

SECRETARIA DE ECONOMIA

ACUERDO por el que se fija el precio máximo para el gas licuado de petróleo al usuario final correspondiente al mes de noviembre de 2010.

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

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1 y 8 de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 1o., párrafo cuarto de la Ley de Ingresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal de 2010; 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 5, fracción XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; primero del Decreto por el que se sujeta el gas licuado de petróleo a precios máximos de venta de primera mano y de venta a usuarios finales, y

CONSIDERANDO

Que conforme al artículo 1o., párrafo cuarto de la Ley de Ingresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal de 2010 corresponde al Ejecutivo Federal por razones de interés público, sujetar a precios máximos de venta de primera mano y de venta a usuarios finales al gas licuado de petróleo;

Que corresponde a la Secretaría de Economía fijar los precios máximos de venta del gas licuado de petróleo al usuario final, conforme a la política que determine la propia Secretaría de Economía sobre los elementos que integran el precio al usuario final;

Que el precio máximo para el gas licuado de petróleo al usuario final se determina conforme a la siguiente fórmula:

PRECIO DE VENTA DE PRIMERA MANO + FLETE DEL CENTRO EMBARCADOR A LA PLANTA DE ALMACENAMIENTO
PARA DISTRIBUCION + MARGEN DE COMERCIALIZACION + IMPUESTO AL VALOR AGREGADO = PRECIO MAXIMO
DE VENTA DEL GAS LICUADO DE PETROLEO AL USUARIO FINAL EN LA ZONA CORRESPONDIENTE

En donde:

I.- El precio de venta de primera mano se establece de conformidad con lo dispuesto por el artículo primero del Decreto por el que se sujeta el gas licuado de petróleo a precios máximos de venta de primera mano y de venta a usuarios finales, publicado el 1 de enero de 2010 en el Diario Oficial de la Federación;

II.- Los fletes del centro embarcador a las plantas de almacenamiento para distribución son los costos estimados de transporte desde los Centros Embarcadores hasta las plantas de las empresas de distribución, y

III.- El margen de comercialización considera los costos de una planta de distribución, así como los costos y gastos de la propia distribución del energético, y

Que en virtud de la incertidumbre en los mercados internacionales de energéticos y la agudización del proceso recesivo mundial, el 29 de octubre de 2010, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el "Decreto que modifica y amplía la vigencia del diverso por el que se sujeta el gas licuado de petróleo a precios máximos de venta de primera mano y de venta a usuarios finales, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 1 de enero de 2010", por el cual se determinó que el precio promedio ponderado nacional al público sea de 8.58 pesos por kilogramo antes del impuesto al valor agregado, se expide el siguiente

ACUERDO POR EL QUE SE FIJA EL PRECIO MAXIMO PARA EL GAS LICUADO DE PETROLEO AL USUARIO FINAL CORRESPONDIENTE AL MES DE NOVIEMBRE DE 2010

Primero.- El precio máximo de venta de gas licuado de petróleo al usuario final para el mes de noviembre de 2010, determinado conforme a los considerandos del presente Acuerdo, será el que corresponda a cada una de las regiones, según el siguiente cuadro:

No. Región	Edos. que participan parcial o total	IVA	Pesos por kilogramo (Kg)	Pesos por 10 kgs	Pesos por 20 kgs	Pesos por 30 kgs	Pesos por 45 kgs	Pesos por litro
(*) 1	Baja California	11%	9.74	97.40	194.81	292.21	438.32	5.26
(*) 2	Baja California	11%	9.88	98.84	197.68	296.52	444.78	5.34
(*) 3	Baja California	11%	9.87	98.73	197.45	296.18	444.27	5.33
4	Sonora	16%	10.38	103.78	207.55	311.33	467.00	5.60
(*) 5	Sonora	11%	10.01	100.07	200.15	300.22	450.33	5.40
(*) 6	Baja California	11%	10.09	100.86	201.72	302.59	453.88	5.45

(*)	7	Baja California S	11%	11.14	111.38	222.75	334.13	501.19	6.01
(*)	8	Baja California S	11%	10.76	107.63	215.25	322.88	484.32	5.81
(*)	9	Baja California S	11%	11.61	116.15	232.30	348.45	522.67	6.27
(*)	10	Baja California S	11%	10.56	105.59	211.19	316.78	475.17	5.70
(*)	11	Sonora	11%	9.39	93.86	187.72	281.58	422.38	5.07
	11	Sonora	16%	9.81	98.09	196.18	294.27	441.40	5.30
(*)	12	Sonora	11%	9.94	99.42	198.83	298.25	447.38	5.37
(*)	13	Sonora	11%	9.51	95.13	190.26	285.39	428.09	5.14
	13	Sonora	16%	9.94	99.42	198.83	298.25	447.38	5.37
	14	Sonora	16%	9.99	99.89	199.78	299.68	449.52	5.39
	15	Sonora	16%	10.15	101.52	203.03	304.55	456.82	5.48
	16	Sinaloa	16%	10.20	101.99	203.97	305.96	458.94	5.51
	17	Sinaloa	16%	10.36	103.64	207.27	310.91	466.36	5.60
	18	Sinaloa	16%	10.53	105.32	210.65	315.97	473.95	5.69
	19	Nayarit	16%	10.67	106.73	213.46	320.19	480.28	5.76
	19	Sinaloa	16%	10.67	106.73	213.46	320.19	480.28	5.76
	20	Sinaloa	16%	10.78	107.77	215.53	323.30	484.95	5.82
(*)	21	Chihuahua	11%	8.78	87.84	175.67	263.51	395.26	4.74
	21	Chihuahua	16%	9.18	91.79	183.58	275.38	413.06	4.96
(*)	22	Chihuahua	11%	8.93	89.32	178.65	267.97	401.95	4.82
	22	Chihuahua	16%	9.33	93.35	186.69	280.04	420.06	5.04
(*)	23	Chihuahua	11%	9.07	90.74	181.47	272.21	408.31	4.90
	23	Chihuahua	16%	9.48	94.82	189.65	284.47	426.70	5.12
	24	Chihuahua	16%	9.76	97.61	195.22	292.83	439.24	5.27
	25	Chihuahua	16%	9.67	96.73	193.47	290.20	435.30	5.22
(*)	26	Chihuahua	11%	9.47	94.70	189.40	284.10	426.15	5.11
	27	Chihuahua	16%	10.03	100.30	200.61	300.91	451.37	5.42
	28	Chihuahua	16%	10.23	102.29	204.58	306.87	460.31	5.52
	29	Chihuahua	16%	9.93	99.35	198.70	298.05	447.07	5.36
	30	Chihuahua	16%	9.79	97.91	195.83	293.74	440.62	5.29
	31	Chihuahua	16%	9.81	98.11	196.23	294.34	441.51	5.30
(*)	32	Tamaulipas	11%	8.72	87.16	174.32	261.49	392.23	4.71
(*)	33	Tamaulipas	11%	8.78	87.84	175.67	263.51	395.26	4.74
	33	Tamaulipas	16%	9.18	91.79	183.59	275.38	413.07	4.96
	34	Coahuila	16%	9.49	94.86	189.72	284.58	426.88	5.12
(*)	35	Coahuila	11%	9.33	93.29	186.59	279.88	419.82	5.04
	35	Coahuila	16%	9.75	97.50	194.99	292.49	438.74	5.26
	36	Nuevo León	16%	9.89	98.92	197.83	296.75	445.12	5.34
	37	Nuevo León	16%	9.62	96.18	192.36	288.53	432.80	5.19
	38	Nuevo León	16%	9.46	94.64	189.27	283.91	425.86	5.11
(*)	39	Coahuila	11%	9.25	92.51	185.02	277.53	416.30	5.00
	39	Coahuila	16%	9.67	96.68	193.36	290.04	435.05	5.22

(*)	40	Nuevo León	11%	8.68	86.83	173.66	260.49	390.73	4.69
	40	Nuevo León	16%	9.07	90.74	181.48	272.22	408.33	4.90
(*)	40	Tamaulipas	11%	8.68	86.83	173.66	260.49	390.73	4.69
(*)	41	Coahuila	11%	8.97	89.68	179.35	269.03	403.54	4.84
	41	Coahuila	16%	9.37	93.71	187.43	281.14	421.72	5.06
(*)	42	Nuevo León	11%	9.31	93.11	186.21	279.32	418.97	5.03
	42	Nuevo León	16%	9.73	97.30	194.60	291.90	437.85	5.25
	43	Tamaulipas	16%	9.71	97.11	194.22	291.33	437.00	5.24
(*)	44	Tamaulipas	11%	8.88	88.81	177.63	266.44	399.66	4.80
	44	Tamaulipas	16%	9.28	92.81	185.63	278.44	417.67	5.01
(*)	45	Tamaulipas	11%	8.72	87.19	174.38	261.58	392.36	4.71
(*)	46	Nuevo León	11%	9.19	91.85	183.70	275.56	413.33	4.96
	46	Nuevo León	16%	9.60	95.99	191.98	287.97	431.95	5.18
	47	Coahuila	16%	10.02	100.24	200.47	300.71	451.06	5.41
	47	Durango	16%	10.02	100.24	200.47	300.71	451.06	5.41
	48	Durango	16%	10.35	103.51	207.02	310.53	465.79	5.59
	49	Durango	16%	10.22	102.20	204.39	306.59	459.88	5.52
	50	Durango	16%	10.20	102.00	204.01	306.01	459.01	5.51
	51	Durango	16%	10.47	104.67	209.34	314.01	471.01	5.65
	52	Durango	16%	10.35	103.53	207.06	310.58	465.87	5.59
	53	Zacatecas	16%	10.18	101.77	203.55	305.32	457.98	5.50
	54	San Luis Potosí	16%	9.94	99.37	198.74	298.11	447.17	5.37
	55	Coahuila	16%	9.83	98.32	196.64	294.96	442.45	5.31
	56	Jalisco	16%	10.35	103.45	206.91	310.36	465.54	5.59
	57	Zacatecas	16%	10.05	100.50	201.01	301.51	452.26	5.43
	58	Zacatecas	16%	10.40	103.98	207.96	311.94	467.91	5.61
	59	San Luis Potosí	16%	10.16	101.56	203.13	304.69	457.04	5.48
	60	San Luis Potosí	16%	9.90	98.95	197.91	296.86	445.29	5.34
	61	San Luis Potosí	16%	10.28	102.80	205.60	308.40	462.59	5.55
	62	San Luis Potosí	16%	9.83	98.34	196.68	295.02	442.54	5.31
	62	Tamaulipas	16%	9.83	98.34	196.68	295.02	442.54	5.31
	63	Aguascalientes	16%	10.29	102.88	205.76	308.64	462.95	5.56
	63	Zacatecas	16%	10.29	102.88	205.76	308.64	462.95	5.56
	64	Jalisco	16%	10.23	102.26	204.53	306.79	460.19	5.52
	65	Jalisco	16%	10.21	102.12	204.23	306.35	459.52	5.51
	66	Jalisco	16%	10.10	100.98	201.96	302.94	454.41	5.45
	66	Michoacán	16%	10.10	100.98	201.96	302.94	454.41	5.45
	67	Guanajuato	16%	10.06	100.58	201.16	301.74	452.60	5.43
	68	Guanajuato	16%	10.03	100.29	200.58	300.87	451.31	5.42
	68	Michoacán	16%	10.03	100.29	200.58	300.87	451.31	5.42
	69	Guanajuato	16%	10.15	101.49	202.98	304.47	456.70	5.48
	69	Michoacán	16%	10.15	101.49	202.98	304.47	456.70	5.48
	70	Guanajuato	16%	10.22	102.24	204.47	306.71	460.06	5.52

71	Michoacán	16%	10.46	104.59	209.17	313.76	470.64	5.65
72	Guanajuato	16%	10.32	103.19	206.38	309.57	464.35	5.57
73	Guanajuato	16%	10.10	100.97	201.94	302.91	454.37	5.45
74	Estado de México	16%	10.27	102.69	205.39	308.08	462.12	5.55
74	Michoacán	16%	10.27	102.69	205.39	308.08	462.12	5.55
75	Michoacán	16%	10.19	101.90	203.80	305.70	458.56	5.50
76	Michoacán	16%	10.22	102.16	204.33	306.49	459.74	5.52
77	Querétaro	16%	10.21	102.14	204.27	306.41	459.61	5.52
78	Querétaro	16%	10.21	102.13	204.27	306.40	459.60	5.52
79	Colima	16%	9.65	96.50	193.00	289.49	434.24	5.21
79	Jalisco	16%	9.65	96.50	193.00	289.49	434.24	5.21
80	Guerrero	16%	10.05	100.53	201.07	301.60	452.40	5.43
80	Michoacán	16%	10.05	100.53	201.07	301.60	452.40	5.43
81	Michoacán	16%	10.45	104.54	209.07	313.61	470.41	5.64
82	Querétaro	16%	10.37	103.71	207.42	311.13	466.70	5.60
83	Jalisco	16%	10.17	101.70	203.41	305.11	457.66	5.49
84	Jalisco	16%	10.13	101.31	202.63	303.94	455.91	5.47
85	Jalisco	16%	10.13	101.26	202.53	303.79	455.69	5.47
86	Jalisco	16%	10.30	102.97	205.94	308.91	463.37	5.56
86	Nayarit	16%	10.30	102.97	205.94	308.91	463.37	5.56
87	Jalisco	16%	10.21	102.11	204.22	306.33	459.49	5.51
88	Colima	16%	9.69	96.90	193.81	290.71	436.06	5.23
89	Jalisco	16%	9.79	97.88	195.76	293.64	440.45	5.29
90	Jalisco	16%	9.93	99.32	198.64	297.97	446.95	5.36
90	Nayarit	16%	9.93	99.32	198.64	297.97	446.95	5.36
91	Nayarit	16%	10.29	102.93	205.86	308.80	463.20	5.56
92	Distrito Federal	16%	9.96	99.62	199.25	298.87	448.30	5.38
92	Estado de México	16%	9.96	99.62	199.25	298.87	448.30	5.38
92	Hidalgo	16%	9.96	99.62	199.25	298.87	448.30	5.38
93	Estado de México	16%	10.20	101.98	203.95	305.93	458.90	5.51
94	Estado de México	16%	10.12	101.18	202.36	303.54	455.31	5.46
94	Hidalgo	16%	10.12	101.18	202.36	303.54	455.31	5.46
95	Hidalgo	16%	10.26	102.64	205.28	307.93	461.89	5.54
96	Hidalgo	16%	10.19	101.89	203.79	305.68	458.53	5.50
96	Tlaxcala	16%	10.19	101.89	203.79	305.68	458.53	5.50
97	Veracruz	16%	10.10	100.96	201.91	302.87	454.30	5.45
98	Hidalgo	16%	10.04	100.43	200.87	301.30	451.95	5.42
99	Hidalgo	16%	10.14	101.42	202.84	304.25	456.38	5.48
100	Hidalgo	16%	9.84	98.41	196.83	295.24	442.87	5.31
101	Puebla	16%	9.99	99.93	199.86	299.79	449.69	5.40
101	Veracruz	16%	9.99	99.93	199.86	299.79	449.69	5.40
102	Puebla	16%	10.14	101.40	202.81	304.21	456.32	5.48
102	Veracruz	16%	10.14	101.40	202.81	304.21	456.32	5.48

103	Veracruz	16%	10.27	102.66	205.33	307.99	461.98	5.54	
104	Tamaulipas	16%	9.59	95.86	191.72	287.57	431.36	5.18	
105	Puebla	16%	9.84	98.42	196.83	295.25	442.87	5.31	
105	Tlaxcala	16%	9.84	98.42	196.83	295.25	442.87	5.31	
106	Morelos	16%	10.16	101.64	203.27	304.91	457.36	5.49	
106	Puebla	16%	10.16	101.64	203.27	304.91	457.36	5.49	
107	Tlaxcala	16%	9.83	98.33	196.67	295.00	442.50	5.31	
108	Tlaxcala	16%	9.79	97.87	195.74	293.61	440.42	5.29	
109	Tlaxcala	16%	10.06	100.62	201.24	301.86	452.79	5.43	
110	Puebla	16%	9.90	99.00	198.00	297.00	445.50	5.35	
111	Veracruz	16%	10.03	100.33	200.66	300.99	451.49	5.42	
112	Guerrero	16%	10.38	103.81	207.63	311.44	467.16	5.61	
113	Guerrero	16%	10.27	102.66	205.31	307.97	461.95	5.54	
114	Puebla	16%	9.99	99.85	199.71	299.56	449.34	5.39	
115	Morelos	16%	10.29	102.91	205.81	308.72	463.08	5.56	
116	Morelos	16%	10.25	102.45	204.91	307.36	461.05	5.53	
117	Guerrero	16%	10.67	106.72	213.44	320.16	480.24	5.76	
118	Guerrero	16%	10.48	104.77	209.55	314.32	471.49	5.66	
119	Guerrero	16%	9.80	97.97	195.94	293.91	440.86	5.29	
120	Guerrero	16%	10.51	105.10	210.20	315.30	472.96	5.68	
121	Guerrero	16%	10.10	100.97	201.94	302.91	454.36	5.45	
122	Oaxaca	16%	9.83	98.35	196.70	295.05	442.57	5.31	
122	Veracruz	16%	9.83	98.35	196.70	295.05	442.57	5.31	
123	Veracruz	16%	9.92	99.18	198.36	297.55	446.32	5.36	
124	Veracruz	16%	9.76	97.62	195.24	292.86	439.29	5.27	
125	Chiapas	16%	9.79	97.94	195.88	293.82	440.73	5.29	
125	Tabasco	16%	9.79	97.94	195.88	293.82	440.73	5.29	
(*)	126	Chiapas	11%	9.48	94.77	189.54	284.31	426.47	5.12
	126	Chiapas	16%	9.90	99.04	198.08	297.12	445.68	5.35
	127	Campeche	16%	9.93	99.25	198.51	297.76	446.64	5.36
(*)	128	Campeche	11%	9.62	96.20	192.40	288.61	432.91	5.19
	128	Campeche	16%	10.05	100.54	201.07	301.61	452.41	5.43
	129	Campeche	16%	10.22	102.19	204.38	306.57	459.85	5.52
	130	Chiapas	16%	9.50	95.05	190.09	285.14	427.71	5.13
(*)	131	Chiapas	11%	9.53	95.30	190.60	285.89	428.84	5.15
(*)	131	Tabasco	11%	9.53	95.30	190.60	285.89	428.84	5.15
	131	Chiapas	16%	9.96	99.59	199.18	298.77	448.16	5.38
	131	Tabasco	16%	9.96	99.59	199.18	298.77	448.16	5.38
(*)	132	Chiapas	11%	9.51	95.12	190.24	285.37	428.05	5.14
	132	Chiapas	16%	9.94	99.41	198.81	298.22	447.33	5.37
(*)	133	Chiapas	11%	9.28	92.79	185.57	278.36	417.54	5.01
	133	Chiapas	16%	9.70	96.97	193.93	290.90	436.34	5.24
	134	Oaxaca	16%	9.96	99.59	199.17	298.76	448.13	5.38

135	Oaxaca	16%	9.42	94.18	188.36	282.54	423.81	5.09	
136	Oaxaca	16%	9.49	94.91	189.82	284.74	427.10	5.13	
137	Oaxaca	16%	9.67	96.65	193.31	289.96	434.94	5.22	
(*)	138	Quintana Roo	11%	9.99	99.93	199.86	299.78	449.68	5.40
(*)	139	Quintana Roo	11%	9.88	98.76	197.52	296.28	444.42	5.33
140	Yucatán	16%	10.41	104.13	208.25	312.38	468.57	5.62	
141	Yucatán	16%	10.47	104.70	209.40	314.11	471.16	5.65	
142	Yucatán	16%	10.65	106.52	213.04	319.56	479.34	5.75	
(*)	143	Quintana Roo	11%	10.46	104.58	209.16	313.74	470.61	5.65
(*)	144	Quintana Roo	11%	10.21	102.09	204.18	306.26	459.39	5.51
(*)	145	Quintana Roo	11%	10.80	108.00	216.00	324.00	486.01	5.83

(*) De acuerdo a las reformas de la Ley del IVA, Art. 2o., publicadas en el D.O.F. el 7 de diciembre de 2009, las cuales entraron en vigor el 1 de enero de 2010.

Densidad promedio del gas licuado a nivel nacional 0.54 kilogramos por litro.

Segundo.- Los municipios y estados que conforman cada una de las regiones a que se refiere el Punto Primero del presente Acuerdo, son los que se establecen en el Punto Segundo del Acuerdo por el que se fija el precio máximo para el gas licuado de petróleo al usuario final correspondiente al mes de enero de 2008, publicado el 31 de diciembre de 2007 en el Diario Oficial de la Federación.

Tercero.- Durante la vigencia del presente Acuerdo, no se expedirán a particulares permisos previos de importación de gas licuado de petróleo a granel.

TRANSITORIO

UNICO.- El presente Acuerdo entrará en vigor el 1 de noviembre de 2010.

México, D.F., a 28 de octubre de 2010.- El Secretario de Economía, **Bruno Ferrari García de Alba.-** Rúbrica.

AVISO por el que se da a conocer el precio de referencia del azúcar base estándar para el pago de la caña de azúcar de la zafra 2010/2011, propuesto por el Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar.

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

AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL PRECIO DE REFERENCIA DEL AZUCAR BASE ESTANDAR PARA EL PAGO DE LA CAÑA DE AZUCAR DE LA ZAFRA 2010/2011, PROPUESTO POR EL COMITE NACIONAL PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE DE LA CAÑA DE AZUCAR

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Industrias Básicas, con fundamento en los artículos 34, fracciones I y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 57 de la Ley de Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar; 12, fracciones IX y X y 22, fracción IV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y en atención a lo solicitado por la Dirección General del Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar, a través de su oficio número AFU/DG/2010/0721 de fecha 27 de octubre de 2010, se da a conocer la propuesta de dicho Comité, en los siguientes términos

"PRECIO DE REFERENCIA DEL AZUCAR BASE ESTANDAR PARA EL PAGO DE LA CAÑA DE AZUCAR DE LA ZAFRA 2010/2011

El Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar, en adelante el Comité Nacional, con fundamento en los artículos 10 fracción XI, 57 y 58 de la Ley de Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar, propone el precio de referencia del azúcar base estándar para el pago de la caña de azúcar para la zafra 2010/2011, calculado de conformidad al Acuerdo unánime de la Junta Directiva del Comité Nacional, contenido en la minuta de la tercera sesión extraordinaria de dicho órgano, iniciada el 18 de junio de 2008 y cerrada el 26 del mismo mes y año, así como de conformidad a los artículos 19 fracción VIII y 20 fracción VI del Estatuto Orgánico del Comité Nacional para quedar como sigue:

El precio de referencia del azúcar base estándar para el pago de la caña de azúcar correspondiente a la zafra 2010/2011 será de \$10,222.26 pesos por tonelada.

De conformidad con lo establecido en los acuerdos 2 y 3 de la minuta de la tercera sesión extraordinaria de la Junta Directiva del Comité Nacional:

- I. El precio de referencia citado, será utilizado como el precio de referencia definitivo del azúcar base estándar para el pago del ajuste de la caña de azúcar, correspondiente a la zafra 2009/2010.
- II. El precio de referencia correspondiente a la zafra 2010/2011, podrá ser modificado para el pago de la liquidación de la caña de azúcar y del ajuste final, de acuerdo a la metodología que se apruebe en la Junta Directiva del Comité Nacional a más tardar el 18 de noviembre de 2010, con fundamento en el artículo Quinto Transitorio de la Ley de Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar."

México, D.F., a 27 de octubre de 2010.- El Director General de Industrias Básicas, **Pablo Javier Klein Bernard**.- Rúbrica.

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 17 de marzo de 2010.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI-2010, YOGUR, YOGURT, YOGHURT, YOGHURTH O YOGURTH-DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 y 61 fracción I, segundo párrafo, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y 4 fracción I de las Reglas de Operación del CCNNSUICPC, publica las respuestas a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur, Yogurt, Yoghurt, Yoghurth o Yogurth-Denominación, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 17 de marzo de 2010.

Organización/Dependencia:

1. ARANAL, S.A. DE C.V
2. Asociaciones Ganaderas de la República Mexicana
 - a) Unión Ganadera Regional de Jalisco
 - b) Asociación Ganadera Local General Antonio Alba Rangel
 - c) Asociación Ganadera Local de San Juan de los Lagos, Jalisco.
 - d) Asociación Ganadera Local General de Bajío de San José, Jalisco.
 - e) Asociación Ganadera Local de Cañadas de Obregón, Jalisco.
 - f) Asociación Ganadera Local General de Capilla de Guadalupe.
 - g) Asociación Ganadera Local General de Capilla de Milpillas.
 - h) Asociación Ganadera Local de San Julián, Jalisco.
 - i) Asociación Ganadera Local de Teocaltiche, Jalisco.
 - j) Asociación Ganadera Local del Salto, Jalisco.
 - k) Asociación Ganadera Local de Tepatitlán, Jalisco

- l) Asociación Ganadera Local de Encarnación de Díaz, Jalisco
 - m) Asociación Ganadera Local, Unión de San Antonio, Jalisco.
 - n) Asociación Ganadera Local de Valle de Guadalupe, Jalisco
 - o) Asociación Ganadera Local General de Jamay, Jalisco.
 - p) Asociación Ganadera Local de Zapotlán del Rey, Jalisco
 - q) Asociación Ganadera Local de Zapotlanejo, Jalisco.
 - r) Asociación Ganadera Local de La Barca, Jalisco.
 - s) Asociación Ganadera Local de Ocotlán, Jalisco.
 - t) Asociación Ganadera Local de Lagos de Moreno, Jalisco.
 - u) Asociación Ganadera Local de San Diego de Alejandría, Jalisco.
3. GRECARGO, S.C.
 4. Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V. (ALPURA)
 5. Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA).
 6. Comercializadora de Lácteos y Derivados, S.A. de C.V. (LALA)
 7. Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC).
 8. Danone de México S.A. de C.V. (DANONE)
 9. Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
 10. Frente Nacional de Productores y Consumidores de Leche
 11. Colegio de Química de la Escuela Nacional Preparatoria de la UNAM, Plantel "Justo Sierra" (3)
 12. Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)
 13. Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN)
 14. Cámara Nacional del Maíz Industrializado (CANAMI)

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI-2010, YOGUR, YOGURT YOGHURT, YOGHURTH O YOGURTH-DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA</p>		<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA</p> <p>El título del proyecto expresa que se define la información comercial del producto y en el texto no existe ninguna especificación, por tanto se deben definir cuáles son éstas, o bien, eliminarse del título la información comercial. La referencia de la NOM-051-SCFI-1994 es genérica y no es suficiente porque no se puede inferir cuáles características descritas son aplicables a este proyecto.</p>	<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario, en virtud de que la NOM establece las especificaciones mínimas que debe cumplir el producto que se quiera comercializar bajo la denominación de Yogurt (natural o saborizado). Dado su condición de alimento preenvasado este producto queda sujeto a cumplir con la información comercial establecida en la norma general NOM-051SCFI-1994 o la que la sustituya. Por lo que se considera necesario indicar este hecho en el título de la NOM.</p>
	<p>CANACINTRA</p> <p>PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, especificaciones microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Se debe incluir en el título de la norma "especificaciones microbiológicas" toda vez que son contempladas en el Proyecto.</p>	<p>CANACINTRA;</p> <p>COFOCALEC;</p> <p>CANILEC; Y</p> <p>CONCAMIN</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptan los comentarios. El título de la NOM será:</p>
		<p>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere simplificar el título para referir solo un nombre-Yogurt - , considerando que en el objetivo y campo de aplicación se indican los demás nombres que pueden ser usados para el producto.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>Fundamentación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Puntos 3.2.1, 3.2.3 y 3.2.4.</p>	<p>NOM-181-SCFI-2010, YOGURT - DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, especificaciones microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.</p>	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Dado que el proyecto contempla cuestiones microbiológicas al contener la cantidad de microorganismos viables presentes en el producto.</p>	
<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir los productos denominados yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.</p> <p>Esta norma es aplicable al yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>Cuando en la presente Norma Oficial Mexicana se utilice la denominación yogurt, se entenderá como yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth.</p>	<p>ALPURA</p> <p>Se solicita la modificación de los siguientes textos:</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogur, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.</p> <p>Esta norma es aplicable al yogur que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>De acuerdo con la propuesta de modificación del título, se sugiere modificar la redacción del Objetivo y campo de aplicación.</p> <p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir los productos denominados yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.</p> <p>Esta norma es aplicable al yogurt que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>Cuando en la presente Norma Oficial Mexicana se utilice la denominación yogurt, se entenderá como yogurt, yogur o yoghurt.</p>	<p>ALPURA</p> <p>Sustento:</p> <p>Se deberá hacer mención del yoghurt en forma singular, debido a que se trata de un solo producto, el cual su nombre puede escribirse de diferentes formas, sin que esto implique que sean productos diferentes.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Fundamentación</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44; Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Puntos 3.2.3, 3.2.4 y 5.1.3.</p>	<p>ALPURA;</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se acepta que se trata de solo un producto.</p> <p>El Objetivo y campo de aplicación quedará como sigue:</p> <p>“Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.</p> <p>Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.”</p> <p>El último párrafo de la redacción del campo de aplicación se movió de lugar y quedó como nota del inciso 5.1.1, como sigue:</p> <p>“5.1.1...</p> <p>NOTA: Cuando en la presente Norma Oficial Mexicana se utilice la denominación yogurt, se entenderá como yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth.”</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3)</p> <p><u>Comentario:</u></p> <p>Referente al producto lácteo fermentado Yakult</p> <p>Este producto no está referido en el contenido de la norma, siendo que debe integrarse en este proyecto dado que, sin importar la grafía comercial, es un yakult.</p> <p><u>Sustento para que se consideren los comentarios:</u></p> <p>Debe incluirse este producto en el proyecto referido dado que es un yogurt (producto lácteo fermentado).</p>	<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3)</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se acepta el comentario.</p> <p>El producto "Yakult" no se incluye en el alcance de esta NOM dado que no entra en la definición de Yogurt, aunque es un producto lácteo fermentado.</p>
<p>2. Referencias</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:</p> <p>NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.</p> <p>NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.</p> <p>NOM-030-SCFI-2006, Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.</p>		<p>COFOCALEC</p> <p>Considerando la reciente modificación de la NOM-051-SCFI-1994, que afectará de manera significativa la información de las etiquetas de los productos objeto del PROY-NOM-181-SCFI-2010, se sugiere incluir alguna anotación sobre la publicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, así como de la fecha de su entrada en vigor.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario.</p> <p>Se incluirá la referencia a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril del 2010.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios, Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificación en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p> <p>NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2003.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994, Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de octubre de 1995.</p> <p>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>NOM-185-SSA1-2002, Productos y Servicios. Mantequilla, crema, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de octubre de 2002.</p>			

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>NMX-F-490-1999-NORMEX, Alimentos. Aceites y grasas. Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>NMX-F-703-COFOCALEC-2004, Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Leche y Producto Lácteo (o Alimento Lácteo)-Fermentado o Acidificado-Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de noviembre de 2004.</p>			
<p>3. Definiciones</p> <p>Para los fines de esta Norma Oficial Mexicana se entiende por:</p> <p>3.1 Aditivos</p> <p>Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales."</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>3.1 Aditivos</p> <p>Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento o envasado provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales."</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>En congruencia con el alcance de aplicación del PROY-NOM-181-SCFI-2010 se sugiere modificar la definición retirando el uso de aditivos en el empaquetado, transporte y almacenamiento de producto.</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; PROY-NOM-181-SCFI-2010 preámbulo del Punto 3; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC;</p> <p>PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario.</p> <p>Se aplicará la definición establecida en la norma general para alimentos preenvasados NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver referencias en la NOM), es decir:</p> <p>"3.1 Aditivo</p> <p>Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad."</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>PROFECO 3.1 Aditivos</p> <p>Cualquier substancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad</p>	<p>PROFECO En concordancia con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>	
<p>3.2 Alimento Cualquier substancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición.</p>	<p>COFOCALEC En el texto del PROY-NOM-181-SCFI-2010 no aparece el término, "Alimento", por lo que se sugiere se elimine de este punto.</p> <p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE 3.2 Alimento Cualquier sustancia o producto sólido, semisólido o líquido natural o transformado que proporcione al organismo elementos para su nutrición de lo contrario el yogurt bebible (líquido) no es un alimento.</p>	<p>COFOCALEC Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6</p>	<p>COFOCALEC; FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario. Se elimina la definición de alimento. Esta definición corresponde en todo caso a la Ley General de Salud.</p>
<p>3.3 Crema El producto en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución. Sometida a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.</p>		<p>COFOCALEC No se requiere la definición de crema, a menos que se incluya en el texto del PROY-NOM-181-SCFI-2010 un apartado que refiera a los productos o ingredientes que pueden adicionarse a la leche en la fabricación del yogurt. Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6</p> <p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE Este punto no debe de existir ya que en ninguna parte de la norma se hace referencia a la crema.</p>	<p>COFOCALEC; FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario. Se elimina la definición de crema.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>3.4 Cultivo láctico</p> <p>La población de células microbianas inocuas utilizadas para la fermentación de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>En el texto del PROY-NOM-181-SCFI-2010 no aparece el término, "Cultivo láctico", por lo que se sugiere se elimine de este punto.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>La definición se mantiene dado que aparece en el numeral 5.1.2.1 del proyecto de NOM.</p>
<p>3.5 Estandarización</p> <p>Estandarización de la leche es el ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>En el texto del PROY-NOM-181-SCFI-2010 no aparece el término, "Estandarización", por lo que se sugiere se elimine de este punto.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>La definición se mantiene dado que el concepto resulta necesario para efectos de lo dispuesto por el numeral 5.1.1 de la NOM, que define al yogurt como el producto obtenido de la fermentación de leche, estandarizada o no. Se precisará que la definición se refiere a "Estandarización de la leche".</p>
		<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA</p> <p>Estandarización (3.5).</p> <p>En diversos foros de trabajo con la industria, el término de estandarización ha traído mucha controversia, ya que mientras un sector (el primario lechero) interpreta la estandarización como el enriquecimiento de la leche, parte del sector industrial lo ha interpretado frecuentemente como la disminución de los nutrientes. Así mismo existe entre los productores la percepción del término estandarización, para algunos malos industriales, significa "substitución" de los componentes de la leche.</p>	<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA;</p> <p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>La definición de estandarización fue retomada del numeral III.1.10. Procesos del Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que señala:</p> <p>a. Estandarización de la leche, al ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>En particular, en el proyecto nom-181 la redacción usada en la versión propuesta para estandarización (3,5) implica de hecho el uso generalizado de sólidos lácteos como proteínas de suero, caseinatos, lactosa, etc., para ajustar los valores de sólidos no grasos y grasa la redacción permite diversas interpretaciones, por lo que proponemos que el ajuste sólo pueda realizarse con leche en polvo y por concentración de la leche, con lo cual se asegura que la proporción de los componentes, en el producto final, sea la misma que en la leche.</p> <p>Esta propuesta se ajusta a lo descrito en el Codex Stan 243 - 2003 y en la NMX-f-703-COFOCALEC 2004 donde se definen los ingredientes que se pueden usar para enriquecer el contenido de sólidos, contrariamente la NOM -181-yogurt no lo describe.</p> <p>Hago énfasis en este asunto porque existe el riesgo de que la elaboración de yogur se realice con la inclusión de proteínas de suero o algún otro sucedáneo y el sector lechero primario se afecte de manera negativa, al demandarse menos leche para la elaboración del producto.</p> <p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE</p> <p>Debe dejar muy claro que sólo se puede utilizar leche en polvo para ajustar los sólidos del yogurt a procesar, y el porcentaje máximo permitido.</p>	<p>Por otro lado es importante mencionar que el propósito de la presente NOM es establecer las especificaciones mínimas que debe cumplir un producto que se denomine Yogurt. Un elemento esencial es que estas especificaciones deben cumplirse en su conjunto, es decir, la proporción de componentes lácteos (proteína, caseína, sólidos lácteos no grasos) deben ser los propios de la leche. Ver apartado 6, tabla 1 y sus pies de página 1 y 2.</p>
	<p>PROFECO</p> <p>5.1.1.1 La estandarización se refiere a la homogenización o enriquecimiento del producto con componentes propios de la leche y no a la adición de éstos de una manera tal que la elaboración del yogur se realice con una leche adulterada.</p>	<p>PROFECO</p> <p>Precisar que el yogur no debe elaborarse a partir de leche adulterada, para evitar el engaño al consumidor</p>	<p>PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario, ya que la definición del Yogurt (ver numeral 5.1.1) establece que el yogurt debe elaborarse a partir de leche. La estandarización es un ajuste que no debe implicar adulteración.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>3.6 Fermentación La transformación de la leche y productos lácteos por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo; para llevarla a cabo eficientemente se requiere del microorganismo adecuado, de un medio de cultivo con los nutrimentos necesarios y condiciones óptimas de pH, temperatura, etc.</p>	<p>ALPURA 3.6 Fermentación La transformación de la leche por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo; para llevarla a cabo eficientemente se requiere del microorganismo adecuado, de un medio de cultivo con los nutrimentos necesarios y condiciones óptimas de pH, temperatura, etc.</p> <p>COFOCALEC 3.6 Fermentación La transformación de la leche por la acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo. Para llevarla a cabo eficientemente se requiere: del microorganismo adecuado, de la naturaleza y composición de la leche y de las condiciones óptimas de pH, temperatura, etc.</p> <p>PROFECO 3.2 Fermentación La transformación de la leche y productos lácteos por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo; para llevarla a cabo eficientemente se requiere del microorganismo adecuado, de un medio de cultivo con los nutrimentos necesarios y condiciones óptimas de pH, temperatura, etc.</p>	<p>ALPURA Sustento: Se solicita eliminar de la definición el término productos lácteos, dado a que en el alcance de esta norma oficial mexicana se establece que aplica al yogur y en su denominación se describe que se obtiene a partir de la fermentación de la leche.</p> <p>COFOCALEC En congruencia con el alcance de aplicación del PROY-NOM-181-SCFI-2010 se sugiere se modifique la definición para no referir a productos lácteos. Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; PROY-NOM-181-SCFI-2010 preámbulo del Punto 3; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6.</p> <p>PROFECO Corrección de errata</p>	<p>ALPURA COFOCALEC PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario. Se elimina la referencia a productos lácteos y se corrige el término microorganismos por microorganismo para quedar como sigue: "3.4 Fermentación La transformación de la leche por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo; para llevarla a cabo eficientemente se requiere del microorganismo adecuado, de un medio de cultivo con los nutrimentos necesarios y condiciones óptimas de pH, temperatura, etc."</p>
<p>3.8 Leche Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto.</p>	<p>COFOCALEC Leche El producto obtenido de la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.</p>	<p>COFOCALEC Se sugiere modificar la definición en armonización con lo descrito en la norma Codex STAN 206-1999. Justificación Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44; norma del Codex STAN 206-1999 punto 2.1.</p>	<p>COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario La definición de leche corresponde a la establecida en el Numeral 6.1.1.1. de la NOM-155-SCFI-2003. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. (ver referencia).</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
3.9 Proteína láctea Es la proteína propia de la leche. Está conformada por diversos componentes propios de la leche cuya proporción debe mantenerse durante el proceso de fabricación del yogurt.	COFOCALEC Proteína láctea Es la proteína propia de la leche, que mantiene la proporción entre caseína y, albúmina y globulina.	COFOCALEC Se sugiere modificar la definición.	COFOCALEC FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó la propuesta. La definición utilizada busca establecer que la proporción de los componentes de la proteína láctea (caseína, sueros,...) debe mantenerse durante el proceso de fabricación del yogurt.
	FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE Es la proteína propia de la leche constituida en su mayoría por la caseína y en menor proporción por albúmina y globulinas.		
3.10 Sólidos Lácteos no grasos Son los componentes propios de la leche, con excepción de la grasa y el agua, por ejemplo: proteínas lácteas, lactosa, sales minerales, entre otros.	COFOCALEC Sólidos lácteos no grasos Son los componentes propios de la leche, con excepción de la grasa y el agua.	COFOCALEC Se sugiere modificar la definición.	COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó la propuesta. No se justificó la necesidad de cambiar la definición.
3.11 Unidades Formadoras de Colonias (UFC) Al término que se utiliza para reportar la cuenta de colonias en placa, presuponiendo que cada colonia proviene de un solo microorganismo.	ALPURA 3.11 Unidades Formadoras de Colonias (UFC) Unidades Formadoras de Colonias (UFC), término que debe utilizarse para reportar la cuenta de colonias en placa, las cuales pueden surgir de una célula o de un cúmulo de células.	ALPURA Sustento: NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó la propuesta. Se utilizará definición de la NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. A saber: "3.9 Unidades formadoras de colonias (UFC) Término que debe utilizarse para reportar la cuenta de colonias en placa, las cuales pueden surgir de una célula o de un cúmulo de células."
	COFOCALEC En el texto del PROY-NOM-181-SCFI-2010 no aparece el término, "Unidades Formadoras de Colonias", por lo que se sugiere se elimine de este punto.	COFOCALEC <u>Justificación</u> Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6	COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó la propuesta, toda vez que el término aparece en el Capítulo relativo a símbolos y abreviaturas.

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
Propuesta para incorporar nueva definición: Base blanca de yogurt	<p>CANACINTRA</p> <p>3.X Base Blanca de yogurt</p> <p>La mezcla resultante de la fermentación de la leche por la acción de las bacterias lácticas <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbriekii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> y que puede estar adicionado o no con agentes edulcorantes, previa a la adición de cualquier agente saborizante o aromatizante.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>El término es utilizado en el cuerpo del Proyecto y es referencia para la evaluación del cumplimiento de la Tabla 1.</p>	<p>CANACINTRA;</p> <p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó la propuesta.</p> <p>El término no aparece utilizado en el proyecto.</p>
	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>3.X Base Blanca de yogurt</p> <p>Se refiere a la mezcla de los <u>ingredientes donde se realiza</u> la fermentación de las bacterias lácticas, puede estar adicionado o no por agentes edulcorantes y/o aditivos permitidos, previa a la adición de preparados de frutas o cualquier agente saborizante o aromatizante.</p>	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Se solicita incluir la definición con la intención de dar claridad, dado que este término se menciona para el cumplimiento de la Tabla 1.</p>	
Propuesta para incorporar nueva definición: Ingredientes no lácteos.	<p>COFOCALEC</p> <p>Ingredientes no lácteos</p> <p>Se refiere a jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos y/o sabores.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere incluir la definición de ingredientes no lácteos.</p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 punto 3.2.6</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó la propuesta.</p> <p>El alcance del término de ingredientes no lácteos está definido en el numeral 5.2.1.1 de la NOM y está armonizado con el numeral 7.1.1 de la Norma CODEX STAN 243-2003 "NORMA DEL CODEX PARA LECHE FERMENTADAS".</p>
		<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE</p> <p>En la definición de ingredientes no lácteos deberían de quedar incluidos: la azúcar, colorantes o sustancias aromáticas autorizadas en la alimentación, frutas y verduras comestibles en estado natural, pulpas, mermeladas, jugos o extractos de fruta, cereales, miel, chocolate, café y otras especias y alimentos.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>4. Símbolos y abreviaturas Cuando en esta Norma Oficial Mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entenderá por:</p> <p>m/m masa a masa. pH potencial de hidrógeno. UFC unidades formadoras de colonias. UFC/g unidades formadoras de colonias por gramo. UFC/ml unidades formadoras de colonias por mililitro. % porcentaje.</p>		<p>Colegio de Química de la Escuela Nacional Preparatoria de la UNAM, Plantel “Justo Sierra” (3) <u>Comentario:</u> REFERENTE A SIMBOLOS Y ABERVIATURAS (Punto 4 DOF) En relación a los símbolos y abreviaturas que se utilizan para hacer referencia al contenido de los productos “yogurt”, es importante que estos símbolos sean familiares al consumidor, y en lenguaje sencillo y familiar al consumidor. <u>Sustento para que se consideren los comentarios:</u> Relevante Se deben establece los requisitos, indicaciones y características que deben cumplir el envase, embalaje y etiquetado de estos productos en sus diferentes presentaciones, a fin de minimizar los riesgos a la salud de los consumidores.</p>	<p>Colegio de Química de la Escuela Nacional Preparatoria de la UNAM, Plantel “Justo Sierra” (3) Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se acepta el comentario. Los símbolos y abreviaturas corresponden a los términos validados técnicamente en el medio. Esto resulta necesario para la precisión con que deben expresarse.</p>
<p>5.1.1 Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth es el producto obtenido de la fermentación de leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i>, y teniendo como resultado la reducción del pH.</p>	<p>ALPURA Se solicita el cambio del siguiente párrafo. 5.1.1 Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth es el producto obtenido de la fermentación de leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i>, y teniendo como resultado la reducción del pH. También se podrá estandarizar la cantidad de sólidos lácteos no grasos por medio de la concentración de la leche, leche concentrada o adicionando leche deshidratada.</p> <p>COFOCALEC 5.1.1 Yogurt es el producto obtenido por la fermentación de leche pasteurizada entera, parcial o totalmente descremada, por medio del cultivo de bacterias lácticas viables <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i>, teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación. La leche usada puede estar enriquecida y/o estandarizada en sólidos lácteos no grasos por la concentración de éstos o agregando leche en polvo o deshidratada, crema o grasa butírica. 5.1.1.1 La palabra yogurt también puede escribirse como yogur o yoghurt.</p>	<p>ALPURA Sustento: Numeral 6.3 de la NMX-F-703-COFOCALEC-2004. Establecida COFOCALEC-2004. Establecida presente Proyecto de Norma.</p> <p>COFOCALEC Se sugiere modificar la definición para referir el uso de leche pasteurizada y acotar los productos que pueden ser utilizados para el enriquecimiento y/o estandarización de la leche en sólidos lácteos no grasos. Asimismo, se sugiere incluir un punto que haga referencia a los diferentes nombres que pueden ser usados para el yogurt. Justificación Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios Punto III.1.7 inciso d; Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44; Codex STAN 243-2003 Punto 2.1; NMX-F-703-COFOCALEC-2004 Puntos 6.1 y 6.3.</p>	<p>ALPURA; COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario. La definición utilizada establece que la leche puede ser estandarizada o no. Las particularidades de la estandarización corresponden a las especificaciones que debe cumplir el yogurt contenidas en Apartado 6 de esta NOM. Asimismo las condiciones sanitarias están establecidas en la normatividad sanitaria aplicable que complementa a esta NOM. Los nombres del producto que pueden ser utilizados se describen en la nota del inciso 5.1.1.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>5.1.2 Aparte de los microorganismos característicos pueden adicionarse otros cultivos alternativos del género <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacterium</i>. (Ver el Apéndice Informativo de esta Norma Oficial Mexicana.)</p>		<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA Denominación comercial 5.1. Queda suficientemente claro que el yogur se produce solamente por la fermentación de dos bacterias descritas en el apartado 5.1.1. Considero que deben de eliminarse del texto los apartados 5.1.2 y 5.1.2.1, por los siguientes argumentos: Las palabras "cultivos alternativos" (5.1.2) significa que la fermentación también puede ocurrir con otros microorganismos y esto no es verdad. No se puede obtener yogur (5.1.2.1) en base a cultivos alternativos el empleo de otros organismos (apéndice) y su resultado corresponde un producto diferente al yogur, denominado "producto lácteo fermentado". Finalmente existe otro argumento para justificar la no adición de otros cultivos microbianos al yogurt y es el hecho de que no hay método de prueba para evaluar, en el producto final su presencia y su cuantía o viabilidad. En todo caso de existir algún método de prueba en yogur se debe de referir en el proyecto.</p>	<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA; COFOCALEC: Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario. Los numerales 5.1.2 y 5.1.2.1 sólo establecen que "aparte de los microorganismos característicos pueden <u>adicionarse</u> otros cultivos alternativos del género <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacterium</i>." Es decir, los cultivos mencionados son adicionales y pueden estar presentes en un producto que se denomine Yogurt. La NOM establece especificaciones que el producto debe cumplir. Para la vigilancia de la NOM las autoridades correspondientes, en este caso la Secretaría de Economía y Profeco pueden recurrir a las opciones adicionales a la aplicación de un método de prueba que les otorga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Protección al Consumidor.</p>
	<p>COFOCALEC Se sugiere eliminar los puntos 5.1.2 y 5.1.2.1, ya que no aplican para el yogurt.</p>	<p>COFOCALEC De acuerdo con lo establecido en el Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, el producto descrito en estos puntos corresponde a una Leche fermentada o cultivada, fuera del campo de aplicación del PROY-NOM-181-SCFI-2010. Asimismo lo establece la NMX-F-703-COFOCALEC-2004 en los puntos 6.1 y 6.4. Por otra parte es importante observar que la adición de cultivos alternativos afecta el resultado de la determinación del número de microorganismos viables característicos del yogur, ya que tanto los</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>microorganismos característicos del yogur como los cultivos alternativos, pueden crecer en el medio de cultivo referido en el método de prueba de la NMX-F-703-COFOCALEC-2004, y se requiere de la metodología específica aplicable a los cultivos alternativos para distinguirlos.</p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, TRANSITORIOS QUINTO; Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios Punto III.1.7 incisos c y d; Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44.</p>	
<p>5.1.2.1 En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre científico o un calificativo adecuado del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt.</p> <p>El calificativo seleccionado no deberá inducir a error al consumidor. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplicará como denominación.</p>		<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA</p> <p>Denominación comercial 5.1.</p> <p>Queda suficientemente claro que el yogur se produce solamente por la fermentación de dos bacterias descritas en el apartado 5.1.1.</p> <p>Considero que deben de eliminarse del texto los apartados 5.1.2 y 5.1.2.1, por los siguientes argumentos:</p> <p>Las palabras "cultivos alternativos" (5.1.2) significa que la fermentación también puede ocurrir con otros microorganismos y esto no es verdad.</p> <p>No se puede obtener yogur (5.1.2.1) en base a cultivos alternativos el empleo de otros organismos (apéndice) y su resultado corresponde un producto diferente al yogur, denominado "producto lácteo fermentado".</p> <p>Finalmente existe otro argumento para justificar la no adición de otros cultivos microbianos al yogurt y es el hecho de que no hay método de prueba para evaluar, en el producto final su presencia y su cuantía o viabilidad. En todo caso de existir algún método de prueba en yogur se debe de referir en el proyecto.</p>	<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>Los numerales 5.1.2 y 5.1.2.1 sólo establecen que "aparte de los microorganismos característicos pueden <u>adicionarse</u> otros cultivos alternativos del género <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacterium</i>." Es decir, los cultivos mencionados son adicionales y pueden estar presentes en un producto que se denomine Yogurt.</p> <p>La NOM establece especificaciones que el producto debe cumplir. Para la vigilancia de la NOM las autoridades correspondientes, en este caso la Secretaría de Economía y Profeco pueden recurrir a las opciones adicionales a la aplicación de un método de prueba que les otorga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Protección al Consumidor.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>5.2.1 El yogurt podrá clasificarse por sus componentes en simple o natural y en saborizado o con fruta, independientemente de su presentación.</p>		<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA</p> <p>Clasificación 5.2.</p> <p>Yogurt saborizado o con frutas (5.2.1) la adición de frutas, cereales, etc., hasta en un 50% implica lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Importante reducción de los componentes propios de la leche, (proteína) con lo cual no se alcanzan los valores del cuadro 1. -Adición de altos valores de sólidos no lácteos inducirán a la adición de extensores como gomas, almidones modificados, acidificantes, etc. -La adición de frutas, saborizantes, etc., no debiera de exceder un rango de 23-27 %. -Habrá dificultad técnica y logística para evaluar la composición fisicoquímica en el producto final. -Cuáles serán los métodos de prueba (descripción). 	<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA;</p> <p>ALPURA;</p> <p>CANACINTRA; LALA; COFOCALEC;</p> <p>PROFECO.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se acepta parcialmente el comentario.</p> <p>Con objeto de precisar la clasificación del Yogurt y evitar confusiones el numeral 5.2.1 quedará como sigue:</p> <p>"5.2.1 El yogurt podrá clasificarse por sus componentes en simple o natural y en saborizado o con fruta, independientemente de su presentación.</p> <p>El yogurt podrá clasificarse como: yogurt o yogurt simple o yogurt natural cuando cumpla con las especificaciones establecidas en el apartado 6 de esta NOM.</p>
	<p>ALPURA</p> <p>Se solicita se describa la clasificación de yoghurt natural de la siguiente forma:</p> <p>Es el producto descrito en el punto 5.1 y al cual no se le ha añadido edulcorantes, fruta, vegetales, cereales o aromatizantes, pudiendo contener aditivos permitidos.</p>	<p>ALPURA</p> <p>Sustento:</p> <p>Punto 6.5.1 NMX-F-703- COFOCALEC 2004.</p> <p>Establecida en el punto 2. Referencias del presente Proyecto de Norma.</p>	<p>El yogurt podrá clasificarse como saborizado o con fruta cuando cumpla con lo establecido en el numeral 5.2.1.1."</p> <p>Se hace notar que el numeral 5.2.1.1 establece cuáles son los ingredientes no lácteos que pueden agregarse</p>
	<p>CANACINTRA</p> <p>5.2.1 El yogurt podrá clasificarse por sus componentes en simple o natural y en saborizado independientemente de su presentación.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>El yogurt con fruta debe ser considerado como saborizado, ya que la fruta es el agente saborizante.</p>	<p>Por otro lado la cantidad de frutas, saborizantes, etc, se estableció en concordancia con el numeral 7.1.1 de la Norma CODEX STAN 243-2003 "NORMA DEL CODEX PARA LECHES FERMENTADAS".</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>LALA</p> <p>Se solicita que sólo se mantenga el término de natural ya que el consumidor está familiarizado con este término.</p> <p>La norma del CODEX STAN 243-2003 en inglés maneja la palabra “plain” que tiene varias definiciones que incluyen el término “natural”</p>	<p>Finalmente: la NOM establece especificaciones que el producto debe cumplir. Para la vigilancia de la NOM las autoridades correspondientes, en este caso la Secretaría de Economía y PROFECO pueden recurrir a las opciones adicionales a la aplicación de un método de prueba que les otorga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Protección al Consumidor.</p>
	<p>COFOCALEC</p> <p>5.2.1. El yogurt podrá clasificarse por sus componentes en simple y aromatizado y/o con frutas, vegetales y cereales, independientemente de su presentación.</p> <p>5.2.1.1 Yogurt simple, es el producto definido en el punto 5.1.1, adicionado o no de aditivos permitidos.</p> <p>5.2.1.2 Yogurt aromatizado y/o con frutas, vegetales y cereales, es el producto definido en el punto 5.1.1, adicionado de ingredientes no lácteos y aditivos permitidos.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Considerando que el PROY-NOM-181-SCFI-2010 toma como referencia la norma Codex STAN 243-2003, los términos que aplican a la clasificación son: simple y aromatizado y/o con frutas, vegetales y cereales. Asimismo, la norma del Codex STAN 243-2003, considera la posibilidad de usar los términos “endulzado” “edulcorado” o “azucarado”. La NMX-F-703-COFOCALEC-2004, concuerda con dicha clasificación.</p> <p>Se sugiere incluir la descripción de cada una de las clases de yogurt para la aplicación adecuada de la norma.</p> <p>Por lo anterior, se sugiere la modificación del punto 5.2.1.</p> <p>Justificación</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44; Codex STAN 243-2003 puntos 7.1.3 y 7.1.4; NMX-F-703-COFOCALEC-2004 punto 6.5.</p>	
	<p>PROFECO</p> <p>5.2 Clasificación</p> <p>5.2.1 El yogurt podrá clasificarse por sus componentes en simple o natural y en saborizado o con fruta, vegetales o cereales, independientemente de su presentación.</p>	<p>PROFECO</p> <p>Por que el tipo de ingredientes adicionados es variado</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>5.2.1.1 El yogurt saborizado con fruta podrá contener hasta 50% (m/m) de ingredientes no lácteos tales como edulcorantes frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.</p>	<p>ALPURA</p> <p>Se solicita el siguiente cambio en el contenido de ingredientes no lácteos del yoghurt, en los siguientes porcentajes:</p> <p>5.2.1.1 El yogurt saborizado podrá contener hasta 25% (m/m) de ingredientes no lácteos tales como frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos, Cuando se trate de preparados de sabores, colores y aromatizantes sin que se encuentre el alimento al que se refiere el yoghurt saborizado, podrá contener hasta un 15% de estos aromatizantes. No se permite la adición de almidones ni otros espesantes en tipos y cantidades que no estén establecidas en la NOM-185-SSAI-2002</p>	<p>ALPURA</p> <p>Sustento:</p> <p>NMX-F-703- COFOCALEC-2004.</p> <p>Establecida en el punto 2.</p> <p>Referencias del presente Proyecto de Norma.</p> <p>Norma internacional española.-Norma de calidad para el yogur o yoghourt.</p> <p>NOM-185-SSAI-2002, Productos y Servicios.</p> <p>Mantequilla, crema, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche.</p> <p>Especificaciones sanitarias, mencionada en el capítulo de referencias, aplicables a los productos lácteos fermentados.</p>	<p>ALPURA,</p> <p>CANACINTRA;</p> <p>LALA;</p> <p>COFOCALEC;</p> <p>DANONE;</p> <p>CANILEC;</p> <p>CONCAMIN;</p> <p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE;</p> <p>PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se acepta parcialmente el comentario, a efecto de precisar el caso del yogurt saborizado, para lo cual se modifica el numeral 5.2.1.1, mismo que quedará como sigue</p>
	<p>CANACINTRA</p> <p>5.2.1.1 El yogurt saborizado podrá contener hasta 50% (m/m) de ingredientes no lácteos tales como agentes edulcorantes nutritivos o no, frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o después de la fermentación.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Ver comentario del punto 5.2.1. anterior.</p> <p>(El yogurt con fruta debe ser considerado como saborizado, ya que la fruta es el agente saborizante).</p>	<p>"5.2.1.1 El yogurt saborizado o con fruta podrá contener hasta 50% (m/m) de ingredientes no lácteos, a saber: edulcorantes, frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.</p> <p>La parte de yogurt antes de agregar los ingredientes no lácteos deberá cumplir con las especificaciones establecidas en el apartado 6 de la presente NOM."</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>LALA</p> <p>5.2.1.1 El yogurt saborizado con fruta podrá contener hasta 50% 30% (m/m) de ingredientes no lácteos tales como agentes edulcorantes nutritivos o no nutritivos, frutas y verduras así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores conservas derivadas de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e ino cuos y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.</p>	<p>LALA</p> <p>Se solicita que se elimine de la redacción el término "con fruta" después de "El yogurt saborizado", ya que el sentido que considera el codex en la norma CODEX STAN 243-2003 es para aquellos ingredientes no lácteos que pueden estar en el producto saborizado, si se deja el término "con fruta" sería limitativo el que tenga fruta el producto para estar en esta clasificación, además de que se incluyan los agentes edulcorantes nutritivos o no nutritivos que se tienen en la redacción en inglés de la norma, y que se cambie la traducción al español de "preserve" que se tomó de la norma ya que su significado es de "conservas de".</p> <p>Se solicita que se establezca como límite máximo el 30% en la adición de ingredientes no lácteos en la categoría de saborizados. Esta posición se alinea a lo marcado en la regulación de otros países:</p> <ul style="list-style-type: none"> · España: 3273 REAL DECRETO 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogurt o yoghourt, numeral 6.4. · Francia: NFV 04-600 Janvier 2001 Spécifications des laits fermentés et des yaourts/yoghourts, numeral 4.2 <p>Además de que es cercana a lo que se maneja en la NMX-F-703-COFOCALEC- 2004.</p>	<p>Se hace notar que la denominación de yogurt saborizado anterior es compatible con el numeral 7.1.1 la Norma CODEX STAN 243-2003 "NORMA DEL CODEX PARA LECHES FERMENTADAS".</p> <p>Por otro lado, se hace notar que el etiquetado de estos productos estará sujeto a lo establecido en la norma general NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez que entre en vigor.</p>
	<p>COFOCALEC</p> <p>Cambio propuesto:</p> <p>5.2.1.2.1 El yogurt con fruta, vegetales y cereales podrá contener hasta 30% (m/m) de ingredientes no lácteos, los cuales pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>La norma del Codex STAN 243-2003 establece que las leches fermentadas aromatizadas son productos lácteos compuestos, tal como se define en la sección 2.3 de la norma del Codex Stan 206-1999, distingue al yogurt de las leches fermentadas y no establece la denominación de yogurt aromatizado.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>De acuerdo con lo anterior y considerando el alcance específico del PROY-NOM-181-SCFI-2010 para yogurt, producto elaborado por la fermentación de la leche, se sugiere modificar el valor permitido para ingredientes no lácteos a 30% máximo, como lo establecen las normas extranjeras de la Comunidad Europea [como: REAL DECRETO 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt (norma Española); NF V 04-600 Produits laitiers frais Spécifications des laits fermentés et des yaourts/yoghourts (norma francesa); UNI 10358 Yogurt e yogurt con aggiunta di altri ingredienti alimentari (norma italiana)], así como la NMX-F-703-COFOCALEC-2004 que contiene especificaciones similares a las establecidas en las normas extranjeras antes descritas. Lo anterior, a fin de cumplir con requisitos establecidos en la normatividad aplicable para la denominación de los productos, que indican establecer el nombre de acuerdo con la naturaleza y composición del mismo; Así como en cumplimiento con lo establecido en la norma Codex Stan 206-1999.</p> <p>De acuerdo con lo anterior, y con la propuesta de modificación del punto 5.2.1, se sugiere modificar el punto 5.2.1.1., e incluir la definición de ingredientes no lácteos, ver comentarios del punto 3. Definiciones.</p> <p>Justificación</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44; Codex STAN 243-2003 puntos 2.3 y 7.1; Codex STAN 206-1999 puntos 2.3 y 4.5; NMX-F-703-COFOCALEC-2004 punto 7.3.3.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>DANONE</p> <p>Respecto al punto 5.22.1 se solicita el siguiente cambio con la finalidad de alinear completamente el texto a la Norma Internacional del Codex, CODEX STAN 243-2003.</p> <p>5.2.1.1 El yogurt saborizado o con fruta podrá contener hasta 50% (m/m) de ingredientes no lácteos tales como, edulcorantes nutritivos y no nutritivos, frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros productos aromatizantes naturales e inoos y/o saborizantes. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.</p>		
	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>5.2.1.1 El yogurt saborizado podrá contener hasta 50% (m/m) de ingredientes no lácteos tales como, edulcorantes nutritivos o no, frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros productos aromatizantes naturales e inoos y/o saborizantes. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o después de la fermentación.</p>	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Se solicita el cambio para alinear a la Norma CODEX STAN 243-2003</p>	
		<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE</p> <p>La azúcar, colorantes o sustancias aromáticas autorizadas en la alimentación, frutas y verduras comestibles en estado natural, pulpas, mermeladas, jugos o extractos de fruta, cereales, miel, chocolate, café y otras especias y alimentos no deben pasar del 20% en el peso del producto que se venda al consumidor.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>PROFECO</p> <p>5.2.1.1 El yogurt saborizado, puede contener aromatizantes y saborizantes autorizados y aditivos permitidos, incluyendo azúcar y edulcorantes.</p> <p>5.2.1.2. El yogurt con fruta, vegetales o cereales podrá contener hasta 50% (m/m) de ingredientes no lácteos tales como frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café entre otros. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación.</p> <p>5.2.1.3. Todo yogur que se presente como mezcla o combinación, de ingredientes no lácteos tales como frutas, verduras o cereales, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservas derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, entre otros, deben declarar el porcentaje del ingrediente, con respecto al peso o al volumen, que corresponda.</p> <p>5.2.1.4. Los yogures objeto de esta norma deben denominarse con el mismo tamaño de letra de acuerdo a lo siguiente.</p> <p>a) El yogur simple o natural se denomina de la siguiente forma: YOGUR NATURAL Cuando se adicione de azúcar o edulcorantes, deberán incluirlo en su denominación</p> <p>b) El yogur saborizado se denomina de la siguiente forma: YOGUR SABOR A _____ El nombre del sabor correspondiente se colocará en el espacio en blanco.</p> <p>c) El yogur con fruta, vegetales o cereales se denomina de la siguiente forma: YOGUR CON _____% DE _____ El porcentaje de la fruta, vegetal o cereal u otro ingrediente añadido se colocará en el primer espacio en blanco seguido del nombre del ingrediente que contiene.</p>	<p>PROFECO</p> <p>Que la clasificación este conforme a los ingredientes que pueden ser adicionados al yogur</p> <p>En concordancia con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA																		
<p>6.1 Especificaciones fisicoquímicas Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Tabla 1.</p> <p>Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="184 386 598 1198"> <thead> <tr> <th>Contenido</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína Láctea. (% m/m) Mínimo 2,9%^{1,2}</td> <td>Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5</td> </tr> <tr> <td>Grasa Butírica. (% m/m) Máximo 15,0%</td> <td>Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina</td> </tr> <tr> <td>Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m) Mínimo 0,6%</td> <td>Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos Mínimo 8,25%</td> <td>Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ La relación de la caseína proteína presente en el producto final debe ser al menos de 70% (m/m). ² La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en el yogurt, no debe disminuir respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.</p>	Contenido	Método de Prueba	Proteína Láctea. (% m/m) Mínimo 2,9% ^{1,2}	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5	Grasa Butírica. (% m/m) Máximo 15,0%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina	Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m) Mínimo 0,6%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1	Sólidos Lácteos no grasos Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4	<p>PROFECO 6.1 Especificaciones fisicoquímicas Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Tabla 1.</p> <p>Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="617 435 1052 1091"> <thead> <tr> <th>Contenido</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína Láctea. (% m/m) Mínimo 2,9%^{1,2}</td> <td>Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI, numeral 8.5</td> </tr> <tr> <td>Grasa Butírica. (% m/m) Máximo 15,0%</td> <td>Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999 Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina</td> </tr> <tr> <td>Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m) Mínimo 0,6%</td> <td>Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1</td> </tr> </tbody> </table> <p>La especificación aplicable a sólidos lácteos no grasos (propios de la leche) será no menos de 8,25% para yogurt simple o natural. En el momento de elaboración del yogurt antes de la adición de saborizantes, azúcares, edulcorantes no nutritivos, frutas, vegetales o cereales, deberá tener 8,25% mínimo de sólidos lácteos no grasos (propios de la leche).</p>	Contenido	Método de Prueba	Proteína Láctea. (% m/m) Mínimo 2,9% ^{1,2}	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI, numeral 8.5	Grasa Butírica. (% m/m) Máximo 15,0%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999 Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina	Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m) Mínimo 0,6%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1	<p>PROFECO Para productos con muchos saborizantes, frutas, verduras o cereales el contenido de sólidos lácteos no grasos no puede ser el establecido en la especificación, ya que la proporción de sólidos de la leche cambia.</p>	<p>PROFECO: ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA; ALPURA; CANACINTRA; LALA; COFOCALEC; DANONE CANILEC; CONCAMIN; FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario.</p> <p>1. Es importante precisar que TODAS las especificaciones del apartado 6 aplican al Yogurt (natural o simple). En el caso de yogurt saborizado la parte de yogurt debe cumplir con TODAS las especificaciones del apartado 6. Para dejar estos puntos más claros, se modifica el encabezado de la Tabla 1 del inciso 6.1 para quedar como sigue: "6.1 Especificaciones fisicoquímicas El yogurt deberá cumplir con las especificaciones fisicoquímicas descritas en la siguiente Tabla 1. Tabla 1. Especificaciones fisicoquímicas..."</p> <p>2. En relación con la especificación del valor de Acidez Valorable, se modificará el término para quedar como "Acidez titulable" y se modificará el valor de 0.6% por el de 0.5% para alinearlo con las disposiciones de la NOM-185-SSA1-2002.</p> <p>3. No se descarta que el método ISO 788911DF117:2003 pueda ser incorporado como un método alternativo una vez que su aplicabilidad plena en México esté establecida.</p> <p>4. Las especificaciones microbiológicas se prevén en un numeral 6.2 de la NOM</p> <p>5. Las especificaciones de contenido máximo de grasa son compatibles con la Norma CODEX STAN 243-2003 "NORMA DEL CODEX PARA LECHE FERMENTADAS".</p>
Contenido	Método de Prueba																				
Proteína Láctea. (% m/m) Mínimo 2,9% ^{1,2}	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5																				
Grasa Butírica. (% m/m) Máximo 15,0%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina																				
Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m) Mínimo 0,6%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1																				
Sólidos Lácteos no grasos Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4																				
Contenido	Método de Prueba																				
Proteína Láctea. (% m/m) Mínimo 2,9% ^{1,2}	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI, numeral 8.5																				
Grasa Butírica. (% m/m) Máximo 15,0%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999 Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina																				
Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m) Mínimo 0,6%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1																				

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA						
		<p>ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA</p> <p>El proyecto analiza y define (6.1) las especificaciones físico químicas del yogur, simple o natural y saborizado o con frutas, y solamente se presenta un cuadro con especificaciones fisicoquímicas por lo que es necesario incluir el cuadro correspondiente a los diferentes productos finales según las diversas composiciones, asunto que anticipa como poco posible.</p>	<p>6. Es importante señalar que las especificaciones establecidas en esta NOM son las mínimas (o, en su caso máximas) que debe cumplir un producto que se denomine yogurt.</p> <p>7. El mínimo de 2.9% de proteína láctea es compatible con el contenido mínimo de proteína que debe tener la leche de acuerdo con la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2003.</p> <p>8. La relación de caseína proteína es compatible con el contenido mínimo de proteína que debe tener la leche de acuerdo con la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2003.</p> <p>9. La información técnica con que se cuenta muestra que no hay impedimento para cumplir el requisito de 8,25% de sólidos lácteos no grasos en el producto final.</p> <p>10. Las especificaciones son compatibles con la Norma CODEX STAN 243-2003 "NORMA DEL CODEX PARA LECHE FERMENTADAS". La especificación aplicable a sólidos lácteos no grasos es compatible con la normatividad de EE.UU. Code of Federal Regulations, Title 21, Volume 2, -FOOD AND DRUGS, Yogur</p> <p>11. La relación de caseína y proteínas lactoséricas (70% y 30%) es la mínima que debe cumplirse y es independiente de los demás sólidos lácteos.</p>						
	<p>ALPURA</p> <p>Se solicita la modificación del párrafo 6.1 Especificaciones fisicoquímicas, de la siguiente manera:</p> <p>El yoghurt debe cumplir con las especificaciones fisicoquímicas descritas en la tabla 1.</p>	<p>ALPURA</p> <p>Sustento:</p> <p>Food and Drug Administration's Standard of Identity for Yogurt (21 CFR Part 131.200), Lowfa Yogurt (21 CFR Part 131.203) or Nonfat Yogurt (21 CFR Part 131.206).</p> <p>USDA Specifications for Yogurt, Lowfat Yogurt and Nonfat Yogurt.</p>							
	<p>CANACINTRA</p> <p>6.1 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="613 954 1041 1101"> <tr> <td>Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)</td> <td>Mínimo 0,5%</td> <td>NOM-185-SSA1-2002</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="613 1141 1041 1320"> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos</td> <td></td> <td>Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</td> </tr> </table>	Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	NOM-185-SSA1-2002	Sólidos Lácteos no grasos		Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4	<p>CANACINTRA</p> <p>++++++</p> <p>En concordancia con las NOM vigentes, el valor de la Acidez Titulable debe ser de 0,5 %.</p> <p>Este valor garantiza la inocuidad del producto.</p> <p>Asimismo, el método de prueba debe ser el contemplado por la NOM-185-SSA 1-2002.</p> <p>++++++</p> <p>La especificación de 8,25% de Sólidos no grasos se refiere exclusivamente a la leche (en cualquiera de sus presentaciones); dicho porcentaje se ve modificado al momento de la fermentación de la leche, debido a la transformación de la lactosa, que se convierte en ácido láctico, así como por la adición de ingredientes y coadyuvantes, para el proceso de producción.</p>	
Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	NOM-185-SSA1-2002							
Sólidos Lácteos no grasos		Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4							

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA						
	<p>Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="615 297 1043 505"> <tr> <td data-bbox="615 297 768 358">Volumen Celular</td> <td data-bbox="768 297 863 358">minimo 10⁷</td> <td data-bbox="863 297 1043 358">ISO 788911DF117:2003</td> </tr> <tr> <td data-bbox="615 358 768 505"></td> <td data-bbox="768 358 863 505">UFC/g</td> <td data-bbox="863 358 1043 505">Yogurt-Enumeration of characteristic microorganisms -- Colony-count technique at 37 dearees C.</td> </tr> </table> <p>2 La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en la base blanca de yogur, no debe disminuir respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.</p>	Volumen Celular	minimo 10 ⁷	ISO 788911DF117:2003		UFC/g	Yogurt-Enumeration of characteristic microorganisms -- Colony-count technique at 37 dearees C.	<p>Durante el proceso de fabricación de yogurt, la leche es el medio de cultivo para el crecimiento de las bacterias.</p> <p>Derivado de lo anterior, los sólidos no grasos en el producto final Yogur, no corresponden al 8,25% y su verificación no es posible.</p> <p>+++++</p> <p>Se propone adicionar a la tabla 1: volumen celular.</p> <p>La esencia del yogurt es la fermentación por las bacterias lácticas características, proceso que da identidad al producto final; por lo que se propone que el volumen celular se adicione a la Tabla 1 del Proyecto, y se utilice el método de prueba establecido por la ISO.</p> <p>+++++</p> <p>Se propone eliminar este punto (nota al pie 2 de tabla 1) , dado que el valor de la proteína se refiere específicamente a la leche en cualquiera de sus presentaciones y puede variar debido a la cantidad de los agentes saborizantes o aromatizantes.</p> <p>Texto complementario: Con el debido respeto expongo: Que por medio del presente escrito, vengo en tiempo y forma a presentar comentarios al PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se debe suprimir de la tabla incluida en el punto 6.1 del proyecto, el valor de Sólidos lácteos no grasos y adicionarlo más adelante para que se establezca el valor de 8.25% de contenido de sólidos no grasos en la leche utilizada como materia prima. 2. Insertar en la Tabla 1 el parámetro de Microorganismos <i>Viables</i> hasta la fecha de caducidad, considerando que es parte de la identidad del producto, y 	
Volumen Celular	minimo 10 ⁷	ISO 788911DF117:2003							
	UFC/g	Yogurt-Enumeration of characteristic microorganisms -- Colony-count technique at 37 dearees C.							

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>3. Adoptar el valor de Acidez Titulable de no menos de 0,5% expresada como ácido láctico, de conformidad con la NORMA Oficial Mexicana NOM-185-SSAI-2002, Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Para la mejor comprensión del presente escrito, consideramos que es fundamental tener en cuenta que el Yogurt (Yogur, yoghurt, yoghurth o yogurth) no es leche, y que ésta es solamente el ingrediente principal para la fabricación y/o elaboración de Yogurt.</p> <p>Referente al numeral 1 del presente documento, consideramos que es indispensable no incluir Sólidos Lácteos no Grasos (en adelante referidos como SLNG), en la Tabla 1 incluida en el inciso 6.1 del Proyecto.</p> <p>Sólidos Lácteos no grasos Mínimo 8.25%</p> <p>Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</p> <p>Lo anterior se fundamenta en que el porcentaje de SLNG de 8,25% <i>corresponde a la leche fresca como materia prima</i>. Los SLNG se ven modificados durante el proceso de fabricación del Yogurt debido a la adición de ingredientes y coadyuvantes al momento de la fermentación de la leche, durante la cual, la lactosa es transformada en ácido láctico, resultando en la disminución de ésta en el producto final y por tanto una reducción en el porcentaje de SLNG.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA																														
		<p>Consideramos que, para la debida valuación del producto final, debieran ser establecidos los parámetros que se señalan en la norma internacional Codex 243-2003, que son: proteína láctea, acidez titulable, suma de microorganismos (volumen celular) y la grasa láctea presente; estos parámetros garantizan que la verificación se lleve a cabo de forma eficiente, evaluando la identidad y calidad del producto en el punto de venta.</p> <p>Durante el proceso de elaboración de yogurt, la leche se estandariza con ingredientes propios de la leche y se adicionan los demás coadyuvantes para llevar a cabo la fermentación de la misma.</p> <p>La evaluación de SLNG en la base blanca no tiene razón de ser, ya que los valores no corresponderán a los que tiene la leche, toda vez que el yogurt es un producto transformado y la leche es una materia prima, la cual no mantiene la misma composición al ser transformada, tal como se muestra en la tabla siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="1066 803 1505 1347"> <thead> <tr> <th data-bbox="1066 803 1178 966">Posibles combinaciones por Calidad de leche y Yogurt</th> <th data-bbox="1182 803 1241 966">Proteína (%)</th> <th data-bbox="1245 803 1356 966">Lactosa (%)</th> <th data-bbox="1360 803 1430 966">Minerales o Cenizas (%)</th> <th data-bbox="1434 803 1505 966">SUMA SLNG de la leche y Yogurt (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1066 969 1178 1002">1 -Leche</td> <td data-bbox="1182 969 1241 1002">3.2</td> <td data-bbox="1245 969 1356 1002">4.2</td> <td data-bbox="1360 969 1430 1002">0.8</td> <td data-bbox="1434 969 1505 1002">8.2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1005 1178 1091">2-Leche</td> <td data-bbox="1182 1005 1241 1091">3.0 (valor mínimo)</td> <td data-bbox="1245 1005 1356 1091">4.2</td> <td data-bbox="1360 1005 1430 1091">0.8</td> <td data-bbox="1434 1005 1505 1091">8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1094 1178 1127">3 - Leche</td> <td data-bbox="1182 1094 1241 1127">3.3</td> <td data-bbox="1245 1094 1356 1127">4.8</td> <td data-bbox="1360 1094 1430 1127">0.8</td> <td data-bbox="1434 1094 1505 1127">8.9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1130 1178 1232">4-Leche post fermentación, yogurt</td> <td data-bbox="1182 1130 1241 1232">2.9</td> <td data-bbox="1245 1130 1356 1232">2.8 (transformación de lactosa a ácido láctico)</td> <td data-bbox="1360 1130 1430 1232">0.8</td> <td data-bbox="1434 1130 1505 1232">6.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1066 1235 1178 1338">5 -Leche post fermentación, yogurt</td> <td data-bbox="1182 1235 1241 1338">3.3</td> <td data-bbox="1245 1235 1356 1338">3.4 (transformación de lactosa a ácido láctico)</td> <td data-bbox="1360 1235 1430 1338">0.8</td> <td data-bbox="1434 1235 1505 1338">7.5</td> </tr> </tbody> </table>	Posibles combinaciones por Calidad de leche y Yogurt	Proteína (%)	Lactosa (%)	Minerales o Cenizas (%)	SUMA SLNG de la leche y Yogurt (%)	1 -Leche	3.2	4.2	0.8	8.2	2-Leche	3.0 (valor mínimo)	4.2	0.8	8	3 - Leche	3.3	4.8	0.8	8.9	4-Leche post fermentación, yogurt	2.9	2.8 (transformación de lactosa a ácido láctico)	0.8	6.5	5 -Leche post fermentación, yogurt	3.3	3.4 (transformación de lactosa a ácido láctico)	0.8	7.5	
Posibles combinaciones por Calidad de leche y Yogurt	Proteína (%)	Lactosa (%)	Minerales o Cenizas (%)	SUMA SLNG de la leche y Yogurt (%)																													
1 -Leche	3.2	4.2	0.8	8.2																													
2-Leche	3.0 (valor mínimo)	4.2	0.8	8																													
3 - Leche	3.3	4.8	0.8	8.9																													
4-Leche post fermentación, yogurt	2.9	2.8 (transformación de lactosa a ácido láctico)	0.8	6.5																													
5 -Leche post fermentación, yogurt	3.3	3.4 (transformación de lactosa a ácido láctico)	0.8	7.5																													

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>Tal como se aprecia en la tabla anterior, por la simple fermentación de la leche y consecuente transformación de la lactosa, el porcentaje de SLNG se ve modificado. Si, además, de la simple fermentación se toma en cuenta la inclusión de aditivos y agentes saborizantes, el porcentaje de SLNG tendrá una mayor modificación que dependerá de las cantidades adicionadas y nivel de fermentación de acuerdo con cada fabricante. El valor de SLNG no tiene relación directa con el volumen celular, mismo que está sujeto a la temperatura a la que se trabaja, de acuerdo con el tipo de cepa utilizada (semilla o liofilizado para producción).</p> <p>Para garantizar la identidad y la calidad del producto que se ostente como Yogurt, los valores a evaluar deben ser la proteína láctea, la cantidad de bacterias lácticas vivas propias del yogurt o las que se adicionen y la acidez titulable, tal como se hace en diversos países del mundo y se contempla en la Norma Codex 243-2003.</p> <p>Derivado de lo anterior, es indispensable eliminar de la tabla 1 del Proyecto el porcentaje de 8,25% de SLNG e incluirlo en un párrafo independiente señalando que el mismo sólo aplica para la leche que sea utilizada como materia prima para la elaboración de Yogurt.</p> <p>En el Proyecto fue incluido este valor, tomando en cuenta el Código Federal de Regulaciones 21 (Code of Federal Regulations 21 o CFR 21) de los Estados Unidos de América; sin embargo la inclusión en el CFR 21 se debe a que el proceso de producción de Yogurt es diferente al del resto de los países, incluido México, donde este valor no se considera; las empresas de los Estados Unidos de América</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA			
		<p>comienzan su proceso utilizando leche concentrada para efectuar sus diferentes procesos, en algunos casos, incluyendo la fermentación, y posteriormente formulando el producto de acuerdo con las necesidades, en cambio, en México la mayoría de los fabricantes comienzan sus procesos con leche fluida y/o leche estandarizada, debido a la condición deficitaria en la producción de leche en nuestro país.</p> <p>En el apartado 131.200 del CFR 21, se considera el uso de diversos sólidos de leche que pueden ser utilizados sin restricción y de acuerdo con las necesidades de cada fabricante, entre los que se encuentran suero de leche, lactoalbúmina, lactoglobulina, con lo que se incrementa el contenido de SLNG.</p> <p>En caso de que en México fuera permitido el uso de sólidos de leche, tal como lo permite la normatividad de los Estados Unidos de América; dicha autorización sería contraria a la relación de caseína y proteínas lactoséricas (70% y 30% respectivamente) de acuerdo con lo establecido en el Proyecto, e implicaría el rediseño de procesos de elaboración con el consecuente costo de inversión.</p> <p>Respecto a numeral 2 se debe de tener en consideración que la fermentación de la leche por la acción de las bacterias lácticas específicas es lo que brinda identidad del producto Yogurt, por lo que consideramos indispensable incluir en la Tabla 1 del Proyecto la siguiente información:</p> <table border="1" data-bbox="1066 1190 1503 1344"> <tr> <td data-bbox="1066 1190 1213 1344">Suma de microorganismos</td> <td data-bbox="1213 1190 1276 1344">mínimo de 107 UFC/g</td> <td data-bbox="1276 1190 1503 1344">Método de prueba específico para determinar la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus</i>.</td> </tr> </table>	Suma de microorganismos	mínimo de 107 UFC/g	Método de prueba específico para determinar la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus</i> .	
Suma de microorganismos	mínimo de 107 UFC/g	Método de prueba específico para determinar la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus</i> .				

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>Asimismo, se debe hacer referencia a lo descrito en el párrafo 6.11 Microorganismos viables.</p> <p>Por lo que hace al numeral tercero del presente escrito, se requiere adoptar el valor de Acidez titulable de no menos de 0,5% expresada como ácido láctico de acuerdo con el parámetro establecido en la NOM-185-SSAI-2002 Productos y Servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche.</p> <p>Como parte firmante de diversos Tratados Internacionales, la regulación internacional debe ser tomada en cuenta para la elaboración de disposiciones normativas en México, por lo que dichas disposiciones deben estar en concordancia con las normas internacionales, en especial con las Normas Codex con el fin de velar por la salud de los consumidores, establecer las prácticas comerciales, de productividad y competitividad equitativas. Tal como fue señalado en la Manifestación de Impacto Regulatorio del Proyecto de Norma Oficial Mexicana de que se trata, consideramos que con la inclusión de los anteriores comentarios se prevé que la dicha Norma, podrá ser cumplida y verificada en cualquier punto del país integrando a todos los eslabones de la cadena como son productores, industriales, importadores, comercializadores, etcétera; lo que contribuirá a mantener la competitividad de este sector en México.</p> <p>Adjunto a este escrito, se entrega como Anexo 1, la propuesta de redacción para el Proyecto, en la que se reflejan los comentarios vertidos en el presente curso.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA															
	<p>LALA Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="613 349 1052 1182"> <thead> <tr> <th></th> <th>Contenido</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína Láctea. (% m/m)</td> <td>Mínimo 2,9%^{1,2}</td> <td>Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5</td> </tr> <tr> <td>Grasa Butírica. (% m/m)</td> <td>Máximo 15,0%</td> <td>Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina</td> </tr> <tr> <td>Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)</td> <td>Mínimo 0,5%</td> <td>Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos</td> <td>Mínimo 8,25%</td> <td>Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ La relación de la caseína proteína presente en el producto final debe ser al menos de 70% (m/m). ² La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en el yogurt, no debe disminuir respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.</p>		Contenido	Método de Prueba	Proteína Láctea. (% m/m)	Mínimo 2,9% ^{1,2}	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5	Grasa Butírica. (% m/m)	Máximo 15,0%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina	Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1	Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4	<p>LALA</p> <p>Se solicita que se cambie el parámetro de acidez titulable para que se alinee a la NOM-185-SSA1-2002.</p> <p>Además, se solicita que se elimine el parámetro de Sólidos Lácteos no grasos de la tabla 1 ya que el proceso de fermentación del producto provoca una reducción de los azúcares de la leche, particularmente la lactosa por la transformación a ácido láctico + galactosa, por lo que no se puede llegar al nivel estipulado de sólidos lácteos no grasos.</p> <p>Se solicita que se elimine la nota 2 de la tabla 1 y de las notas que están después de la tabla 1 ya que este parámetro no se puede verificar en el producto terminado en base a lo indicado en el punto anterior.</p>	
	Contenido	Método de Prueba																
Proteína Láctea. (% m/m)	Mínimo 2,9% ^{1,2}	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5																
Grasa Butírica. (% m/m)	Máximo 15,0%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina																
Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1																
Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4																

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>COFOCALEC</p> <p>Las especificaciones descritas en la tabla 1 aplican solamente al Yogurt simple (o natural), por lo que se sugiere modificar el punto 6.1, para acotar el alcance de aplicación de las especificaciones contenidas en la tabla 1, o para incluir la columna correspondiente al yogurt aromatizado y/o con fruta.</p> <p>La nota 1, referida a continuación de la Tabla 1, aplica a la leche usada en la elaboración del yogurt, no al producto terminado, debido a que en este momento no se cuenta con método de prueba aplicable al yogurt que nos permita cuantificar el contenido de caseína.</p> <p>No se justifica el valor tan alto de contenido de grasa en el PROY-NOM-181-SCFI-2010, considerando la Política del Gobierno Federal de promoción a la reducción del consumo de grasa y carbohidratos por la población. Dicho valor elevado, podría sesgar el valor del contenido de grasa para el yogurt que declare en su etiqueta ser reducido en grasa o bajo en grasa de acuerdo con la NOM-086-SSA1-1994.</p> <p>En concordancia con la descripción del Yogurt y con la NOM-155-SCFI-2003, se propone referir el parámetro de proteínas lácteas como proteínas propias de la leche.</p> <p>CAMBIO PROPUESTO:</p> <p>Como se establece en otros documentos normativos en México, se sugiere modificar la tabla 1 para incluir las especificaciones aplicables a cada clase de producto, para brindar mayor claridad al usuario de la norma, evitar una interpretación equivocada de los requisitos y favorecer la evaluación objetiva de los productos objeto del PROY-NOM-181-SCFI-2010. Para tal efecto se puede considerar la NMX-F-703-COFOCALEC-2004.</p> <p>Justificación</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44; Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA																		
	<p>DANONE</p> <p>6.1 Especificaciones fisicoquímicas. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="613 418 1052 764"> <thead> <tr> <th></th> <th>Contenido</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)</td> <td>Mínimo 0,5%</td> <td>Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="613 803 1052 894"> <tbody> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos</td> <td>Mínimo 8,25%</td> <td>Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Adicionar a tabla 1</p> <table border="1" data-bbox="613 966 1052 1182"> <tbody> <tr> <td>Volumen Celular</td> <td>mínimo 10⁷ UFC/g</td> <td>ISO 788911DF117:2003 Yogurt-Enumeration of characteristic microorganisms --Colony-count technique at 37 degrees C, numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004</td> </tr> </tbody> </table>		Contenido	Método de Prueba	Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1	Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4	Volumen Celular	mínimo 10 ⁷ UFC/g	ISO 788911DF117:2003 Yogurt-Enumeration of characteristic microorganisms --Colony-count technique at 37 degrees C, numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004	<p>DANONE</p> <p>Respecto al numeral 6.1, específicamente la tabla 1, en lo que se refiere al valor de acidez, se solicita modificar el valor con la finalidad de alinear a otras normas oficiales mexicanas, como son la Norma Oficial Mexicana NOM-185-SSA 1-2002 Productos y Servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias en el Apéndice Normativo A, Método de Prueba, ya que se ha determinado que con este valor se garantiza la inocuidad y calidad del producto.</p> <p>Así mismo se solicita únicamente hacer referencia al método de prueba de la norma antes mencionada, ya que este es un método oficial con el que ha venido trabajando la industria de yogur!, eliminando la referencia a la Norma Mexicana de Cofocalec.</p> <p>+++++</p> <p>Con respecto al mismo numeral 6.1. específicamente en la Tabla 1, en lo que se refiere al parámetro de Sólidos Lácteos No Grasos, se solicita eliminar de esta tabla dicho valor, ya que este corresponde al de la leche, la cual únicamente es usada como materia prima y el yogurt es un producto de la transformación de la misma, lo que hace que dicho valor sea modificado.</p> <p>Se debe considerar que esta especificación corresponde a la leche fresca como materia prima, y el valor de los SLNG se modifica por la adición de algunos ingredientes y coadyuvantes durante la fermentación de la leche, ya que durante este proceso, algunos de los componentes propios de la leche, como la lactosa, se transforma en ácido láctico; lo cual, origina una disminución en los SLNG no alcanzando el valor 8.25% mínimo, establecido en el PROYECTO.</p>	
	Contenido	Método de Prueba																			
...																			
...																			
Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1																			
Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4																			
Volumen Celular	mínimo 10 ⁷ UFC/g	ISO 788911DF117:2003 Yogurt-Enumeration of characteristic microorganisms --Colony-count technique at 37 degrees C, numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004																			

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>Adicional a que la cantidad de sólidos lácteos no grasos, no es un indicador directo de que se use más o menos leche, ya que dentro de dichos sólidos se encuentran consideradas tanto la proteína láctea, que puede provenir tanto de leche como sueros, como la lactosa y las sales minerales y dado que los procesos de producción se llevan a cabo de forma diferente entre cada fabricante, generalmente la leche se estandariza con ingredientes propios de la leche y se adicionan los demás coadyuvantes para llevar a cabo la fermentación de la misma y preparar el producto Yogurt. Evaluar los sólidos no grasos de la leche, incluso en masa blanca, no tiene razón de ser, ya que los valores no corresponderán a los que tiene la leche, el yogurt es un producto transformado y la leche es una materia prima, esta última no mantiene la misma composición al ser transformada.</p> <p>Nuestra propuesta es que se establezcan y evalúen los parámetros que se enuncian en la norma internacional Codex ST AN 243-2003, que son: proteína láctea, acidez titulable, suma de microorganismos (volumen celular) y la grasa láctea presente, con lo cual se garantiza la calidad e inocuidad del producto, así como una eficiente verificación tanto de los productos nacionales como de los de importación en punto de venta.</p> <p>En caso de que este valor se requiera mantener dentro del cuerpo del documento nuestra propuesta es mantener ese parámetro SLNG de la leche, pero ubicándolo fuera de la tabla e incluirlo en un párrafo que indique que este valor sólo aplica para la leche que se usa como materia prima en la elaboración del yogurt, dando claridad en el momento de llevar a cabo la evaluación en producto terminado.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>Respecto al origen de este valor, el Code of Federal Regulations (CFR 21) de los Estados Unidos de Norteamérica, y de donde fue tomado para incluirlo en el proyecto de norma, este se debe a que el proceso de producción en dicho país es diferente al del resto de los países donde este valor no se considera ya que las empresas norteamericanas parten de leche concentrada para efectuar sus diferentes procesos, en algunos casos, incluyendo la fermentación, y posteriormente formulan el producto según las necesidades de cada fabricante, pero en México, así como en la mayoría de los países del mundo, la mayoría de las empresas parten de leche fluida y/o leche estandarizada, debido a la condición deficitaria en la producción de leche.</p> <p>+++++</p> <p>Con respecto al numeral 6.1.1, donde se establece la cantidad de cuentas viables presentes en el producto, dado que este valor es indispensable para caracterizar al producto, y de hecho es el valor agregado de estos productos por lo que la mayoría de los consumidores a nivel mundial lo reconocen y lo compran, se solicita subir dicho parámetro dentro de la tabla 1.</p> <p>De la misma forma se solicita se modifique el método de prueba para determinar la cantidad de Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii subespecie bulgaricus viables al establecido internacionalmente en ISO 7889:2003 y que es el método que cualquier empresa internacional que quisiera vender sus productos en nuestro país podría usar y se complemente el último párrafo de dicho punto para especificar que los cultivos alternativos adicionados al yogurt serán verificados con los métodos correspondientes, ya que cada uno tiene un método de prueba adecuado a las condiciones de desarrollo de cada microorganismo.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA										
	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="613 332 1052 553"> <tr> <td>Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)</td> <td>Mínimo 0,5%</td> <td>Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="613 589 1052 688"> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos</td> <td>Mínimo 8,25%</td> <td>Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="613 724 1052 1057"> <tr> <td rowspan="2">Volumen Celular</td> <td rowspan="2">mínimo 107 UFC/g</td> <td>ISO 788911DF 117:2003</td> </tr> <tr> <td>Yogurt -- Enumeration of characteristic microorganisms -- Colony-count technique at 37 degrees C,</td> </tr> </table> <p>numeral 8 de la NOM-703-COFOCALEC-2004</p> <p>² La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en el yogurt, no debe disminuir respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.</p>	Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1	Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4	Volumen Celular	mínimo 107 UFC/g	ISO 788911DF 117:2003	Yogurt -- Enumeration of characteristic microorganisms -- Colony-count technique at 37 degrees C,	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Se solicita cambiar el valor de acidez titulable para ser consistentes con lo establecido en las Normas Oficiales existentes, ya que se ha determinado que con este valor se garantiza la inocuidad y calidad del producto.</p> <p>Se solicita también hacer únicamente referencia el método de prueba mencionado en la Norma Oficial Mexicana 185-SSA1-2002, la cual es de carácter obligatorio a diferencia de la norma de Cofocalec. (ANEXO 1)</p> <p>Ver ANEXO 1 al final de los comentarios al final de estos comentarios.</p> <p>+++++</p> <p>Se solicita eliminar el valor de Sólidos Lácteos No grasos (SLNG), ya que dicho valor corresponde al de la leche, la cual únicamente es usada como materia prima y el yogurt es un producto de la transformación de la misma, lo que hace que dicho valor sea modificado.</p> <p>Se anexa sustento técnico para dicha solicitud. (ANEXO 1),</p> <p>Ver ANEXO 1 al final de estos comentarios.</p> <p>+++++</p> <p>Debido a que la esencia para caracterizar al yogurth es la presencia de bacterias lácticas características viables, se propone que este valor se encuentre dentro de la tabla 1 de especificaciones y que el método de prueba reconocido mundialmente sea el de ISO, debido a que es el internacionalmente usado y está en constante actualización y revisión por profesionales.</p> <p>+++++</p>	
Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,5%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1											
Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4											
Volumen Celular	mínimo 107 UFC/g	ISO 788911DF 117:2003											
		Yogurt -- Enumeration of characteristic microorganisms -- Colony-count technique at 37 degrees C,											

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>Se propone eliminar este punto (nota al pie 2 de la tabla 1), dado que al eliminar el valor de Sólidos Lácteos No grasos por los motivos antes expuestos, hace que dicha proporción pueda variar debido a la cantidad de los agentes saborizantes o aromatizantes.</p> <p>Se anexa sustento técnico. (ANEXO 1) +++++++ ANEXO 1</p> <p>En referencia al PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; publicado el pasado miércoles 17 de marzo del presente, en el Diario Oficial de la Federación, hacemos de su conocimiento la siguiente propuesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eliminar de la tabla el valor de Sólidos lácteos no grasos y adicionarlo en un párrafo en la norma que establezca este valor de 8.25% en la leche utilizada como materia prima, • Insertar en la Tabla 1 el parámetro de Microorganismos viables hasta la fecha de caducidad, considerando que es parte de la identidad del producto, y • Adoptar el valor de Acidez titulable de no menos de 0,5% expresada como ácido láctico, establecido en la NORMA Oficial Mexicana NOM-185-SSA1-2002, Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias. <p>Es importante partir de la siguiente aseveración: el yogurt no es leche, la leche es sólo el ingrediente principal para elaborar yogurt.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA			
		<p>Es necesario separar el concepto de Sólidos Lácteos no Grasos –SLNG-, que aparece en la Tabla 1 del documento.</p> <table border="1" data-bbox="1066 365 1497 505"> <tr> <td data-bbox="1066 365 1176 505">Sólidos Lácteos no grasos</td> <td data-bbox="1176 365 1270 505">Mínimo 8,25%</td> <td data-bbox="1270 365 1497 505">Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</td> </tr> </table> <p>Nuestro comentario se sustenta en que esta especificación corresponde a la leche fresca como materia prima, el valor de los SLNG se modifica por la adición de algunos ingredientes y coadyuvantes durante la fermentación de la leche, ya que durante este proceso, se transforma la lactosa en ácido láctico. Por tanto, la disminución de la lactosa en el producto final y origina una disminución en los SLNG no alcanzando el valor 8.25% mínimo, establecido en el PROYECTO.</p> <p>La propuesta que presento a su consideración, es que se establezcan y evalúen los parámetros que se enuncian en la norma internacional Codex 243-2003, que son: proteína láctea, acidez titulable, suma de microorganismos (volumen celular) y la grasa láctea presente, esto garantiza que la verificación se lleve a cabo de forma eficiente, evaluando la identidad y calidad del producto, tanto nacional como importado, en el punto de venta.</p> <p>En primer término, debido a que los procesos de producción se llevan a cabo como se describe en el diagrama adjunto No. 1, la leche se estandariza con ingredientes propios de la leche y se adicionan los demás coadyuvantes para llevar a cabo la fermentación de la misma y preparar el producto Yogurt.</p>	Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4	
Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4				

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO					RESPUESTA
		Posibles combinaciones por Calidad de leche y Yogurt	Proteína (%)	Lactosa (%)	Mineral es o Cenizas (%)	SUMA SLNG de la leche y Yogurt (%)	
		1 -Leche	3.2	4.2	0.8	8.2	
		2-Leche	3.0 (valor mínimo)	4.2	0.8	8	
		3 - Leche	3.3	4.8	0.8	8.9	
		4-Leche post fermentación , yogurt	2.9	2.8 (transformación de lactosa a ácido láctico)	0.8	6.5	
		5 -Leche post fermentación, yogurt	3.3	3.4 (transformación de lactosa a ácido láctico)	0.8	7.5	
		<p>Como se puede notar, considerando únicamente la propia fermentación y la transformación sólo de una parte de la lactosa, el porcentaje puede variar y disminuir por lo tanto el valor de los SLNG. Este cálculo es sin considerar la inclusión de aditivos y cualquier otro agente saborizante, ya que la cantidad utilizada depende de cada fabricante y del nivel de fermentación que desea lograr. Es importante recalcar que este valor no tiene relación directa con el volumen celular, el cual depende de la temperatura a la que se trabaja, según el tipo de cepa utilizada (semilla o liofilizado para producción).</p>					

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>Como en otros países y con el fin de facilitar la vigilancia de la norma, reiteramos que si evaluamos la proteína láctea, la cantidad de bacterias lácticas vivas propias del yogurt o las que se adicionen y la acidez titulable, garantizamos la identidad y calidad del producto.</p> <p>Por lo anterior, proponemos mantener ese parámetro SLNG de la leche, pero ubicándolo fuera de la tabla e incluirlo en un párrafo que indique que este valor sólo aplica para la leche que se usa como materia prima en la elaboración del yogurt dando claridad en el momento de llevar a cabo la evaluación en producto terminado.</p> <p>Respecto del Code of Federal Regulations (CFR 21) de los Estados Unidos de Norteamérica, donde aparece este valor, y de donde fue tomado para incluirlo en el proyecto de norma, es debido a que el proceso de producción es diferente al del resto de los países donde este valor no se considera (diagrama adjunto No. 2), las empresas norteamericanas parten de leche concentrada para efectuar sus diferentes procesos, en algunos casos, incluyendo la fermentación, y posteriormente formulan el producto según las necesidades de cada fabricante, pero en México, la mayoría de las empresas parten de leche fluida y/o leche estandarizada, debido a la condición deficitaria en la producción de leche.</p> <p>Por otra parte, en el CFR 21, apartado 131.200 yogurt (Nota No. 1), se consideran varios sólidos de leche que pueden ser utilizados sin restricción de cantidad y disponen de ellos por las necesidades propias de la industria lechera local tales como: suero de leche, lactoalbúmina, lactoglobulina, entre otros; para incrementar el contenido de los SLNG del alimento.</p> <p>Este punto se contrapone con la relación 70% caseína y 30% proteínas lactoséricas establecidas en el proyecto, además de obligar a las empresas a rediseñar los procesos de producción que definitivamente implicarían altos costos tanto en inversión como en el proceso mismo.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA			
		<p>Considerando que la identidad del producto yogurt, se debe a la fermentación de la leche por las bacterias específicas descritas en la definición del producto, es necesario incluir en la Tabla 1, lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="1066 418 1503 643"> <tr> <td data-bbox="1066 418 1184 643">Suma de microorganismos</td> <td data-bbox="1184 418 1302 643">mínimo 107 UFC/g</td> <td data-bbox="1302 418 1503 643">Método de prueba específico para determinar la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii subesp. bulgaricus</i>.</td> </tr> </table> <p>Haciendo referencia a lo descrito en el párrafo 6.11 Microorganismos viables.</p> <p>Finalmente y considerando que la acidez titulable en un parámetro establecido en la NOM-185-SSA1-2002 Productos y Servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche.</p> <p>Especificaciones sanitarias; en el Apéndice Normativo A, Método de Prueba, este valor de mínimo 0,5% debe ser incluido en este PROYECTO.</p> <p>Considerando que México es una economía abierta, el tema de la regulación internacional es un tema ligado a la legislación nacional, y las Normas Codex son los documentos que orientan más eficientemente a establecer directrices para proteger la salud de los consumidores, al establecimiento de las prácticas comerciales, de productividad y competitividad equitativas. Es por la razón anterior que con los comentarios expresados, la vigilancia y aplicación serán fácilmente verificables, garantizando la calidad de este producto (diagrama adjunto No. 3).</p>	Suma de microorganismos	mínimo 107 UFC/g	Método de prueba específico para determinar la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii subesp. bulgaricus</i> .	
Suma de microorganismos	mínimo 107 UFC/g	Método de prueba específico para determinar la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii subesp. bulgaricus</i> .				

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA															
	<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE</p> <p>Tabla 1.</p> <table border="1" data-bbox="613 358 1052 1149"> <thead> <tr> <th></th> <th>Contenido</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína Láctea. (% m/m)</td> <td>Mínimo 2,9%^{1,2} 3.0%</td> <td>Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5</td> </tr> <tr> <td>Grasa Butírica. (% m/m)</td> <td>Máximo 15,0% 4.0% o 5%</td> <td>Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina</td> </tr> <tr> <td>Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)</td> <td>Mínimo 0,6%</td> <td>Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos</td> <td>Mínimo 8,25%</td> <td>Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ La relación de la caseína proteína presente en el producto final debe ser al menos de 79% (m/m). ² La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en el yogurt, no debe disminuir respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.</p>		Contenido	Método de Prueba	Proteína Láctea. (% m/m)	Mínimo 2,9% ^{1,2} 3.0%	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5	Grasa Butírica. (% m/m)	Máximo 15,0% 4.0% o 5%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina	Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,6%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1	Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4	<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE</p> <p>Es necesario se incluyan las especificaciones del yogurt saborizado.</p>	
	Contenido	Método de Prueba																
Proteína Láctea. (% m/m)	Mínimo 2,9% ^{1,2} 3.0%	Determinación de Proteína por Micro-Kjedahl conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.5																
Grasa Butírica. (% m/m)	Máximo 15,0% 4.0% o 5%	Método de Caracterización de ácidos grasos conforme a la NMX-F-490-NORMEX-1999, Método para grasa butírica conforme a la NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C inciso 1.2 Hidrólisis alcalina																
Acidez Valorable, expresada como porcentaje de Acido Láctico. (% m/m)	Mínimo 0,6%	Método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 o NOM-185-SSA1-2002 Apéndice normativo A inciso 1																
Sólidos Lácteos no grasos	Mínimo 8,25%	Determinación de Sólidos no grasos conforme a la NOM-155-SCFI-2003, numeral 8.4																

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>6.1.1 Microorganismos viables</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben contener como mínimo 107 UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004.</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos, éstos deberán estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>6.1.1 Microorganismos viables</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben contener como mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables.</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos, éstos deberán estar en valores de 106 UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo, debiendo ser verificados de acuerdo al método de determinación específico de cada cultivo láctico.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Se debe eliminar la referencia a la NMX-703-COFOCALEC-2004 con el fin de dar claridad en el cumplimiento del presente proyecto, y dado que los métodos de prueba mencionados en el mismo, solo determinan: <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i></p>	<p>CANACINTRA; COFOCALEC; DANONE; CANILEC; CONCAMIN; PROFECO.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó parcialmente el comentario.</p> <p>1. Es importante precisar que TODAS las especificaciones del apartado 6 aplican al Yogurt (natural o simple).</p>
<p>Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos, éstos deberán estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>6.1.1 Microorganismos viables</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben contener como mínimo 107 UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de enumeración de microorganismos característicos del yogur por la técnica del conteo de colonias a 37°C, del numeral 8.3 de la NMX-F-703-COFOCALEC-2004 (Ver punto 2 Referencias).</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos, éstos deberán estar en valores de 106 UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo, conforme a los métodos de prueba descritos en _____.</p> <p>Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Se requiere modificar el punto 6.1.1 para corregir la referencia del método de prueba que aplica para la determinación de la cuenta de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables.</p> <p>De mantenerse lo establecido en los puntos 5.1.2 y 5.1.2.1 de este proyecto de NOM, se requiere incluir los métodos de prueba específicos para determinar la cuenta de microorganismos viables de cultivos alternativos.</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 41 inciso IV; Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977.</p>	<p>En el caso de yogurt saborizado la parte de yogurt debe cumplir con TODAS las especificaciones del apartado 6.</p> <p>También es importante precisar que los cultivos alternativos son, en su caso, adicionales.</p> <p>Para dejar estos puntos más claros, se modifica el numeral 6.1.1 del proyecto de NOM para quedar como 6.2.1 en la NOM definitiva, como sigue:</p> <p>“6.2.1 Microorganismos viables</p> <p>El yogurt deberá contener como mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004.</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deberán estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.</p> <p>Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.“</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>DANONE</p> <p>6.1.1 Microorganismos viables</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben contener como mínimo 10^7 UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004.</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos, éstos deberán estar en valores de 10^6 UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo. Estos se verificarán de acuerdo al método de determinaci6n específico de cada cultivo láctico.</p> <p>Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>DANONE</p> <p>Con respecto al numeral 6.1.1, donde se establece la cantidad de cuentas viables presentes en el producto, dado que este valor es indispensable para caracterizar al producto, y de hecho es el valor agregado de estos productos por lo que la mayoría de los consumidores a nivel mundial lo reconocen y lo compran, se solicita subir dicho parámetro dentro de la tabla 1.</p> <p>De la misma forma se solicita se modifique el método de prueba para determinar la cantidad de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables al establecido internacionalmente en ISO 788911DF117:2003 y que es el método que cualquier empresa internacional que quisiera vender sus productos en nuestro país podría usar y se complemente el último párrafo de dicho punto para especificar que los cultivos alternativos adicionados al yogurt serán verificados con los métodos correspondientes, ya que cada uno tiene un método de prueba adecuado a las condiciones de desarrollo de cada microorganismo.</p>	<p>2. El método señalado en el numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004 es un método validado para la medición de cantidades de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i></p> <p>3. La Tabla 1 corresponde a especificaciones fisicoquímicas; las microbiológicas a estos numerales: 6.2 y 6.2.1.</p> <p>4. No se descarta que el método ISO 788911DF117:2003 pueda ser incorporado como un método alternativo una vez que su aplicabilidad plena en México esté establecida.</p>
	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben contener como mínimo 10^7 UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004.</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos, éstos deberán estar en valores mínimos de 10^6 UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo. Estos se verificarán de acuerdo al método de determinación específico de cada cultivo láctico.</p> <p>Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Se solicita transferir este numeral a la TABLA 1 y adicionalmente hacer referencia a cómo se evaluarán los cultivos alternativos ya que cada uno tiene un método de prueba adecuado a las condiciones de desarrollo de cada microorganismo.</p> <p>Se solicita eliminar el término viables del párrafo 2 ya que es redundante al último párrafo que habla de la viabilidad de todos los cultivos usados.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>PROFECO</p> <p>6.1.1 Microorganismos viables</p> <p>Los productos objeto de esta norma oficial mexicana deben contener como mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC.</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deberán estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.</p> <p>Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>PROFECO</p> <p>Para mayor claridad de la adición de cultivos alternativos</p>	
<p>6.1.2 Las especificaciones de la Tabla 1 deben cumplirse aunque el producto sea modificado en su composición, conforme a los parámetros permitidos por la NOM-086-SSA1-1994.</p>	<p>LALA</p> <p>6.1.2 Las especificaciones de la Tabla 1 deben cumplirse en el porcentaje de yogurt que contengan aunque el producto sea modificado en su composición, conforme a los parámetros permitidos por la NOM-086- SSA1-1994.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>6.1.2 Los productos objeto del presente proyecto de norma oficial mexicana con modificación en su composición deben cumplir con lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994 (Ver punto 2. Referencias).</p>	<p>LALA</p> <p>Se solicita que se modifique la redacción a este numeral para que no se contraponga al numeral 5.2.2.1. y al 6.1.3</p> <p>COFOCALEC</p> <p>El requisito es incongruente con lo establecido en el punto 2 de este proyecto de norma oficial mexicana y con la NOM-086-SSA1-1994.</p> <p>De acuerdo a lo anterior se sugiere modificar la redacción del punto 6.1.2.</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículos 38 y 43.</p>	<p>LALA;</p> <p>COFOCALEC.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>1. Dadas las modificaciones realizadas en los numerales 5.2.1, 5.2.1.1 y en el apartado 6 de esta NOM, resultan innecesarias las modificaciones sugeridas.</p> <p>2. Lo que la redacción utilizada establece es que existen parámetros que no pueden modificarse en un producto que se denomine yogurt.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>6.1.3 El yogurt saborizado o con fruta deberá de cumplir con los valores anteriores en el porcentaje de yogurt que contengan.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>6.1.3 El yogurt saborizado deberá de cumplir con los valores anteriores en la base blanca de yogurt.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Se propone cambiar a base blanca de yogurt con el fin de dar claridad en el cumplimiento de las disposiciones del proyecto.</p>	<p>CANACINTRA;</p> <p>DANONE;</p> <p>CANILEC;</p> <p>CONCAMIN;</p> <p>PROFECO.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>1. Se elimina el numeral dado que la modificación a los numerales 5.2.1, 5.2.1.1 y 6.1 establecen ya las especificaciones que deben cumplir el "yogurt" y el "yogurt saborizado o con fruta"</p> <p>2. La "base blanca" no es un término establecido en esta NOM.</p>
	<p>DANONE</p> <p>6.1.3 El yogurt saborizado o con fruta deberá de cumplir con los valores anteriores en la base blanca de yogurt-el porcentaje de yogurt que contengan.</p>	<p>DANONE</p> <p>Respeto al numeral 6.1.3 mi representada solicita cambiar el término en el porcentaje de yogurt que contengan por "base blanca", el cual es el término técnicamente correcto usado en la industria de yoghurt y a nuestra consideración proporciona mayor claridad a los usuarios de la norma.</p>	
	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>6.1.3 El yogurt saborizado o con fruta deberá de cumplir con los valores anteriores en la base blanca de yogurt en el porcentaje de yogurt que contengan.</p>	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Se solicita cambiar la redacción para dar claridad en el cumplimiento de la Tabla 1.</p>	
	<p>PROFECO</p> <p>ELIMINAR</p>	<p>PROFECO</p> <p>Un yogur debe tener lo microorganismos viables mínimos de acuerdo a las especificaciones del punto 6.2.2</p>	
<p>6.2 Aditivos</p> <p>Los aditivos permitidos serán los establecidos en la NOM-185-SSA1-2002, Productos y Servicios. Mantequilla, crema, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias, mencionada en el capítulo de referencias, aplicables a los productos lácteos fermentados.</p>		<p>COFOCALEC</p> <p>Mantener la especificación como está descrita, permite cualquier posibilidad para el yogurt, pudiendo interpretarse que se da mayor importancia al contenido de fruta que al contenido de yogurt y, por lo tanto, éste no es un producto lácteo de acuerdo con lo que establece la norma Codex 206-1999.</p> <p>Ver comentarios de los puntos 5.2.1.1 y 6.1.</p> <p>De acuerdo con lo anterior, se sugiere eliminar este punto.</p>	<p>COFOCALEC;</p> <p>ARANAL, S.A. DE C.V.;</p> <p>LALA;</p> <p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE;</p> <p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3)</p> <p>CANAMI</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>ARANAL, S.A DE C.V.</p> <p>6.2 Aditivos</p> <p>NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-243-SSA1-2009. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LACTEA, PRODUCTO LACTEO COMBINADO Y DERIVADOS LACTEOS. DISPOSICIONES y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.</p> <p>En México se tiene el ACUERDO DE ADITIVOS Y COADYUVANTES, Por el cual se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes e alimentos bajo la consideración que son sustancias INOCUAS ya que NO existen indicios de que puedan una fuente de riesgo para la salud de los consumidor en el mismo ya se encuentran AUTORIZADOS su us en alimentos los almidones, almidones modificados, dextrinas y maltodextrinas</p> <p>También en países como Estados Unidos los almidones, almidones modificados, dextrinas y maltodextrinas se les ha otorgado el estatus de GRAS por la administración de alimentos y drogas (FDA) y además en países de Europa como Francia, Italia y Reino Unido los almidones están reconocidos con el distintivo Reconocido Generalmente como SEGURO (AFSSA).</p> <p>Para el caso específico de 105 PRODUCTOS LACTEOS</p> <p>Existen Normas y legislaciones internacionales en las cuales está autorizados el USO de los ALMIDONES, ALMIDONES MODIFICADOS, DEXTRINAS Y MALTODEXTRINAS. En lo que se refiere a la regulación de la comunidad Europea en CODEX se tiene la siguiente NORMA;</p> <p>NORMA CODEX PARA LAS LECHE FERMENTADAS CODEX STAN 243-2003</p> <p>En el punto 2.2 Leches Fermentadas</p> <p>3.2 Ingredientes permitidos</p> <p>Gelatina y Almidón en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leches fermentadas tratadas térmicamente - Leches fermentadas aromatizadas - Leche fermentada simple 	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>1. Con objeto de precisar que el uso de aditivos está regulado por la Secretaría de Salud se modifica el numeral 6.2 del proyecto de NOM para quedar como 6.4 en la NOM definitiva, como sigue:</p> <p>"6.4 Aditivos</p> <p>Los aditivos permitidos para el yogurt serán los establecidos en los ordenamientos legales y normativos aplicables emitidos por la Secretaría de Salud. Su uso será conforme a dichos ordenamientos."</p> <p>2. Se hace notar que esta NOM se complementa en particular con los reglamentos, normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes, o las que las sustituyan, contenidos en el apartado 2.</p> <p>3. Este numeral sólo se refiere a los aditivos. Los ingredientes están regulados en el numeral 5.2.1.1</p> <p>4. Esta NOM sólo hace referencia a los aditivos permitidos por las autoridades correspondientes.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>Se permite agregarlas en cantidades funcionalmente necesaria de acuerdo ABPF.</p> <p>En el caso de Latinoamérica Específicamente en la legislación de MERCOSUR MERCOSUR /GMC/RES No. 47/97 Reglamento técnico MERCOSUR de identidad y calidad de leches fermentadas Punto 2.1.1 Leche fermentada o cultivada 2.1.2.1 Leche ácido fila o ácido filada 2.2.2.1 Ingredientes opcionales Sean exclusivamente azúcares acompañados o no de glúcidos. (Excepto polisacáridos o poli alcoholes) y 70 almidones, almidones modificados y/o maltodextrinas. De acuerdo a lo mencionado se solicita sea incluido en el PROY-NOM -243 Productos y Servicios leche, fórmula Láctea, producto lácteo combinado, y derivados lácteos. El uso de los almidones ya que tienen una FUNCION TECNOLOGICA en diferentes productos. En los productos LACTEOS en los PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS S ayuda a proporcionar TEXTURA y CREMOSIDAD al producto terminado proporcionando al consumidor beneficios sensoriales y funcionales.</p>	
	<p>LALA 6.2 Aditivos Los aditivos permitidos serán los establecidos en la NOM-185-SSA1-2002 Productos y Servicios. Mantequilla, crema, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias, mencionada en el capítulo de referencias, aplicables a los productos lácteos fermentados. Los productos objeto de este ordenamiento que empleen edulcorantes no nutritivos deben cumplir con lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994 señalada en el apartado de referencias.</p>	<p>LALA Se solicita que se incluya la NOM-086- SSA1-1994 para la adición de edulcorantes no nutritivos.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>COFOCALEC 6.2 Aditivos Los aditivos permitidos para el yogurt serán los establecidos en los ordenamientos legales y normativos aplicables emitidos por la Secretaría de Salud.</p>	<p>COFOCALEC La NOM-185-SSA1-2002 aplica a productos lácteos fermentados y no aplica de manera específica a yogurt. No le corresponde a la Secretaría de Economía determinar los aditivos permitidos para el yogurt. De acuerdo con lo anterior, se sugiere modificar la redacción del punto 6.2. Justificación Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículos 38 y 43.</p>	
		<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE La azúcar, colorantes o sustancias aromáticas autorizadas en la alimentación, frutas y verduras comestibles en estado natural, pulpas, mermeladas, jugos o extractos de fruta, cereales, miel, chocolate, café y otras especias y alimentos. Todos los aditivos mencionados deben de estar exentos de agentes de conservación a aquellos que normalmente están presentes en los aditivos. Todos los productos mencionados no deben pasar del 20% del producto vendido al consumidor</p>	
		<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL “JUSTO SIERRA” (3) <u>Comentario:</u> REFERENTE A ADITIVOS (Punto 6.2 DOF) No se mencionan los efectos de los colorantes usados así como los aditivos artificiales. Es importante ya que en diversos estudios se ha comprobado que colorantes como los rojos se les ha asociado con procesos degenerativos, como el cáncer. <u>Sustento para que se consideren los comentarios:</u> Relevante Se ha comprobado la toxicidad de diversos aditivos en los alimentos como son los colorantes que tienen efectos a corto y largo plazo.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>CANAMI 6.2 Aditivos Los aditivos permitidos serán los establecidos en la NOM-243-SSAI-2009. Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.</p>	<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3) <u>Comentario:</u> REFERENTE A ADITIVOS (Punto 6.2 DOF) Algo que creo muy importante es advertir sobre la concentración y/o tipo de aditivos conservadores, ya que se les ha asociado con patologías nerviosas como en el caso de individuos que presentan cuadros de migraña. <u>Sustento para que se consideren los comentarios:</u> Relevante Se debe aceptar esta observación dada la naturaleza del peligro, a la salud.</p> <p>CANAMI Se solicita modificar este punto, conforme a la NOM 243 por ser la más actualizada (está en proceso de publicación en el DOF), de lo contrario resultaría obsoleta en este punto la NOM 181. En la NOM 243 se adicionó el uso de ALMIDONES, ALMIDONES MODIFICADOS, DEXTRINAS Y MALTODEXTRINAS y la información soporte para su inclusión fue aceptada de acuerdo a los comentarios publicados el 23 de junio del 2008. Se solicitó sean incluidos en la NOM 243 ya que el uso de los almidones tienen una FUNCION TECNOLOGICA en diferentes productos. En los PRODUCTOS LACTEOS, en los PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS ayuda a proporcionar TEXTURA y CREMOSIDAD al producto terminado, proporcionando al consumidor beneficios sensoriales y funcionales. COMENTARIOS A LA NOM 243 PUBLICADOS Y ACEPTADOS: En México el ACUERDO DE ADITIVOS Y COADYUVANTES, determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos bajo la consideración que son sustancias INOCUAS ya que NO existen indicios de que puedan ser una fuente de riesgo para la salud de los</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>consumidores en el mismo ya se encuentran AUTORIZADOS su uso en alimentos los almidones, almidones modificados, dextrinas y maltodextrinas.</p> <p>También en países como Estados Unidos los almidones, almidones modificados, dextrinas y maltodextrinas se les ha otorgado el estatus de GRAS por la administración de alimentos y drogas (FDA) y además en países de Europa como Francia, Italia y Reino Unido los almidones están reconocidos con el distintivo Reconocido Generalmente como SEGURO (AFSSA).</p> <p>Para el caso específico de los PRODUCTOS LACTEOS existen Normas y legislaciones internacionales en las cuales están autorizados el USO de los ALMIDONES, ALMIDONES MODIFICADOS, DEXTRINAS Y MALTODEXTRINAS. En lo que se refiere a la regulación de la comunidad Europea en CODEX se tiene la siguiente NORMA:</p> <p>NORMA CODEX PARA LAS LECHES FERMENTADAS CODEX STAN 243-2003</p> <p>En el punto 2.2 Leches Fermentadas</p> <p>3.2 Ingredientes permitidos</p> <p>Gelatina y Almidón en:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Leches fermentadas tratadas térmicamente -Leches fermentadas aromatizadas -Leche fermentada simple <p>Se permite agregarlas en cantidades acuerdo a BPF.</p> <p>En el caso de Latinoamérica, específicamente en la legislación de MERCOSURMERCOSUR /GMC/RES No. 47/97. Reglamento técnico MERCOSUR de identidad y calidad de leches fermentadas.</p> <p>Punto 2.1.1 Leche fermentada o cultivada</p> <p>2.1.2.1 Leche ácido fila o ácido filada</p> <p>2.2.2.1 Ingredientes opcionales</p> <p>Sean exclusivamente azúcares acompañados o no de glúcidos.</p> <p>(Excepto polisacáridos o poli alcoholes) y/o almidones, almidones modificados y/o maltodextrinas.</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>7. Muestreo</p> <p>El muestreo estará sujeto a las disposiciones legales y reglamentarias aplicables.</p>		<p>COFOCALEC</p> <p>En concordancia con la norma Codex STAN 243-2003, se sugiere incluir la NMX-F-718-COFOCALEC-2006, la cual es concordante con la norma ISO 707.</p> <p>Justificación</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 44; Codex STAN 243-2003 punto 8; Codex STAN 234-1999 Parte B; NMX-F-718-COFOCALEC-2006 punto 14.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>No se considera necesario establecer disposiciones únicas o específicas.</p>
		<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3)</p> <p><u>Comentario:</u></p> <p>REFERENTE AL MUESTREO (Punto 7 DOF)</p> <p>Cuando se hace referencia al muestreo de las normas legales y reglamentarias se debe ser más específico sobre qué organismos aplicarán las disposiciones, así como la periodicidad de toma de muestras y variación de los métodos de muestreo, bajo un control de calidad.</p> <p><u>Sustento para que se consideren los comentarios:</u></p> <p>Relevante</p> <p>Los organismos tienen diferente capacidad de respuesta ante exposición a xenobióticos, y además influyen factores nutricionales, alimenticios, condiciones de estrés, entre otros.</p>	<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3)</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>En el Apartado 10 se establecen las autoridades encargadas de la vigilancia de la presente NOM.</p> <p>Las especificidades del muestreo están contenidas en las disposiciones.</p>
<p>8. Métodos de prueba</p> <p>Para la verificación de las especificaciones establecidas en el numeral 6 de la presente norma, deberán utilizarse los métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas indicadas en el numeral 2 de la presente Norma Oficial Mexicana, así como el numeral 8 de la NMX-703-COFOCALEC-2004.</p>		<p>COFOCALEC</p> <p>Ver comentarios del punto 6.1.1.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó parcialmente el comentario.</p> <p>Ver respuesta al comentario para el inciso 6.1.1.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>9. Información comercial</p> <p>La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deberá de cumplir también con lo establecido en la NOM-051-SCFI-1994, indicada en el apartado de referencias.</p>	<p>GRECARGO, S.C.</p> <p>9. Información comercial</p> <p>91. El etiquetado de los envases de los yogurts deberá contener:</p> <p>9.1.1 Además de la información contenida en las etiquetas de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deberá cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI-1994, indicada en el apartado de referencias.</p>	<p>GRECARGO, S.C.</p> <p>1. Consideramos conveniente incluir esta información, debido a la gran cantidad de tipos de leches que se pueden utilizar en la preparación del Yogurth y además consideramos que el consumidor final debe tener la información necesaria para decidir de acuerdo con sus gustos y necesidades qué producto adquirir.</p> <p>2.- Esta información no es requerida en la NOM-051-SCFI- 1994</p> <p>3.- Estos requisitos de información comercial se establecen en el APENDICE DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.</p>	<p>GRECARGO, S.C.; COFOCALEC; COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL “JUSTO SIERRA” (3); PROFECO; FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>1. Con objeto de precisar que la presente NOM está sujeta a lo establecido en la NOM-051-SCFI-1994, indicada en el apartado de referencias, el numeral queda como sigue:</p> <p>“9.Información comercial</p> <p>La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deberá de cumplir también con lo establecido en la NOM-051-SCFI-1994, indicada en el apartado de Referencias.”</p> <p>3. Se considera que los requerimientos de la NOM 051 permiten al consumidor contar con información comercial suficiente.</p> <p>4. Las condiciones de conservación de los alimentos corresponden a normas sanitarias.</p>
		<p>COFOCALEC</p> <p>El presente proyecto de norma mexicana no contiene especificaciones de información comercial particulares para el yogurt, sólo hace referencia al cumplimiento de la NOM-051-SCFI-1994. De acuerdo con lo anterior, no se justifica la elaboración del PROY-NOM-181-SCFI-2010, ya que no tiene como finalidad específica determinar la información comercial que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad aplicable al yogurt para dar información al consumidor o usuario. Es decir, ya se cuenta con la norma oficial mexicana que establece los requerimientos de información comercial aplicable al yogurt, la NOM-051-SCFI-1994.</p> <p>Justificación</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 40 inciso XII; NOM-051-SCFI-1994 punto 1.1 inciso a).</p>	

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3)</p> <p><u>Comentario:</u> REFERENTE A LA INFORMACION COMERCIAL (Punto 9 DOF)</p> <p>Sobre las especificaciones de conservación o caducidad, creo conveniente indicar que es un producto lácteo que debe estar en refrigeración y advertir si es posible las consecuencias más relevantes que resultarían de ingerir un producto no refrigerado y/caduco.</p> <p><u>Sustento para que se consideren los comentarios:</u> Relevante Dada su naturaleza tóxica, estos productos tienen el potencial de ejercer efectos adversos a la salud humana y al medio ambiente.</p>	
	<p>PROFECO 9. INFORMACION COMERCIAL La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de esta norma oficial mexicana deberá de cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI-1994, indicada en el apartado de referencias. La letra de la denominación comercial deber ser del mismo tipo y tamaño.</p>	<p>PROFECO Para que la información sea clara al consumidor</p>	
		<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE Especificar los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los productos objeto de esta norma.</p>	
<p>10. Vigilancia Esta Norma Oficial Mexicana no está sujeta a certificación, y su cumplimiento será vigilado por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones</p>	<p>COFOCALEC 10. 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>COFOCALEC Se sugiere se modifique el punto de acuerdo con la descripción de la NOM-155-SCFI-2003. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 41 inciso VIII.</p>	<p>COFOCALEC; COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3); FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>COLEGIO DE QUIMICA DE LA ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA DE LA UNAM, PLANTEL "JUSTO SIERRA" (3) Comentario: REFERENTE A VIGILANCIA (Punto 10 DOF) Creo conveniente que esta Norma Oficial Mexicana se sujete a un estricto control de vigilancia, ya que el no ser sujeta a certificación puede dar lugar a incidencias de no calidad en los productos. Y por otra parte qué tan oportuno será la aplicación en la actualización de los cambios de la legislación dada la dinámica en los reglamentos. Sustento para que se consideren los comentarios: Relevante No es claro el concepto y no se propone un texto específico.</p> <p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE Debe decir: la vigilancia de la correcta aplicación de la presente norma oficial mexicana estará a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.</p>		<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La redacción establece claramente que la NOM no está sujeta a certificación y quiénes tienen a su cargo su vigilancia. 2. En parte, por esa razón no es necesario un apartado de evaluación de la conformidad. 3. Sin embargo, cabe hacer notar que aunque no está sujeta a certificación (como muchas otras normas) esta NOM sí está sujeta a vigilancia por Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.
		<p>COFOCALEC Se requiere incluir el Punto de Evaluación de la Conformidad Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso IV.</p>	
<p>11. Bibliografía Codex Alimentarius, Codex Stan 243-2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas, adoptada en 2003. Food and Drug Administration, Code of Federal Regulations, Title 21: Food and Drugs-TITLE 21-Food and Drugs Chapter, 21 CFR 131.200 - Yogurt.</p>		<p>COFOCALEC El orden de documentos no cumple con lo establecido en el punto 6 de la NMX-Z-013/1-1977. Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977.</p>	<p>COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario. El orden de documentos se modifica dado que el punto relativo a Secretaría de Salud, Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, pasa a apartado de Referencias.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria, Amerian Córdoba Park Hotel, Córdoba, Argentina.</p> <p>Secretaría de Salud, Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>			
<p>12. Concordancia con normas internacionales</p> <p>La presente norma tiene equivalencia parcial con la Norma del Codex Stan 243-2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas, adoptada en 2003.</p>		<p>COFOCALEC</p> <p>La redacción no cumple con lo establecido en el punto 7 de la NMX-Z-013/1-1977.</p> <p><u>Justificación</u></p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario.</p> <p>Se modifica el texto para quedar como sigue:</p> <p>“La presente norma concuerda parcialmente con la Norma del Codex Stan 243-2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas, adoptada en 2003.”</p>
<p>APENDICE INFORMATIVO</p> <p>Bacterias lácticas más comunes</p> <p><i>Bifidobacterium bifidum</i></p> <p><i>Bifidobacterium longum</i></p> <p><i>Bifidobacterium breve</i></p> <p><i>Bifidobacterium animalis</i></p> <p><i>Streptococcus salivarius spp thermophilus</i></p> <p><i>Lactobacillus helveticus</i></p> <p><i>Lactobacillus helveticus spp.jugurti</i></p> <p><i>Lactobacillus casei</i></p> <p><i>Lactobacillus casei spp.paracasei</i></p> <p><i>Lactobacillus casei Shirota</i></p> <p><i>Lactobacillus lactis</i></p> <p><i>Lactobacillus rhamnosus (LGG)</i></p> <p><i>Lactobacillus plantarum</i></p> <p><i>Lactobacillus johnsonii</i></p> <p><i>Lactobacillus defensis.</i></p> <p><i>Lactobacillus acidophilus</i></p> <p><i>Lactobacillus reuteri</i></p>		<p>ARANAL, S.A DE C.V.</p> <p>APENDICE NORMATIVO A</p> <p>A.1 Límites Máximos para Aditivos Alimentarios.</p> <p>Almidones modificados</p> <p>20,000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se listen en este apartado.)</p> <p>Productos lácteos fermentados y acidificados</p> <p>Helados, sorbetes y bases para helados</p> <p>A.1 Límites Máximos para Aditivos Alimentarios.</p> <p>Almidones modificados</p> <p>20,000 solo o mezclado con otros aditivos que tengan la misma función y que se lisien en este apartado.)</p> <p>Productos lácteos fermentados y acidificados</p> <p>Helados, sorbetes y bases para helados</p> <p>Y que en su momento para la inclusión en el proyecto de NOM-243 se adicionó la información abajo mencionada como soporte para sui inclusión en la misma y que fue aceptada de acuerdo a los comentarios publicados el 23 de junio del 2008.</p>	<p>ARANAL, S.A DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>Las especificaciones mencionadas corresponden en todo caso a normas sanitarias.</p>

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		COFOCALEC Ver comentarios de los puntos 5.1 y 6.1.1.	COFOCALEC Ver respuesta a los comentarios referidos
Propuestas y comentarios adicionales	ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA Los productores de leche organizados exigen se elabore el yogur con leche fluida no rehidratada ni sucedáneos.		ASOCIACIONES GANADERAS DE LA REPUBLICA MEXICANA Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario. La elaboración de este proyecto de norma oficial mexicana atiende al principio de armonización de las normas previsto por el artículo 28 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización que fija como uno de los criterios a considerar, el contenido de las normas o lineamientos internacionales, normas o regulaciones técnicas extranjeras. En este sentido, en el establecimiento de las especificaciones del producto denominado Yogurt se consideraron las especificaciones internacionales y extranjeras relevantes para el mercado mexicano, a fin de garantizar su congruencia y evitar la imposición de barreras injustificadas al comercio.
		GRECARGO, S.C. Solicitamos: Incluir a la empresa Grecargo, S.C., en el prefacio de esta norma.	GRECARGO, S.C. Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario. Se incluirá a la empresa Grecargo, S. C. en el Prefacio.
		COFOCALEC Se sugiere incluir el Prefacio para referir a los organismos e instituciones que participaron en la elaboración del documento. Fundamentación: Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.1.2	COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario. El prefacio será incluido en la publicación definitiva de la NOM.

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
		<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE.</p> <p>A pesar de nuestra insistencia en la regulación del mercado interno que permita equidad entre los eslabones de la cadena, se decidió una vez más elaborar una norma para el yogurt sin considerar la opinión de la mayoría de los productores nacionales y más grave aún, el 100% de los consumidores nacionales. Y en contraste proponen una norma insuficiente que facilita los abusos en materia de calidad y por consecuencia de precio.</p> <p>Esta flexibilidad de la Secretaría de Economía en beneficio del monopolio lechero que crece al amparo de las autoridades mexicanas, estimula el aumento en las importaciones, deprime la producción de leche fluida nacional.</p> <p>Consideramos, como consumidores que la Secretaría de Economía tiene la obligación de evitar se nos defraude y garantizarnos el derecho a un alimento (yogurt), fresco, vivo y sobretodo natural, legítimo con su auténtico valor nutricional y de salud.</p>	<p>FRENTE NACIONAL DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE LECHE</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, no se aceptó el comentario.</p> <p>El espacio de participación de todos los sectores existe precisamente en la consulta pública que dio lugar a sus comentarios.</p>
		<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Comentario final:</p> <p>Considerando que México es una economía abierta, el tema de la regulación internacional es un tema ligado a la legislación nacional, y las Normas Codex son los documentos que orientan más eficientemente a establecer directrices para proteger la salud de los consumidores, al establecimiento de las prácticas comerciales, de productividad y competitividad equitativas. Es por la razón anterior que con los comentarios expresados, la vigilancia y aplicación serán fácilmente verificables, garantizando la calidad de este producto (diagrama adjunto No. 3).</p>	<p>CANILEC Y CONCAMIN</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, se aceptó el comentario.</p> <p>Los comentarios recibidos y su procedencia fueron analizados con base en los estándares internacionales y extranjeros, así como en la legislación nacional aplicable.</p>

México, D.F., a 27 de septiembre de 2010.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.