	
Resultados acumulados	<u>300,439,430</u>
	\$ <u>300,439,430</u>
(Insuficiencia) exceso en actualización	
Resultados acumulados por posición monetaria	\$ 0
Efecto acumulado impuestos diferidos	0
Resultado por tenencia de activos no Mon.	0
	\$ 0
Resultado neto del año	\$ 794,229
Suma el capital contable	\$ <u>4,698,258,783</u>

Suma el pasivo y capital	\$ 6,441,050,700
--------------------------	------------------

GRUPO TELEVICENTRO, S.A. DE C.V. (EMPRESA ESCIDENTE)
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA PROFORMA AL 16 DE JUNIO DE 2003
(pesos constantes)

Activo

Circulante	
Disponible	
Efectivo	\$ 7,382
Inversiones temporales	139,154,708
	<u>\$ 139,162,090</u>
Documentos y Ctas. por cobrar a clientes	0
Otras cuentas y documentos por cobrar	0
Cuenta corriente interempresas	0
Otros activos circulantes	6,265,684,699
Suma el activo circulante	<u>\$ 6,404,846,789</u>
Suma el activo	<u>\$ 6,404,846,789</u>

Pasivo

A corto plazo	
Impuestos por pagar	\$ 231,379
Otros pasivos acumulados	25,434,355
Cuentas corrientes interempresas	0
Suma el pasivo a corto plazo	<u>\$ 25,665,734</u>
A largo plazo	
Préstamos bancarios	\$ 1,717,126,183
Suma el pasivo	<u>\$ 1,742,791,917</u>
Capital contable	
Capital contribuido	
Capital social histórico	\$ 23,932,055
Capital social reexpresado	552,683,495
Prima en colocación de acciones	3,786,526,976
	<u>\$ 4,363,142,526</u>
Capital ganado (déficit)	
Resultados acumulados	298,118,117
	<u>\$ 298,118,117</u>
(Insuficiencia) exceso en actualización	
Resultados acumulados por posición monetaria	\$ 0
Efecto acumulado impuestos diferidos	0
Resultado por tenencia de activos no Mon.	0
	<u>\$ 0</u>
Resultado neto del año	\$ 794,229
Suma el capital contable	<u>\$ 4,662,054,872</u>
Suma el pasivo y capital	<u>\$ 6,404,846,789</u>

TELESPECIALIDADES SA DE CV (EMPRESA ESCINDIDA)
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA PROFORMA AL 16 DE JUNIO DE 2003
(pesos constantes)

Activo

Circulante	
Disponible	
Efectivo	\$ 0
Inversiones temporales	0
	<u>\$ 0</u>
Documentos y Ctas. por cobrar a clientes	0
Otras cuentas y documentos por cobrar	11,178,093
Cuenta corriente interempresas	3,448,018
Otros activos circulantes	21,577,800
Suma el activo circulante	<u>\$ 36,203,911</u>
Suma el activo	<u>\$ 36,203,911</u>

Pasivo

A corto plazo	
Impuestos por pagar	\$ 0
Otros pasivos acumulados	0

Cuentas corrientes interempresas		0
Suma el pasivo a corto plazo	\$	0
A largo plazo		
Préstamos bancarios	\$	0
Suma el pasivo	\$	0
Capital contable		
Capital contribuido		
Capital social histórico	\$	2,489,445
Capital social reexpresado		4,292,054
Prima en colocación de acciones		27,101,100
	\$	33,882,599
Capital ganado (déficit)		
Resultados acumulados		2,321,312
	\$	2,321,312
(Insuficiencia) exceso en actualización		
Resultados acumulados por posición monetaria	\$	0
Efecto acumulado impuestos diferidos		0
Resultado por tenencia de activos no Mon.		0
	\$	0
Resultado neto del año	\$	0
Suma el capital contable	\$	36,203,911
Suma el pasivo y capital	\$	36,203,911
		(R.- 183327)

TRITURADOS BASÁLTICOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.
NOTA ACLARATORIA A LA CONVOCATORIA DE
ASAMBLEA GENERAL DE TENEDORES DE LAS OBLIGACIONES
CON GARANTÍA FIDUCIARIA Y COLATERAL
(TRIBADE) 1993

Con fecha 14 de agosto de 2003, se publicó en la sección de avisos generales del **Diario Oficial de la Federación** y en el diario El Financiero la convocatoria a la Asamblea General de Tenedores de las obligaciones con garantía fiduciaria y colateral (Tribade) 1993 para celebrarse el 25 de agosto de 2003, a las 10:30 horas, en el cual por un error el numeral II) de el orden del día dice:

II).- Autorizar a Monex Casa de Bolsa, S.A. de C.V., en su carácter de representante común de los tenedores de las obligaciones con garantía fiduciaria y colateral emitidas por Triturados Basálticos y Derivados, S.A. de C.V. (TRIBADE) 1993, para suscribir el convenio general conciliatorio correspondiente al procedimiento de concurso mercantil de triturados Basáltico y Derivados, S.A. de C.V., en términos de lo dispuesto en el título quinto de la Ley de Concursos Mercantiles.

Debe decir:

II).- Autorizar a Monex Casa de Bolsa, S.A. de C.V., en su carácter de representante común de los tenedores de las obligaciones con garantía fiduciaria y colateral emitidas por Triturados Basálticos y Derivados, S.A. de C.V. (TRIBADE) 1993, para suscribir el convenio general conciliatorio correspondiente al procedimiento de concurso mercantil de Triturados Basáltico y Derivados, S.A. de C.V., y el convenio general conciliatorio correspondiente al procedimiento de concurso mercantil de Grupo Tribasa, S.A. de C.V. en términos de lo dispuesto en el título quinto de la Ley de Concursos Mercantiles.

México, D.F., a 19 de agosto de 2003

Monex Casa de Bolsa, S.A. de C.V.

Representante Común de los Obligacionistas

Representante Común

Ing. Fernando J. Vizcaya Ramos

Rúbrica.

(R.- 183328)

TIENDAS COMERCIAL MEXICANA, S.A. DE C.V.AVISO DE FUSION

En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se informa que en asambleas generales extraordinarias de accionistas celebradas el 11 de agosto de 2003 por Tiendas Comercial Mexicana, S.A. de C. V. y de Comerci Cultural, S.A. de C.V. se acordó que la primera absorbiera por fusión a la segunda compañía, bajo los términos del siguiente convenio de fusión, debidamente aprobado:

1.- Se conviene fusionar a Comerci Cultural, S.A. de C.V. en Tiendas Comercial Mexicana, S.A. de C.V.

2.- Como consecuencia de la fusión acordada, dejara de existir Comerci Cultural, S.A. de C.V., como sociedad fusionada y subsistirá únicamente Tiendas Comercial Mexicana, S.A. de C.V. como sociedad fusionante.

3.- Para efectos de lo previsto en el artículo 225 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se establece que la fusión indicada surtirá efectos el último día del mes en que se inscriba el primer testimonio de la escritura que contenga la protocolización de las actas de fusión, en el Registro Público de Comercio correspondiente.

4.- Sirven de base para este convenio de fusión, los balances generales de ambas sociedades al 31 de diciembre de 2002, mismos que deberán ser publicados en el **Diario Oficial de la Federación**.

5.- La transmisión de los activos y pasivos de la sociedad fusionada a la sociedad fusionante, se realizara de acuerdo con los valores en libros que resulten en los balances con cifras a la fecha en que deba surtir efectos, de acuerdo a lo dispuesto en el punto 3 de este convenio.

6.- Tiendas Comercial Mexicana, S.A. de C.V. se hará cargo en el futuro de todas las operaciones de la sociedad fusionada, y será titular de todos los derechos y obligaciones de Super Mercados, S.A. de C.V., los que tendrá y cumplirá en la misma forma y términos en que fueron adquiridos y contraídas por la sociedad fusionada.

7.- Tiendas Comercial Mexicana, S.A. de C.V. incrementara su capital social, dentro de su parte variable en la cantidad de \$10'964,000.00, (diez millones novecientos sesenta y cuatro mil pesos 00/100 M.N.) que corresponde al capital social de la sociedad fusionada, en la misma proporción en que los mismos accionistas participan en la misma.

8.- Las inscripciones y anotaciones marginales de cualquier naturaleza efectuadas en los Registros Públicos establecidos conforme a las leyes, respecto de todo tipo de bienes, derechos, convenios y contratos de la sociedad fusionada, se entenderán referidos a la sociedad fusionante.

9.- Corresponderá a la sociedad fusionante todas las acciones, excepciones, defensas y recursos de cualquier naturaleza, deducidos en juicios y procedimientos administrativos en los que la sociedad fusionada sea parte.

10.- Queda expresamente establecido que los poderes, mandatos y representaciones otorgados y las facultades de todo tipo concedidas por la fusionada, subsistirán en sus términos, respecto del patrimonio de la fusionante, en el momento en que la fusión surta efectos a terceros y hasta que no sean modificadas o renovadas por la propia fusionante.

Los balances generales de las sociedades, a miles de pesos con cifras al 31 de diciembre de 2002, son los siguientes:

TIENDAS COMERCIAL MEXICANA, S.A. DE C.V.

Activo	\$	458,922
Pasivo		532,153
Capital contable		-73,231
Total pasivo y capital	\$	458,922

COMERCI CULTURAL, S.A. DE C.V.

Activo		\$42,690
Pasivo		20,464
Capital contable		22,226
Total pasivo y capital	\$	42,690

México, D.F., 13 de agosto de 2003.

Delegado de las respectivas asambleas

Lic. Rodolfo J. García Gómez de Parada

Rúbrica.

(R.- 183330)

DRESLAN, S.A. DE C.V.

BALANCE GENERAL DE LIQUIDACION AL 30 DE JUNIO DE 2003

(cifras en miles de pesos)

Activo**Circulante**

	\$	-
Fijo	\$	-
Diferido	\$	-
Total activo	\$	-

Pasivo

A corto plazo		
Proveedores	\$	4,026
Documentos por pagar	\$	5,041
Acreedores diversos	\$	1,760
Impuestos y contribuciones	\$	<u>11,316</u>
A largo plazo		
Total pasivo	\$	22,143
Capital contable		
Capital social	\$	27,039
Resultados acumulados	\$	(24,054)
Resultado del ejercicio	\$	<u>(25,128)</u>
Total capital	\$	(22,143)
Total pasivo y capital	\$	-

México, D.F., a 21 de julio de 2003.

Liquidadores

Lic. Leonardo Vega Rangel**C.P. Gonzalo Márquez Cervantes**

Rúbricas.

(R.- 182624)

EDIFICIOS CM MEXICO, S.A. DE C.V.AVISO DE FUSION

En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se informa que en asambleas generales extraordinarias de accionistas celebradas el 11 de agosto de 2003 por edificios CM México, S.A. de C.V. y Almacenes de Querétaro, S.A. de C.V. se acordó que la primera absorbiera por fusión a la segunda compañía, bajo los términos del siguiente convenio de fusión, debidamente aprobado:

1.- Se conviene fusionar a Almacenes de Querétaro, S.A. de C.V. en edificios CM México, S.A. de C.V.

2.- Como consecuencia de la fusión acordada, dejara de existir Almacenes de Querétaro, S. A. de C. V., como sociedad fusionada y subsistirá únicamente Edificios CM México, S.A. de C.V. como sociedad fusionante.

3.- Para efectos de lo previsto en el artículo 225 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se establece que la fusión indicada surtirá efectos el último día del mes en que se inscriba el primer testimonio de la escritura que contenga la protocolización de las actas de fusión, en el Registro Público de Comercio correspondiente.

4.- Sirven de base para este convenio de fusión, los balances generales de ambas sociedades al 31 de diciembre de 2002, mismos que deberán ser publicados en el Diario Oficial de la Federación.

5.- La transmisión de los activos y pasivos de la sociedad fusionada a la sociedad fusionante, se realizara de acuerdo con los valores en libros que resulten en los balances con cifras a la fecha en que deba surtir efectos, de acuerdo a lo dispuesto en el punto 3 de este convenio.

6.- Edificios CM México, S.A. de C.V. se hará cargo en el futuro de todas las operaciones de la sociedad fusionada, y será titular de todos los derechos y obligaciones de Super Mercados, S.A. de C.V., los que tendrá y cumplirá en la misma forma y términos en que fueron adquiridos y contraídas por la sociedad fusionada.

7.- edificios CM México, S.A. de C.V. incrementara su capital social, dentro de su parte variable en la cantidad de \$ 150'000,000.00, (ciento cincuenta millones de pesos 00/100 M.N.) que corresponde al capital social de la sociedad fusionada, en la misma proporción en que los mismos accionistas participan en la misma.

8.- Las inscripciones y anotaciones marginales de cualquier naturaleza efectuadas en los registros públicos establecidos conforme a las leyes, respecto de todo tipo de bienes, derechos, convenios y contratos de la sociedad fusionada, se entenderán referidos a la sociedad fusionante.

9.- Corresponderán a la sociedad fusionante todas las acciones, excepciones, defensas y recursos de cualquier naturaleza, deducidos en juicios y procedimientos administrativos en los que la sociedad fusionada sea parte.

10.- Queda expresamente establecido que los poderes, mandatos y representaciones otorgados y las facultades de todo tipo concedidas por la fusionante, subsistirán en sus términos, respecto del patrimonio de la fusionante, en el momento en que la fusión surta efectos a terceros y hasta que no sean modificadas o renovadas por la propia fusionante.

Los balances generales de las sociedades, a miles de pesos con cifras al 31 de diciembre de 2002, son los siguientes:

EDIFICIOS CM MEXICO, S.A. DE C.V.

Activo	\$	1'228,852
Pasivo		55,756
Capital contable		1'173,096
Total pasivo y capital	\$	1'228,852
ALMACENES DE QUERETARO, S.A. DE C.V.		
Activo	\$	183,701
Pasivo		17,592
Capital contable		166,109
Total pasivo y capital	\$	183,701

México, D. F. 11 de agosto de 2003

Delegado de las respectivas Asambleas

Lic. Rodolfo J. García Gómez de Parada

Rúbrica.

(R- 183334)

HIPER IZCALLI, S.A. DE C.V.**AVISO DE FUSION**

En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se informa que en asambleas generales extraordinarias de accionistas celebradas el 11 de agosto de 2003 por las empresa citadas, se acordó la siguiente fusión bajo los términos del siguiente convenio de fusión, debidamente aprobado:

- 1.- Se conviene fusionar a Super Mercados, S.A. de C.V., en Hiper Izcalli, S.A. de C.V.
- 2.- Como consecuencia de la fusión acordada, dejara de existir Super Mercados, S.A. de C.V., como sociedad fusionada y subsistirá únicamente Hiper Izcalli, S.A. de C.V. como sociedad fusionante.
- 3.- Para efectos de lo previsto en el artículo 225 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se establece que la fusión indicada surtirá efectos el último día del mes en que se inscriba el primer testimonio de la escritura que contenga la protocolización de las actas de fusión, en el Registro Público de Comercio correspondiente.
- 4.- Sirven de base para este convenio de fusión, los balances generales de ambas sociedades al 31 de diciembre de 2002, mismos que deberán ser publicados en el Diario Oficial de la Federación.
- 5.- La transmisión de los activos y pasivos de la sociedad fusionada a la sociedad fusionante, se realizara de acuerdo con los valores en libros que resulten en los balances con cifras a la fecha en que deba surtir efectos, de acuerdo a lo dispuesto en el punto 3 de este convenio.
- 6.- Hiper Izcalli, S.A. de C.V. se hará cargo en el futuro de todas las operaciones de la sociedad fusionada, y será titular de todos los derechos y obligaciones de Super Mercados, S.A. de C.V., los que tendrá y cumplirá en la misma forma y términos en que fueron adquiridos y contraídas por la sociedad fusionada.
- 7.- Hiper Izcalli, S.A. de C.V. incrementara su capital social, dentro de su parte variable en la cantidad de \$ 46'495,000.00, (cuarenta y seis millones cuatrocientos noventa y cinco mil pesos 00/100 M.N.) que corresponde al capital social de la sociedad fusionada, en la misma proporción en que los mismos accionistas participan en la misma.
- 8.- Las inscripciones y anotaciones marginales de cualquier naturaleza efectuadas en los Registros Públicos establecidos conforme a las leyes, respecto de todo tipo de bienes, derechos, convenios y contratos de la sociedad fusionada, se entenderán referidos a la sociedad fusionante.
- 9.- Corresponderá a la sociedad fusionante todas las acciones, excepciones, defensas y recursos de cualquier naturaleza, deducidos en juicios y procedimientos administrativos en los que la sociedad fusionada sea parte.
- 10.- Queda expresamente establecido que los poderes, mandatos y representaciones otorgados y las facultades de todo tipo concedidas por la fusionada, subsistirán en sus términos, respecto del patrimonio de la fusionante, en el momento en que la fusión surta efectos a terceros y hasta que no sean modificadas o renovadas por la propia fusionante.

Los balances generales de las sociedades, a miles de pesos con cifras al 31 de diciembre de 2002, son los siguientes:

HIPER IZCALLI, S.A. DE C.V.

Activo	\$	295,072
Pasivo		11,800
Capital contable		283,272
Total pasivo y capital	\$	295.072

SUPER MERCADOS, S.A. DE C.V.

Activo	\$	206,677
Pasivo		114,423
Capital contable		92,254
Total pasivo y capital	\$	206,677

México, D.F., 13 de agosto de 2003.

Delegado de las respectivas Asambleas

Lic. Rodolfo J. García Gómez de Parada

Rúbricas.

(R.- 183335)

