

**SEGUNDA SECCION**  
**PODER EJECUTIVO**  
**SECRETARIA DE ECONOMIA**

**RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 29 de noviembre de 2011.**

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, "PROY-NOM-155-SCFI -2011, LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 29 DE NOVIEMBRE DE 2011.

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 los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 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, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba" publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de noviembre de 2011.

**Empresas e Instituciones que presentaron comentarios durante el periodo de consulta pública**

- 1) Alfonso Elizarraras
- 2) Antonio Navarro González
- 3) Asociación Ganadera de Jalostitlán, Jalisco (AGL JALOSTOTITLAN)
- 4) Asociación Ganadera de la Barca, Jalisco (AG DE LA BARCA)
- 5) Asociación Ganadera Local Chinampa de Goroztiza, Ver. (AGL CHINANPA DE GOROZTIZA)
- 6) Asociación Ganadera Local Citlaltepec (AGL CITLALTEPEC)
- 7) Asociación Ganadera Local de Alamo, Ver. (AGL ALAMO)
- 8) Asociación Ganadera Local de Amealco, Qro. (AGL AMEALCO QUERETARO)
- 9) Asociación Ganadera Local de Capilla de Milpillas, Jalisco (AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO)
- 10) Asociación Ganadera Local de Gutiérrez Zamora (AGL GUTIERREZ ZAMORA)
- 11) Asociación Ganadera Local de Isla, Veracruz (AGL ISLA, VERACRUZ)
- 12) Asociación Ganadera Local de Orizaba, Veracruz (AGL ORIZABA, VERACRUZ)
- 13) Asociación Ganadera Local de Ozuluama, Ver. (AGL OZULUAMA)
- 14) Asociación Ganadera Local de Pánuco (AGL PANUCO)
- 15) Asociación Ganadera Local de Playa Vicente Ver. (AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ)
- 16) Asociación Ganadera Local de Productores de Leche de Aguascalientes (AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE AGUASCALIENTES)
- 17) Asociación Ganadera Local de San Juan de los Lagos, Jalisco (AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO)
- 18) Asociación Ganadera Local de Tántima, Ver. (AGL TANTIMA)

- 19) Asociación Ganadera Local de Tempoal (AGL TEMPOAL)
- 20) Asociación Ganadera Local de Tihuatlán, Ver. (AGL TIHUATLAN)
- 21) Asociación Ganadera Local de Tototlan, Jalisco (AGL TOTOTLAN, JALISCO)
- 22) Asociación Ganadera Local de Túxpam, Ver. (AGL TUXPAM)
- 23) Asociación Ganadera Local General de Bajío de San José, Jalisco (AGL GENERAL DEL BAJIO SAN JOSE, JALISCO)
- 24) Asociación Ganadera Local General de Chontla, Ver. (AGL CHONTLA)
- 25) Asociación Ganadera Local General de Tecamac, Estado de México (AGL GENERAL DE TECAMAC)
- 26) Asociación Ganadera Local Productores de Leche de Tijuana, B.C. (AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE TIJUANA, B.C.)
- 27) Asociación Ganadera y Lechera Local de Tampico Alto, Ver. (AGL TAMPICO ALTO)
- 28) Asociación Internacional de Alimentos Lácteos –International Dairy Foods Association- (IDFA)
- 29) Asociación Mexicana de Criadores de Ganado Jersey de Registro A.C. (JERSEY)
- 30) Asociación Mexicana de Secretarios de Desarrollo Agropecuario, A.C. (AMSDA)
- 31) Asociación Nacional de Ganaderos Lecheros, A.C. (ANGLAC).
- 32) Benjamín Muñoz
- 33) Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
- 34) Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA) -Rama 61-
- 35) César Rafael Ocaña Romo
- 36) Chilchota Alimentos, S.A. de C.V.
- 37) Clemente Ferrer
- 38) Colegio de Posgraduados-Campus Montecillo
- 39) Comité Sistema Producto Bovinos Carne del Estado de México A.C. (COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX)
- 40) Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).
- 41) Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas (CNOG)
- 42) Consejo Agropecuario de Baja California, A.C.
- 43) Consejo Agropecuario de la Comarca Lagunera, A.C.
- 44) Consejo Agropecuario Poblano, A.C.
- 45) Consejo Nacional para los productos lácteo -National Dairy Council, Inc.- (NDC)
- 46) Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC)
- 47) Danone de México, S.A. de C.V.
- 48) Dilac, S.A. de C.V.
- 49) Dra. Amelia Farrés González Sarabia, Profesora del Departamento de Alimentos y Biotecnología, Facultad de Química-UNAM
- 50) Dra. Liliana González Osnaya, Coordinadora de la Carrera de Química de Alimentos, Facultad de Química-UNAM

- 51) Dra. Pilar Milke García
- 52) Elías Torres
- 53) Escuela Nacional Preparatoria, Plantel 3 "Justo Sierra" de la Universidad Nacional Autónoma de México, Colegio de Química. (ENP, UNAM. PLANTEL JUSTO SIERRA)
- 54) Fabián Pérez Ramírez
- 55) Federación Internacional de Lechería Comité México -Fédération Internationale du lait, International Dairy Federation- (FIL-IDF)
- 56) Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V. (ALPURA)
- 57) Granja del Norte S.P.R. de R.L. de C.V.
- 58) Holstein de México A.C.
- 59) Ing. Elic Neri Valencia
- 60) jerseydex@prodigy.net.mx
- 61) José Alberto Meade Mendizábal
- 62) Juan Carlos Quiroz Pérez, Estudiante de la carrera de Ingeniero Agrónomo Especialista en Zootecnia de la Universidad Autónoma de Chapingo
- 63) Juan Robles Linares
- 64) La Campera S. de P.R. de R.L.
- 65) Lactalis Alimentos Mexico, S. de R.L.
- 66) Lic. Alejandro Torres Barrera
- 67) Liconsa, S.A de C.V. (LICONSA)
- 68) Liliana Cortés
- 69) Linda Sotro
- 70) Luis Joaquin Gómez Meza
- 71) M. en C. Sandra Pérez Munguía, Técnico Académico del Departamento de Alimentos y Biotecnología, Facultad de Química-UNAM
- 72) Marcas Nestlé, S.A. de C.V.
- 73) María del Carmen Zepeda Fernández
- 74) neny\_preciosy@hotmail.com
- 75) Nestlé México, S.A. de C.V.
- 76) Palsgaard Industri de México S. de R.L de C.V.
- 77) Presidencia Municipal del H. Ayuntamiento de Gómez Palacio, Durango (PRESIDENCIA MUNICIPAL GOMEZ PALACIO DURANGO)
- 78) Presidencia Municipal del H. Ayuntamiento de Torreón, Coahuila (PRESIDENCIA MUNICIPAL TORREON COAHUILA)
- 79) Sigma Alimentos Lácteos, S.A. de C.V. (SIGMA ALIMENTOS)
- 80) Sindicato Nacional de Trabajadores de la Industria Láctea, Alimenticia, Similares y Conexos de la República Mexicana (SINDILAC).
- 81) St Louis Dairy Products, S. de R.L. de C.V.

- 82) Unifoods, S.A. de C.V.
- 83) Unión Ganadera Regional Catazajá (UGR CATAZAJA)
- 84) Unión Ganadera Regional de Aguascalientes (UGR AGUASCALIENTES)
- 85) Unión Ganadera Regional de Baja California (UGR BAJA CALIFORNIA)
- 86) Unión Ganadera Regional de Guanajuato (UGR GUANAJUATO)
- 87) Unión Ganadera Regional de Hidalgo (UGR HIDALGO)
- 88) Unión Ganadera Regional de Jalisco (UGR JALISCO)
- 89) Unión Ganadera Regional de la Costa de Chiapas (UGR DE LA COSTA DE CHIAPAS)
- 90) Unión Ganadera Regional de la Costa de Oaxaca (UGR COSTA DE OAXACA)
- 91) Unión Ganadera Regional de la Huasteca Potosina (UGR HUASTECA POTOSINA)
- 92) Unión Ganadera Regional de la Sierra Oriente de Puebla (UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA)
- 93) Unión Ganadera Regional de Michoacán (UGR MICHOCAN)
- 94) Unión Ganadera Regional de Nuevo León (UGR NUEVO LEON)
- 95) Unión Ganadera Regional de Querétaro (UGR QUERETARO)
- 96) Unión Ganadera Regional de Sinaloa (UGR SINALOA)
- 97) Unión Ganadera Regional de Tabasco (UGR TABASCO)
- 98) Unión Ganadera Regional de Tamaulipas (UGR TAMAULIPAS)
- 99) Unión Ganadera Regional del Norte de Oaxaca (UGR NORTE DE OAXACA)
- 100) Unión Ganadera Regional del Norte de Puebla (UGR NORTE DE PUEBLA)
- 101) Unión Ganadera Regional del Norte de Veracruz (UGR NORTE DE VERACRUZ)
- 102) Unión Ganadera Regional del Sur de Veracruz (UGR SUR DE VERACRUZ)
- 103) Unión Ganadera Regional del Sur Estado de México (UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO)
- 104) Unión Ganadera Regional Especializada de Tlaxcala (UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA)
- 105) Unión Ganadera Regional General del Estado de Campeche (UGR CAMPECHE)
- 106) Universidad Iberoamericana - Departamento de Salud.
- 107) Víctor Iván Sombra Argüelles
- 108) vrch06@hotmail.com

**NOTA:** Para leer el siguiente documento es necesario considerar que la primera columna del cuadro corresponde al numeral del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de noviembre de 2011; la segunda columna presenta el cambio o comentario propuesto por parte de los promoventes; mientras que la tercera columna indica la razón técnica o justificación del mismo; por último la columna cuatro contiene la respuesta emitida por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio.

VERSION PROPUESTA	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
<p>PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p>		<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C.</p> <p>Estamos de acuerdo con la separación de la leche del producto lácteo y producto lácteo combinado de la NOM-155-SCFI-2003, para facilitar la regulación de los productos lácteos que el consumidor confunde y en la mayoría de las veces adquiere pensando que lo que compra es leche.</p> <p>1.- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS</p> <p>2.- NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE TERMINOS LECHEROS CODEX STAN 206-1999 1</p> <p>3.- Revista de Consumidor. El laboratorio Profeco reporta: No todo lo que parece leche lo es. <b>Anexo 1</b></p> <p>Ficha técnica</p> <p>Periodo del estudio: 6 de septiembre al 1 de noviembre del 2004</p> <p>Periodo de muestreo 6 de septiembre al 25 de octubre del 2004</p> <p>Marcas analizadas: 125</p> <p>Pruebas realizadas: 9,500</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C.</p> <p>UGR HIDALGO</p> <p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</p> <p>AMELIA FARRÉS, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUÍA</p> <p>AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE AGUASCALIENTES, UGR AGUASCALIENTES</p>

	<p>4.- Revista del Consumidor. Leche y Fórmulas... ¿Lácteas? Quiénes (y cómo) nos engañan de acuerdo con el estudio realizado por el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor. <b>Anexo 2</b></p> <p>Ficha técnica          Periodo del estudio: 4 de julio al 18 de agosto del 2006          Periodo de muestreo: 4 de julio al 15 de agosto del 2006          Marcas analizadas: 115          Pruebas realizadas: 6,262</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), se analizó el comentario y se detectó que su enfoque no versa sobre un punto específico del proyecto de NOM en cuestión, sino que únicamente apoya la separación de la leche con respecto del producto lácteo combinados, es decir, se está de acuerdo en que se elaboren dos normas: una, para la leche; y otra, para el producto lácteo y producto lácteo combinado. Al respecto, el CCNNSUICPC aceptó el comentario, por considerar que dicha separación facilita la regulación de esos productos y se proporciona certeza jurídica al consumidor final.</p>
	<p><b>UGR HIDALGO</b></p> <p>La separación de la leche en la Norma 155 es muy significativa por la gran importancia en la diferenciación de las regulaciones referentes a las especificaciones de ésta con respecto a una fórmula láctea y un producto lácteo combinado.</p> <p>1) Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios</p> <p>2) PROFECO, Mayo del 2010.- Se identificaron irregularidades en algunos productos lácteos que se comercializan en México, como información comercial incompleta, declaraciones prohibidas de propiedades, leyendas que inducen a error, miedo o confusión al consumidor.</p>	<p><b>CHILCHOTA ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UNIFOODS, S.A. DE C.V., SIGMA ALIMENTOS, ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V., LACTALIS ALIMENTOS MEXICO S. DE R.L., DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V., PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L., DILAC, S.A. DE C.V</b></p> <p><b>ELIC NERI VALENCIA</b>  <b>SINDILAC</b>  <b>IDFA</b>  <b>FIL-IDF</b>  <b>NDC</b></p>
	<p><b>CHILCHOTA ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UNIFOODS, S.A. DE C.V., SIGMA ALIMENTOS, ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V., LACTALIS ALIMENTOS MEXICO S. DE R.L., DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V., PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L., DILAC, S.A. DE C.V</b></p> <p>"(...) Manifiesto el desacuerdo respecto de la separación de la actual Norma Oficial Mexicana NOM-155-scfi-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 12 de septiembre de 2003, ya que en nada contribuye a la toma de decisión de compra de los consumidores respecto de los productos, quienes establecen sus decisiones de compra en base a sus gustos y capacidad económica (...)"</p>	<p><b>CANACINTRA</b>  <b>PILAR MILKE GARCIA</b>  <b>CONCAMIN</b>  <b>PRESIDENCIA MUNICIPAL DEL H. AYUNTAMIENTO DE GOMEZ PALACIO, DURANGO</b>  <b>PRESIDENCIA MUNICIPAL DEL H. AYUNTAMIENTO DE TORREON, COAHUILA</b>  <b>AGL JALOSTOTITLAN, AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ, AGL GENERAL DEL BAJIO SAN JOSE, JALISCO, AGL ORIZABA, VERACRUZ, AGL ISLA, VERACRUZ, AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO</b></p>

		<p><b>ELIC NERI VALENCIA</b></p> <p>“(…) En el proyecto no se menciona a la fórmula láctea y al alimento lácteo. Que norma les aplicaría o van a salir del mercado? (…)”</p>	<p><b>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</b></p> <p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p>
		<p><b>SINDILAC</b></p> <p>No separar la NOM-155-SCFI-2003.</p> <p>“(…) La separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 Leche, Formula Láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; en dos normas diferentes... no generan ninguna utilidad adicional real para las familia de menores recursos, y si en cambio, pueden limitar la oferta de estos productos y eventualmente un incremento de sus costos, manifestamos nuestra oposición a estos cambios (…)”</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, en su opinión, la regulación por separado, de los citados productos, es más clara y facilita la aplicación de dicha regulación. Por lo tanto, como se trata de productos diferentes en su constitución fisicoquímica, la regulación de dichos productos debe realizarse aplicando su normatividad específica. De esa manera, también se facilita el uso concreto del vocabulario correspondiente a cada producto.</p>
		<p><b>IDFA</b></p> <p>“(…) Respecto a la intención de separar la actual NOM-155-SCFI-2003. Leche, Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba en dos Normas Oficiales Mexicanas distintas, opinamos lo siguiente:</p> <p>No identificamos ninguna utilidad derivada de separar los productos Leche, Fórmula Láctea y Producto Lácteo Combinado, de una Norma Oficial Mexicana obligatoria y en vigor que actualmente los considera (la actual NOM- 155-SCFI-2003).</p> <p>En todo caso, los cambios y ajustes técnicos propuestos por la autoridad que en su caso resultaran pertinentes respecto del tema que nos ocupa, pueden ser perfectamente realizados como modificaciones y actualizaciones dentro del texto de la actual NOM-155-SCFI-2003 (…)”</p>	
		<p><b>FIL-IDF</b></p> <p>“(…) Consideramos que la actual NOM-155-SCFI-2003- Leche, fórmula láctea, y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, no debe separarse en dos nuevas Normas. En su caso, los cambios pertinentes deben hacerse en el texto de un solo instrumento normativo (…)”</p>	

		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Al separar la NOM-155-SCFI-2003, la leche tiene su propia norma, lo cual permite estar más enfocada en su definición y especificaciones.</p> <p>Norma General del Codex para el uso de términos lecheros. Codex Standard 206-1999</p> <p>Revista de Consumidor. El laboratorio Profeco reporta: No todo lo que parece leche lo es.</p> <p>Revista del Consumidor. Leche y Fórmulas... ¿Lácteas? Quiénes (y cómo)</p> <p>nos engañan de acuerdo con el estudio realizado por el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.</p>	
		<p><b>NDC</b></p> <p>"(...) Los cambios que se proponen a la NOM-155-SCFI-2003, "Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado –Descripciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba" tendrán como resultado dos normas oficiales mexicanas diferentes. El NDC no encuentra beneficio alguno en la separación de la Norma Oficial existente y opina que ello probablemente fomente confusión entre los consumidores. El NDC cree que deben realizarse los cambios técnicos a la Norma Oficial propuestos y lo mejor sería considerarlos como modificaciones y actualizaciones a la NOM-155-SCFI-2003 actualmente en vigor, lo que minimizaría la confusión y una posible afectación al comercio (...)"</p>	
		<p><b>CANACINTRA</b></p> <p>"(...) De conformidad a lo establecido por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las Normas Oficiales Mexicanas, tiene por objeto el uniformar determinados procesos, productos o servicios con el fin de proteger la vida, la seguridad y el medio ambiente.</p> <p>En este contexto, no identificamos ninguna utilidad derivada de separar en dos instrumentos regulatorios distintos, a los productos Leche, Fórmula Láctea y Producto Lácteo Combinado; los cuales son contenidos de manera pertinente en una Norma Oficial Mexicana obligatoria y en vigor, la actual NOM-155-SCFI-2003.</p> <p>El objetivo de la nueva NOM-183-SCFI-2011 según lo establece la propia Norma es:</p>	

		<p><i>“El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de producto lácteo y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen”.</i></p> <p>Este objetivo está contenido perfectamente en el similar de la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, que a la letra señala:</p> <p><i>“La presente Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen”.</i></p> <p>No conocemos ninguna evaluación que señale que la actual NOM-155-SCFI-2003 no ha cumplido cabalmente el objetivo planteado y que para lograrlo es necesario generar una norma adicional para productos que actualmente están contenidos en ella.</p> <p>Tampoco conocemos una evaluación que demuestre, el dicho de la autoridad en el sentido de que, que la emisión de dos normas garantiza evitar una supuesta confusión del consumidor.</p> <p>La pretensión de separar la actual NOM-155-SCFI-2003 transita en sentido contrario a lo previsto por el Acuerdo de Calidad Regulatoria emitido por el Presidente Calderón el viernes 2 de febrero del 2007, el cual busca la disminución y concentración de la regulación existente para mayor seguridad de los usuarios de la misma.</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>Consideramos que, en todo caso, los cambios y ajustes técnicos propuestos por el Consejo Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas Comerciales (en adelante CCNNSUICPC) que resultaran pertinentes respecto del tema que nos ocupa, pueden ser perfectamente realizados como modificaciones y actualizaciones dentro del texto de la actual NOM-155-SCFI-2003.</p> <p>Respecto de este asunto en particular, respetuosamente solicitamos lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Se nos informe con todo detalle por que los ajustes pertinentes, dentro de una misma norma existente, la NOM-155-SCFI-2003; no son una opción para actualizar esta regulación.</li> <li>b) Que acredite cuales informes, análisis o estudios, tomó como base para determinar que la separación de esta Norma Oficial Mexicana garantiza el objetivo manifestado por la autoridad en la elaboración de los anteproyectos de NOM en comento.</li> <li>c) Que informe las causas por las cuales, la autoridad antes de proponer la separación de la norma vigente no atendió lo establecido por el artículo 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, elaborando las normas mexicanas (NMX), que permitan proveer de información suficientemente clara para determinar la decisiones de compra de los consumidores e incluirlas de manera referenciada en la Norma Oficial.</li> <li>d) Que los cambios y ajustes técnicos aprobados por el CCNNSUICPC sean tomados en cuenta como modificaciones y actualizaciones del texto de la actual NOM-155-SCFI-2003 (...)"</li> </ol>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><b>PILAR MILKE GARCIA</b></p> <p>"(...) Por sí sola, la separación de las normas no aportará al consumidor más información para la compra de los productos, ya que los consumidores no son quienes atienden lo indicado en los documentos normativos; solamente adquieren los productos en su lugar de conveniencia. Más valdría la pena educar al consumidor y darle opciones distintas de acuerdo a sus requerimientos de proteína y los demás requerimientos nutrimentales."</p> <p>a) Los consumidores no se preguntan si existe una norma. Las normas son para productores primarios de leche, industriales, productores de productos lácteos, para instancias regulatorias, etc... pero nunca para el consumidor.</p> <p>b) Al estar la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado definidos como actualmente lo están en la norma vigente, y al ser productos diferenciados únicamente por el contenido de proteína pero equivalentes o sustitutos por uso, se debe reconsiderar la opción de que se mantengan agrupados en una sola norma si es que en algo se espera que la norma ayude a orientar al consumidor final (...)"</p>	
		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Manifestamos estar de acuerdo en separar la leche del producto lácteo y producto lácteo combinado.</p> <p>Con la separación de la Norma, se describirán o presentarán términos de forma que aseguren un correcto uso de los mismos que son aplicables a la leche y los productos lácteos, para proteger al consumidor contra posibles confusiones o interpretaciones erróneas y garantizar la aplicación de prácticas de comercio leales.</p>	

		<p><b>CONCAMIN</b></p> <p>"(...) De acuerdo a lo indicado en la Manifestación de Impacto Regulatorio de ambos documentos, no se encuentra la utilidad para el consumidor o la cadena productiva de la leche, el que se origine una separación de los productos Leche, Fórmula Láctea y Producto Lácteo Comlinado (alimento lácteo), respecto a la de una Norma Oficial Mexicana obligatoria y en vigor, siendo esta la NOM-155-SCFI-2003.</p> <p>Se infiere que por sí sola, la separación de las normas dará al consumidor más información para la compra de los productos, lo cual no encuentra un sustento lógico, ya que los consumidores no son quienes atienden lo indicado en los documentos normativos, solamente adquieren el producto en su lugar de conveniencia. Solicitando no dividir la norma vigente, más si adectarla como corresponda (...)"</p>	
		<p><b>PRESIDENCIA MUNICIPAL DEL H. AYUNTAMIENTO DE GOMEZ PALACIO, DURANGO</b></p> <p>"(...) Nos dimos a la tarea de analizar el sustento argumentativo utilizado por la Dirección General de Normas, en el cual se fundamenta la separación de normas y las modificaciones propuestas. Derivado de dicho análisis pudimos constatar que no es suficientemente claro como para afirmar que conllevarán un mayor beneficio a productores y consumidores; que seguir con la aplicación de normatividad vigente (...)"</p>	
		<p><b>PRESIDENCIA MUNICIPAL DEL H. AYUNTAMIENTO DE TORREON, COAHUILA</b></p> <p>"(...) Nos permitimos analizar el sustento argumentativo utilizado por la Dirección General de Normas, para fundamentar la separación de normas y las modificaciones propuestas. Al respecto manifestamos nuestros comentarios y consideraciones a los proyectos sometidos a consulta pública:</p> <p>El proyecto de NOM no cuenta con elementos suficientes para determinar que las modificaciones normativas conllevarán un beneficio para los productores ni para consumidores.</p> <p>No es necesaria la separación ya que actualmente el objetivo de la regulación se encuentra adecuadamente logrado en la NOM 155 vigente, el cual en todo caso, puede ser revisado y actualizado. La sobreregulación podría convertirse en un instrumento comercial a favor de algunas marcas y en contra de miles de productores agrícolas (...)"</p>	

		<p><b>AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE AGUASCALIENTES, UGR AGUASCALIENTES</b></p> <p>“(...) Manifestarle que estoy de acuerdo con la separación de la Leche del producto Lácteo y producto lácteo combinado de la norma 155 scfi-2003 que facilita la regulación de los productos lácteos que confunden al consumidor adquiriendo producto que no es leche y de esta manera sepa exactamente qué es lo que compra (...)”</p>	
		<p><b>AGL JALOSTOTITLAN, AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ, AGL GENERAL DEL BAJIO SAN JOSE, JALISCO, AGL ORIZABA, VERACRUZ, AGL ISLA, VERACRUZ, AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO</b></p> <p>“(...) No estamos de acuerdo en la separación de la actual NOM-155-SCFI-2001 Leches, fórmulas láctea y producto lácteo combinado - Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba ya que estas regulaciones son parámetros que deben cumplir las empresas fabricantes y en nada contribuyen a la toma de decisión de compra de los consumidores respecto de los productos. Todas las modificaciones que se deban de llevar a cabo, consideramos deberán realizarse sobre la base de y dentro de la actual NOM-155-SCFI-2001 Leches, fórmulas láctea y producto lácteo combinado • Denotninación, especificaciones físicoquímicas, Información comercial y métodos de prueba (...)”</p>	
		<p><b>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</b></p> <p>“(...) No hay ninguna utilidad para el consumidor o la cadena productiva de la leche en general que se origine de la separación de los productos Leche, Fórmula Láctea y Producto Lácteo Combinado, de una Norma Oficial Mexicana obligatoria y en vigor que actualmente los considera (la actual NOM-155-SCFI-2003).</p> <p>Pretender que como producto de la separación de las normas el consumidor tendrá más información o mayores beneficios, resulta muy poco convincente y limitadamente sustentado, razones suficientes para desistir de esta intención (...)”</p>	

		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC*</b></p> <p>"(...) Mantener una sola norma que sea actualizada, como la NOM-155-SCFI-2011, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, cancelando el PROY-NOM-155-SCFI-2011 y el PROY-NOM-183-SCFI-2011 (...)"</p> <p>"(...) Desde el punto de vista de mi representada, no se considera procedente el separar una sola norma oficial mexicana en dos (<i>PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA</i> y <i>PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA</i>) cuando actualmente el objeto de la regulación se encuentra adecuadamente tutelado por un sólo documento normativo vigente (<i>NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-155-SCFI-2003, LECHE, FORMULA LACTEA Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA</i>), que en todo caso puede ser revisado y actualizado.</p> <p>Lo anterior, ya que no sólo se pretende duplicar la regulación existente, sino que las disposiciones contenidas en ambos proyectos elevan el costo a los particulares y la carga administrativa a la que los mismos se encuentran sujetos (...)</p> <p>*Se presentó documento anexo denominado "Análisis Económico del PROY-NOM-155-SCFI-2011 y del PROY-NOM-183-SCFI-2011 sometidos a consulta pública, elaborado por SAI, Derecho y Economía, para CANILEC, mismo que por cuestiones de espacio no es posible reproducir, sin embargo se encuentra disponible bajo el folio de gestión de control 0400, ingresado en la Dirección General de Normas el día 27 de enero de 2012.</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p><b>INDICE</b></p> <p>OBJETIVO</p> <p>CAMPO DE APLICACION</p> <p>REFERENCIAS</p> <p>DEFINICIONES</p> <p>SIMBOLOS Y ABREVIATURAS</p> <p>DENOMINACION COMERCIAL Y CLASIFICACION</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>METODOS DE PRUEBA</p> <p>INFORMACION COMERCIAL</p> <p>EVALUACION DE LA CONFORMIDAD</p> <p>VERIFICACION Y VIGILANCIA</p> <p>APENDICE NORMATIVO "A"</p> <p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES</p> <p>APENDICE INFORMATIVO "A"</p> <p>TRANSITORIOS</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO , UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD, AMELIA FARRER, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C.</p> <p><b>INDICE</b></p> <p>1. OBJETIVO</p> <p>2. CAMPO DE APLICACION</p> <p>3. REFERENCIAS</p> <p>4. DEFINICIONES</p> <p>5. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS</p> <p>6.DENOMINACION COMERCIAL Y CLASIFICACION</p> <p>7. ESPECIFICACIONES</p> <p>8. METODOS DE PRUEBA</p> <p>9. INFORMACION COMERCIAL</p> <p>10. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD</p> <p>11. VERIFICACION Y VIGILANCIA</p> <p>APENDICE NORMATIVO "A"</p> <p>12. BIBLIOGRAFIA</p> <p>13.CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES</p> <p>APENDICE INFORMATIVO "A"</p> <p>14. TRANSITORIOS</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD, AMELIA FARRER, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C.</p> <p>Se agrega numeración</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD, AMELIA FARRER, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, numerándose los capítulos que integran el índice del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p><b>INDICE</b></p> <p>1. OBJETIVO</p> <p>2. CAMPO DE APLICACION</p> <p>3. REFERENCIAS</p> <p>4. DEFINICIONES</p> <p>5. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS</p> <p>6. DENOMINACION COMERCIAL Y CLASIFICACION</p> <p>7. ESPECIFICACIONES</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p><b>8. METODOS DE PRUEBA</b>  <b>9. INFORMACION COMERCIAL</b>  <b>10. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD</b>  <b>11. VERIFICACION Y VIGILANCIA</b>  <b>APENDICE NORMATIVO "A"</b>  <b>12. BIBLIOGRAFIA</b>  <b>13. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES</b>  <b>APENDICE INFORMATIVO "A"</b>  <b>14. TRANSITORIOS</b></p>
<p><b>2. Campo de aplicación</b></p> <p>El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en este proyecto de norma oficial mexicana.</p>		<p><b>UGR HIDALGO</b></p> <p>Es importante mencionar la aplicación de las regulaciones de las especificaciones de la leche en polvo que ingresa al país que sirve como materia prima para las procesadoras de productos lácteos.</p> <p>1) UNIVERSAL, Marzo del 2010.- Muchas Empresas consiguen su materia prima como leche en polvo, lactosuero, grasas vegetales, entre otros de muy baja calidad, provenientes del extranjero, principalmente de Estados Unidos por que llega a costar hasta un 40% menos que la que se produce en México, y en el país hay pocas empresas que deshidratan la leche.</p>	<p><b>UGR HIDALGO</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que la leche en polvo ya está contemplada en el proyecto de NOM, a través de la tabla 4 "Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada". Por lo tanto, cualquier producto que use como materia prima a la leche en polvo, debe cumplir con lo indicado en dicha tabla.</p>
<p><b>3. Referencias</b></p> <p>Para la correcta aplicación de este proyecto de norma oficial mexicana, se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que la 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-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>NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 1993.</p>	<p><b>3. Referencias</b></p> <p>Para la correcta aplicación de esta norma oficial mexicana, se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que la 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 1993.</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><b>COFOCALEC</b></p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.5.</p>	<p><b>COFOCALEC</b></p> <p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que dentro del acervo normativo vigente, no se encuentran las normas mexicanas propuestas.</p>

<p>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 de 2010.</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-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-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p> <p>NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo-método de prueba gravimétrico (Método de referencia) (Cancela a la NMX-F-210-1971). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p> <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-737-COFOCALEC-2010 Sistema producto leche - alimentos-lácteos-Determinación de la densidad en leche fluida y fórmula láctea-Método de prueba (Esta norma mexicana cancela a la NMX-F-424-S-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 2010.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>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 de 2010.</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-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-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p> <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-736/1-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Identificación de proteínas en leche – Parte 1: Determinación de la composición de las proteínas propias de la leche por electroforesis capilar de zona – Método de prueba. (*)</p> <p>NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Identificación de proteínas en leche - Parte 2: Determinación de proteínas de origen vegetal mediante electroforesis capilar en gel - Método de prueba.</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>NMX-F-737-COFOCALEC-2010 Sistema producto leche - alimentos-lácteos – Determinación de la densidad en leche fluida y fórmula láctea-Método de prueba (Esta norma mexicana cancela a la NMX-F-424-S-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 2010.</p> <p>NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo-método de prueba gravimétrico (Método de referencia) (Cancela a la NMX-F-210-1971). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p>		
	<p><b>AMELIA FARRÉS, LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA, SANDRA PÉREZ MUNGUÍA</b></p> <p>Incluir NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Identificación de proteínas en leche-Parte 1: Determinación de la composición de las proteínas propias de la leche por electroforesis capilar de zona-Método de prueba.</p>	<p><b>AMELIA FARRÉS, LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA, SANDRA PÉREZ MUNGUÍA</b></p> <p>En virtud de que la NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 establece el procedimiento para separar, identificar y cuantificar a las principales proteínas de la leche mediante electroforesis capilar de zona.</p> <p>Cuatro laboratorios participaron en el estudio para validar la metodología referida con resultados satisfactorios.</p>	
<p><b>4.1 Aditivo</b></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>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que el concepto "Aditivo", sí es utilizado dentro del texto del documento, concretamente se utiliza dentro de la definición del inciso 4.32 "ingrediente".</p>
<p><b>4.2 Adulteración</b></p> <p>Cuando la naturaleza o composición de la leche no corresponda a aquellas con las que se denomine, etiquete, anuncie, suministre o cuando no corresponda a las especificaciones establecidas en este proyecto de norma oficial mexicana, o</p> <p>Cuando la leche, haya sido objeto de tratamiento que disimule su alteración o encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta. El concepto de "Adulteración" no se utiliza dentro del cuerpo del proyecto de NOM.</p>

<p><b>4.3 Agua para uso y consumo humano</b></p> <p>Aquella que no contiene contaminantes objetables ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano.</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>4.3. Agua para uso y consumo humano</p> <p>Aquella que no contiene contaminantes objetables ya sean químicos o agentes infecciosos y que no cause efectos nocivos al ser humano, de conformidad con las normas oficiales vigentes</p>		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que una definición describe el concepto a definir sin aportar ninguna especificación. En el caso de la definición que se comenta, se infiere que el agua para uso y consumo humano, debe cumplir con ciertas especificaciones para que se denomine de esa manera, por lo tanto se concluye que la definición, como está en el proyecto de NOM, es clara.</p>
<p><b>4.4 Alimento</b></p> <p>Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO.</b></p> <p><b>4.4 Alimento</b></p> <p>Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o <b>líquido</b>, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO</b></p> <p>Numeral 3.3.4.1 del ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO O DISTRIBUCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO ESCOLAR DE LOS PLANTELES DE EDUCACION BASICA publicado el 23 de agosto del 2010 en el Diario Oficial de la Federación</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO.</b></p>

<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p><b>4.4 Alimento</b></p> <p>Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, <b>líquido</b>, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>La leche es un alimento, por lo que debe incluirse el término líquido. Aplicar la definición de la Nom-155-SCF1-2003.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, realizándose la modificación al texto de la definición 4.4 "Alimento", para quedar como sigue:</p> <p><b>4.4 Alimento</b></p> <p>Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.</p> <p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, realizándose la modificación al texto de la definición 4.4 "Alimento", citada anteriormente:</p>
	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Tomar en cuenta las siguientes definiciones:</p> <p>Alimento: "Toda sustancia que cumpla una o más funciones del metabolismo normal y tenga, habitual o forzosamente, un origen externo al organismo (generalmente la dieta)"</p> <p>Alimento: "Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición."</p> <p>Casanueva E ("et. al.") Nutriología Médica. 3a. edición. Editorial Médica Panamericana, México, D.F. 2008</p> <p>Numeral 3.3.4.1 del ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA EL EXPENDIO O DISTRIBUCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO ESCOLAR DE LOS PLANTELES DE EDUCACION BASICA publicado el 23 de agosto del 2010 en el Diario Oficial de la Federación</p>	
<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que se consideró que la redacción contenida en el proyecto de NOM, es más clara y precisa, a la cual únicamente se le adicionó la palabra "líquido", propuesta hecha por varias empresas e instituciones.</p>
<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p><b>4.4 Alimento</b></p> <p>A los que son órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrimentos biodisponibles, cuyo consumo en cantidades y formas habituales es inocuo y atractivo a los sentidos.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p>	

	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>4.4 Alimento</p> <p>Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, líquido, semilíquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición de acuerdo a la edad y condiciones físicas de la vida</p>		<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que hay varios incisos del proyecto de NOM que contienen la palabra alimento, por lo tanto, se justifica la inclusión de esa definición en el proyecto de NOM.</p>
<p><b>4.5 Almacenamiento</b></p> <p>Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico, la leche para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptar la propuesta, ya que el concepto “almacenamiento” aparece dentro de la redacción de otras definiciones, por lo tanto es útil definir ese concepto.</p>
<p><b>4.6 Azúcares</b></p> <p>Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Deben incluirse los polisacáridos en este grupo.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptar la propuesta, toda vez que si bien es cierto que los polisacáridos son conderados azucares, para el caso de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 quedó la definición como esta en el presente proyecto dado que en la declaración de azucares no entran celulosas por ejemplo que es un polisacarido</p>

<p><b>4.8 Caseína</b></p> <p>Es el producto obtenido de la coagulación de las proteínas de la leche por la acción de agentes coagulantes en la leche, ya sean de origen biológico (enzimas y cultivos de bacteria lácticas) o químicos (ácidos); la cuajada así obtenida es sometida a los procesos de lavado con agua potable, pasteurización y deshidratación entre otros.</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO</b></p> <p>4.8 Caseína</p> <p>Son un conjunto de polipéptidos sintetizados en la glándula mamaria de la vaca, forman la fracción más importante de la leche, pertenecen al grupo de las gluco-fosfoproteínas y precipitan a pH de 4.6 a 20 °C</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO</b></p> <p>Química de los Alimentos. Capítulo 12. Leche Salvador Badui Dergal. Editorial Alhambra Mexicana.</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO</b></p>
	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>4.8 Caseína</p> <p>"Las caseínas son por definición un conjunto de polipéptidos sintetizados en la glándula mamaria de la vaca, forman la fracción más importante de la leche, pertenecen al grupo de las gluco-fosfoproteínas y precipitan a pH de 4.6 a 20 °C"</p>	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a. ed. México, D.F. 1999. p.p. 581-613</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta de modificación en virtud de que la definición propuesta por el Departamento de Salud de la Universidad Iberoamericana describe con mayor precisión las características de la caseína, por lo que se considera innecesario abundar con más información en su descripción.</p>
	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>4.8 Caseína</p> <p>Conjunto heterogéneo de proteínas de la leche que precipitan a pH 4.6. Este pH puede ser alcanzado por adición de ácido o por cultivos de bacterias lácticas, y la precipitación se favorece por adición de agentes coagulantes.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Ng Kwai Hang (2002). Milk Proteins. En: Roginski H, Fuquay J, Fox P. (2002). Encyclopedia of Dairy Sciences, Academic Press, 1881-1883</p>	



<p><b>4.15 Declaración de propiedades nutrimentales</b></p> <p>Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento o bebida no alcohólica preenvasado tiene propiedades nutrimentales particulares, no sólo en relación con su valor energético, o contenido de: proteínas, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, o contenido de vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales).</p> <p>No constituye declaración de propiedades nutrimentales:</p> <p><b>a)</b> La mención de sustancias en la lista de ingredientes ni la denominación o marca del producto preenvasado;</p> <p><b>b)</b> La mención de nutrimentos como parte obligatoria del etiquetado nutrimental, cuando la adición del mismo sea obligatoria;</p> <p><b>c)</b> La declaración cuantitativa o cualitativa en la etiqueta de propiedades nutrimentales de algunos nutrimentos o ingredientes, cuando ésta sea obligatoria, de conformidad con los ordenamientos jurídicos aplicables.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un cocepto que no es usado dentro texto del proyecto de NOM.</p>
<p><b>4.16 Declaración nutrimental</b></p> <p>Relación o enumeración del contenido de nutrimentos de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un cocepto que no es usado dentro texto del proyecto de NOM.</p>
		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>No es necesario incluir en la definición el término de "bebidas no alcohólicas" ya que dentro del concepto de los alimentos se encuentran ya considerados aquellos que pueden ser ingeridos o bebibles y se presentan como sólidos, semisólidos, líquidos, semilíquidos.</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que la definición ha sido eliminada del texto del proyecto de NOM.</p>

<p><b>4.20 Embalaje</b></p> <p>Material que envuelve, contiene y protege a la leche preenvasada, para efectos de su almacenamiento y transporte.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un concepto que se usa en la redacción de la definición de etiqueta.</p>
<p><b>4.22 Envase</b></p> <p>Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenida la leche preenvasada para su venta al consumidor.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar.</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><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un concepto que se dentro del texto del documento.</p>
		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Se sugiere modificar a envase y/o empaque</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que el concepto "empaque" hace referencia a la manera en que determinado producto puede exhibirse y/o identificarse para facilitar su uso o venta, mientras que el concepto de "envase" se emplea para describir aquello que está en contacto directo con determinado producto para conservarlo pero sobre todo para contenerlo, de manera tal que se trata de conceptos distintos.</p>

<p><b>4.23 Estandarización de la leche</b> Ajuste del contenido de grasa al nivel correspondiente de acuerdo con la denominación.</p>		<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO</p> <p>Estamos de acuerdo con la definición, al ser comparable con la definición que se encuentra en Code of Federal Regulations de Estados Unidos en donde se menciona que sólo se puede ajustar la cantidad de grasa por separación de grasa o adición de crema.</p> <p>TITLE 21--FOOD AND DRUGS CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION PART 131 -- MILK AND CREAM Subpart B--Requirements for Specific Standardized Milk and Cream Sec. 131.110 Milk.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, HOLSTEIN DE MEXICO, A.C., UGR HIDALGO</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUIVPC analizó el comentario, el cual versa en el sentido de apoyo a la definición del proyecto de NOM, por lo tanto se conservó la definición de dicho proyecto.</p>
		<p>CHILCHOTA ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UNIFOODS, S.A. DE C.V., SIGMA ALIMENTOS, ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V., LACTALIS ALIMENTOS MEXICO S. DE R.L., DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V., PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L., DILAC, S.A. DE C.V</p> <p>"(...) El establecer dentro del proyecto de norma 155 que el proceso de estandarización de la leche, aplica solamente a la grasa y no a la totalidad de los sólidos lácteos, va en contra de las disposiciones que sobre esta materia existen tanto en México como en el mundo (FDA y Codex Alimentarius), agravando la situación de aquellos productores que no alcancen el porcentaje de caseína que se pretende establecer (...)"</p>	<p>CHILCHOTA ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UNIFOODS, S.A. DE C.V., SIGMA ALIMENTOS, ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V., LACTALIS ALIMENTOS MEXICO S. DE R.L., DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V., PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L., DILAC, S.A. DE C.V</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que el propósito de la redacción de la definición del inciso 4.23 busca la estandarización de la leche con base en la grasa y no con la totalidad de los sólidos lácteos.</p>

	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p><b>4.23 Estandarización de la leche</b> Ajuste del contenido de grasa butírica al nivel correspondiente de acuerdo con la denominación</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Agregar el término butírica, que es el ingrediente que se regula.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, quedando la redacción del inciso 4.23 como sigue: <b>4.23 Estandarización de la leche</b> Ajuste del contenido de grasa butírica al nivel correspondiente de acuerdo con la denominación.</p>
		<p><b>PILAR MILKE GARCIA</b></p> <p>“(…) En cuanto a la posibilidad de estandarizar los productos, considero que todos los productos, leche, fórmula láctea y alimento lácteo combinado deben poderse estandarizar para asegurar el aporte nutrimental de los mismos (…)”</p>	<p><b>PILAR MILKE GARCIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario, el cual no influyó en la redacción de la definición que se trata.</p>
		<p><b>CONCAMIN</b></p> <p>“(…) Pedimos se retome la definición de estandarización en la NOM-181-SCFI-2010 Yoghur-Denominación. Especificaciones Físicoquímicas y Microbiológicas, Información comercial y métodos de prueba, siendo: Estandarización de la leche: Ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma (…)”</p>	<p><b>CONCAMIN</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que el proceso de estandarización de la leche no es el mismo para el caso del yogurt, como se propone. En el caso de la leche la estandarización se realiza únicamente con base en la grasa butírica.</p>
		<p><b>AGL JALOSTOTITLAN, AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ, AGL GENERAL DEL BAJIO SAN JOSE, JALISCO, AGL ORIZABA, VERACRUZ, AGL ISLA, VERACRUZ, AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO</b></p> <p>“(…) El establecer dentro del proyecto de norma que el proceso de estandarización de la leche, aplica solamente a la grasa y no a la totalidad de los sólidos lácteos, va en contra de las disposiciones que sobre esta materia existe en México Norma-181 de Yogurt emitida recientemente y distorsiona la práctica cotidiana de los productores de leche en nuestro País (…)”</p>	<p><b>AGL JALOSTOTITLAN, AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ, AGL GENERAL DEL BAJIO SAN JOSE, JALISCO, AGL ORIZABA, VERACRUZ, AGL ISLA, VERACRUZ, AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que el proceso de estandarización de la leche no es el mismo para el caso del yogurt, como se propone. En el caso de la leche la estandarización se realiza únicamente con base en la grasa butírica.</p>

	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p><b>4.23 Estandarización de la leche</b></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><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>“(…) Se ha expresado la necesidad de estandarizar la leche con la que se parte para elaborar los productos que el sector elabora. Situación no exclusiva en México, sino bien documentada y ampliamente realizada en el mundo.</p> <p>En la reciente publicación especificaciones fisicoquímicas prueba, se define: de la NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, se define:</p> <p><i>3.3 Estandarización de la leche</i></p> <p><i>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.</i></p> <p>En la legislación de los Estados Unidos de Norteamérica (CFR 21 ), están incluidos para efectuar el ajuste de la composición de la leche no solo los componentes que aportan grasa, también los que aportan proteína, mencionando lo siguiente:</p> <p>CFR 21- 131.110 Milk.</p> <p><i>(a) Description. Milk is the lacteal secretion, practically free from colostrum, obtained by the complete milking of one or more healthy cows. Milk that is in final package form for beverage use shall have been pasteurized or ultrapasteurized, and shall contain not less than 81/4 percent milk solids not fat and not less than 31/4 percent milk fat. Milk may have been adjusted by separating part of the milk fat therefrom, or by adding there to cream, concentrated milk, dry whole milk, skim milk, concentrated skim milk, or nonfat dry milk. Milk may be homogenized.</i></p> <p>Por otra parte en las Normas Codex para las leches evaporadas (CODEX STAND A3 1971, Rev 1999, las leches condensadas (CODEX STAND A4 1971, Rev 1999), Leches evaporadas con grasa vegetal (CODEX STAND 250-2006) entre otras, permite el ajuste de proteínas con retentado de la leche (Concentrados de proteína de leche mediante ultrafiltración) y Permeado de la leche (Concentrados de proteína y grasa de la leche por ultrafiltración de leche, leche parcialmente descremada y leche descremada), es decir proteína.</p> <p>Es importante tomar en cuenta que el contenido de proteínas en la leche presenta variaciones propias durante el flujo anual de abasto, dado por variaciones de raza y alimentación en el ganado. Las cuales se reconocen en las legislaciones referidas y que consideramos importante mantener bajo el termino de estandarización (…)”</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIPCPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que el proceso de estandarización de la leche no es el mismo para el caso del yogurt, como se propone. En el caso de la leche la estandarización se realiza únicamente con base en la grasa butírica.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>4.28 Filtración</b> Proceso por el cual se separan de la leche, las partículas microscópicas ajenas o no al producto.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b> Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un concepto que sí es utilizado en el texto del proyecto de NOM, por lo tanto se justifica su definición.</p>
<p><b>4.29 Grasa butírica</b> Es la grasa que se obtiene de la leche, que se caracteriza por tener un alto contenido de ácidos grasos saturados, incluyendo el ácido butírico.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> <b>4.29 Grasa butírica</b> Es la grasa que se obtiene de la leche, que se caracteriza por contener ácidos grasos saturados de bajo peso molecular.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, quedando de la siguiente manera: <b>4.29 Grasa butírica</b> Es la grasa que se obtiene de la leche, la cual se caracteriza por contener ácidos grasos saturados, incluyendo el ácido butírico.</p>
<p><b>4.30 Grasa vegetal</b> Es el producto obtenido a partir de las plantas permitidas para aceites vegetales comestibles, aptos para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entre otros procesos.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b> Se solicita se elimine el numeral</p> <p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Es el producto obtenido de la extracción de los aceites comestibles de las plantas permitidas para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entro otros procesos.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b> Se utiliza en el cuerpo de la norma, pero la leche no debe adicionarse con ninguna otra sustenacia, que no sean las propias, de otra manera cambia su denominación.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b> Con fundamento en el artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta de eliminar la definición de grasa vegetal, toda vez que la norma Codex Stan-206-1999 no permite ningún tipo de adición o extracción de componentes distintos a los propios de la leche en los productos denominados como tal.</p> <p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, toda vez que la definición de "grasa vegetal" fue eliminada del proyecto de NOM</p>

<p><b>4.31 Homogeneización</b></p> <p>Se refiere al método para estabilizar la emulsión, al provocar una ruptura de los glóbulos grandes de grasa, para formar un mayor número de ellos de menor tamaño.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p><b>4.31 Homogeneización</b></p> <p>La homogeneización es el método de ruptura de glóbulos grasos aplicando una fuerza de corte a una temperatura superior al punto de fusión de la grasa, para generar un mayor número de ellos de menor tamaño y que tiene como consecuencia estabilizar la emulsión</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Wilbey RA (2002). Homogeneization of milk. En: Roginski H, Fuquay J, Fox P. (Eds) (2002). Encyclopedia of Dairy Sciences, Academic Press, p. 1347</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, por considerarla más clara en su redacción, quedando de la siguiente manera:</p> <p><b>4.31 Homogeneización</b></p> <p>La homogeneización es el método de ruptura de glóbulos grasos aplicando una fuerza de corte a una temperatura superior al punto de fusión de la grasa, para generar un mayor número de ellos de menor tamaño y que tiene como consecuencia estabilizar la emulsión.</p>
	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Incluir la definición de Leche:</p> <p>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 y cumpla con las especificaciones de su denominación</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Se hace la denominación en el numeral 6.1.1.1. En su defecto se debería incluir la definición de leche de la NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, toda vez en la NOM-243 se indica: Leche a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal excluido el calostro por lo que la descripción del punto 6.1.1.1 es correcta y no habría necesidad de incluir la definición</p>

<p><b>4.34 Leche entera</b></p> <p>Es el producto sometido o no al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece el presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Se solicita se elimine el numeral</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Está referida como denominación en la tabla 3</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, en virtud de que dicho término forma parte de la denominación y clasificación que están contenidas en este proyecto de NOM</p>
<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>4.34 Leche entera:</p> <p>Es la leche sometida o no al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Dichos términos forman parte de la denominación y clasificación del producto, y en el punto 4.23 de este apartado del proyecto de norma se define "estandarización de la leche" como el ajuste del contenido de grasa al nivel correspondiente de acuerdo con la denominación.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, toda vez que la definición "Leche entera" fue eliminada, en virtud de que dicho término forma parte de la denominación y clasificación que están contenidas en este proyecto de NOM</p>
<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p><b>4.34 Leche entera</b></p> <p>Es el producto sometido o no al proceso de estandarización agropecuario o industrial, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece la presente Norma Oficial Mexicana</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p><b>4.34 Leche entera</b></p> <p>Es el producto sometido o no al proceso de estandarización agropecuario o industrial, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece la presente Norma Oficial Mexicana</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p><b>4.34 Leche entera</b></p> <p>Es el producto sometido o no al proceso de estandarización agropecuario o industrial, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece la presente Norma Oficial Mexicana</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, toda vez que la definición "Leche entera" fue eliminada, en virtud de que dicho término forma parte de la denominación y clasificación que están contenidas en este proyecto de NOM</p>

<p><b>4.35 Leche para consumo humano</b></p> <p>Es la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Se solicita se elimine el numeral</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Está referida como denominación en la tabla 3</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que el concepto de "Leche para consumo humano" se usa dentro del texto del proyecto de NOM, por lo tanto se justifica su definición, a efecto de homogeneizar su interpretación.</p>
	<p><b>AMSDA</b></p> <p>Es la leche que debe ser sometida pasteurización o ultrapasteurización y que garanticen la inocuidad del producto</p>	<p><b>AMSDA</b></p> <p>Según las definiciones del 4.43 y 4.51</p>	<p><b>AMSDA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se consideró que la definición del proyecto de NOM describe con mayor precisión el significado del concepto definido.</p>
	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p><b>4.35 Leche para consumo humano</b></p> <p>Es la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además pueda ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras industriales o no, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan con las especificaciones de su denominación.</p>		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se consideró que la definición del proyecto de NOM describe con mayor precisión el significado del concepto definido.</p>

<p><b>4.36</b> Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada</p> <p>Son los productos sometidos al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece el presente ordenamiento.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Dichos términos forman parte de la denominación y clasificación del producto, y en el punto 4.23 de este apartado del proyecto de norma se define “estandarización de la leche” como el ajuste del contenido de grasa al nivel correspondiente de acuerdo con la denominación.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, en virtud de que dicho término forma parte de la denominación y clasificación que están contenidas en este proyecto de NOM</p>
<p><b>4.36</b> Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada</p> <p>Es la leche sometida al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Por congruencia con los numerales anteriores</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Por congruencia con los numerales anteriores</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, vez que la definición “Leche parcialmente descremada, semidescremada y descremada” fue eliminada, en virtud de que dicho término forma parte de la denominación y clasificación que están contenidas en este proyecto de NOM</p>
		<p><b>LICONSA, S.A. DE C.V.</b></p> <p>Falta la definición de Leyendas precautorias.</p> <p>En el documento publicado en el Diario Oficial de la Federación en marzo/2011 - Resolución por el que se modifican ciertos numerales de la NOM-155-SCFI-2003, se considera la definición de leyendas precautorias.</p>	<p><b>LICONSA, S.A. DE C.V.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta. Si bien es cierto que en la modificación de la NOM-155-SCFI-2003, publicada el 14 de marzo de 2011, se incluyó la definición del concepto de “Leyendas precautorias”, también es cierto que se trata de un concepto que no se utiliza dentro del texto de la NOM. Por ello, no se incluyó en el proyecto de NOM.</p>

<p><b>4.39 Microfiltración</b> Es el procedimiento mediante el cual se concentran las moléculas suspendidas (por ejemplo, esporas bacterianas, bacteria, células grasas) y se lleva a cabo por una membrana de 0,05 micrones a 10 micrones de porosidad, de tal forma que sólo quedan retenidas las moléculas suspendidas, lo cual se logra con presiones de 10 kPa a 50 kPa (0,1 kgf/cm2 a 5 kgf/cm2).</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Corregir redacción. Las esporas bacterianas, bacterias y células grasas no son moléculas suspendidas</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario, eliminando de la redacción la información que se encuentra dentro del paréntesis, quedando de la siguiente manera: <b>4.39 Microfiltración</b> Es el procedimiento mediante el cual se concentran las moléculas suspendidas y se lleva a cabo por una membrana de 0,05 micrones a 10 micrones de porosidad, de tal forma que sólo quedan retenidas las moléculas suspendidas, lo cual se logra con presiones de 10 kPa a 50 kPa (0,1 kgf/cm2 a 5 kgf/cm2).</p>
<p><b>4.40 Muestra</b> Total de unidades de producto provenientes de un lote y que representan las características y condiciones del mismo.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b> Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, ya que el concepto definido se utiliza en repetidas ocasiones dentro del aparados de métodos de prueba.</p>
<p><b>4.41 Nutrimiento</b> Cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que: <b>a)</b> Proporciona energía; o <b>b)</b> Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o <b>c)</b> Cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.</p>	<p><b>AMSDA</b> Son cualquier elemento o compuesto químico necesario para el metabolismo de un ser vivo. Es decir, los nutrientes son algunas de las sustancias contenidas en los alimentos que participan activamente en las reacciones metabólicas para mantener las funciones del organismo. Proteínas. Glúcidos. Lípidos. Vitaminas. Sales minerales. Agua. <b>COFOCALEC, A.C</b> Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>AMSDA</b> <a href="http://salud.glosario.net/terminos-medicos-de-enfermedades/nutriente">http://salud.glosario.net/terminos-medicos-de-enfermedades/nutriente</a> <b>COFOCALEC, A.C.</b> No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p><b>AMSDA</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se consideró que la definición del proyecto de NOM aporta la información necesaria para la descripción del concepto definido. <b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un concepto que se usa en el texto del proyecto de NOM. Por lo tanto, se justifica su definición.</p>

<p><b>4.43</b> Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete la leche, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de organismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas de los alimentos.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> <b>4.43</b> Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete la leche, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, por considerarla más clara y precisa, para quedar como sigue: <b>4.43</b> Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete la leche, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas.</p>
<p><b>4.44</b> Porción Cantidad de producto que se sugiere consumir o generalmente se consume en una ingestión, expresada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b> Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, en virtud de que aunque se menciona porción en el punto 8.1.4.2 de métodos de prueba la definición no aplica para éste por lo que el trmino se elimina.</p>
<p><b>4.45</b> Proceso Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de la leche.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b> Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un concepto que se utiliza en diversas partes del proyecto de NOM. Por lo tanto se justifica su definición.</p>
	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b> Se propone incluir la siguiente definición: Productos alimenticios Cualquier producto en estado natural, transformado, industrializado; de naturaleza sólida, semisólida, líquida, o semilíquida, que proporciona nutrimentos al organismo de acuerdo a la edad y condiciones físicas de la vida y estado nutricional del individuo y calidad de vida.</p>		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta de incluir la definición de "Productos alimenticios", en virtud de que se trata de un concepto que no se utiliza en el texto del proyecto de NOM. Por lo tanto, no hace sentido su inclusión.</p>

<p><b>4.46 Producto preenvasado</b> El producto que es colocado en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterado, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b> Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un concepto que se usa en el proyecto de NOM. Por lo tanto, la definición del concepto producto preenvasado, queda justificada.</p>
<p><b>4.48 Sólidos lácteos</b> Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b> Se propone eliminar la definición</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> No se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de un concepto que se usa en el proyecto de NOM. Por lo tanto, la inclusión queda justificada.</p>
<p><b>5. Símbolos y abreviaturas</b> Cuando en este proyecto de norma oficial mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por:</p> <p>°C            grados Celsius; °H            grados Horvet; g             gramo; mL,         ml mililitros; g/L,         g/L gramos por litro; g/mL,       g/ml gramos por mililitro; mg/L,       mg/l miligramos por litro; ±            más o menos; m/m         masa por masa; mín.         mínimo; máx.         máximo; kPa          kilo pascales; MPa         mega pascales; kgf/cm<sup>2</sup>     kilogramos fuerza por centímetro cuadrado; %            porcentaje.</p>		<p><b>LICONSA, S.A. DE C.V.</b> Falta homologar las siguientes abreviaturas con la descripción de su significado: mL ml mililitros g/mL g/ml gramos por mililitros mg/L mg/l miligramos por litro</p>	<p><b>LICONSA, S.A. DE C.V.</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que los símbolos aludidos ya están contemplados dentro del capítulo correspondiente.</p>
	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> °C            grados Celsius; °H            grados Horvet; g             gramo; mL,         mililitros; g/L,         gramos por litro; g/mL,       gramos por mililitro; mg/L,       miligramos por litro; ±            más o menos; m/m         masa por masa; mín.         mínimo; máx.         máximo; kPa          kilo pascales; MPa         mega pascales; kgf/cm<sup>2</sup>     kilogramos fuerza por centímetro cuadrado; %            porcentaje.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que los símbolos aludidos ya están contemplados dentro del capítulo correspondiente</p>

<p><b>6.1.1.1 Leche</b></p> <p>Para efectos de este proyecto de norma oficial mexicana, 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 y cumpla con las especificaciones de su denominación.</p>		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Tomar en cuenta para la definición la composición de la leche de vaca:</p> <table border="1" data-bbox="1102 381 1554 657"> <thead> <tr> <th>Porcentaje</th> <th>Promedio</th> <th>Intervalo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Agua</td> <td>86.6</td> <td>85.4-87.7</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>4.1</td> <td>3.4-5.1</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>3.6</td> <td>3.3-3.9</td> </tr> <tr> <td>Lactosa</td> <td>5.0</td> <td>4.9-5.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>0.7</td> <td>0.68-0.74</td> </tr> </tbody> </table> <p><a href="http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx">http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx</a></p> <p>Manual de la industrias Lácteas. Capitulo 2, Qumica de la Leche. Tetra Pak. Lund, Suecia. 1996</p>	Porcentaje	Promedio	Intervalo	Agua	86.6	85.4-87.7	Grasa	4.1	3.4-5.1	Proteína	3.6	3.3-3.9	Lactosa	5.0	4.9-5.0	Cenizas	0.7	0.68-0.74	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de una definición. Las especificaciones del producto se establecen en las tablas correspondientes, incluidas en el proyecto de NOM. Por lo tanto, se consideró que la redacción del proyecto de NOM es clara y completa.</p>
Porcentaje	Promedio	Intervalo																			
Agua	86.6	85.4-87.7																			
Grasa	4.1	3.4-5.1																			
Proteína	3.6	3.3-3.9																			
Lactosa	5.0	4.9-5.0																			
Cenizas	0.7	0.68-0.74																			
	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p><b>6.1.1.1 Leche</b></p> <p>Para efectos de esta Norma Oficial Mexicana, 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 artesanales y/o industriales que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras industriales o no, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de denominación.</p>		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, en virtud de que se trata de una definición. Por lo tanto, se consideró que la redacción del proyecto de NOM es clara y descriptiva del concepto que se define.</p>																		

**Tabla 1.- Denominaciones comerciales de la leche**

Denominación	Definición
Leche pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Leche ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Leche microfiltrada ultra	Leche que se obtiene de la fase de leche descremada separada, microfiltrada y pasteurizada y posteriormente adicionada o no de crema ultrapasteurizada. El uso de empaques y envases asépticos protegen al producto de reincidencia de infecciones y reducen al mínimo cualquier modificación ya sea fisicoquímica u organoléptica.  El producto final, o sea, la leche comercialmente estéril, cumple con las especificaciones contenidas en la tabla 3.
Leche evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y grasa butírica, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.
Leche condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.

--	--

**UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO**

**Tabla 1.- Denominaciones comerciales de la leche**

Denominación	Definición
Leche pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Leche ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Leche microfiltrada ultra	Leche que se obtiene de la fase de leche descremada separada, microfiltrada y pasteurizada y posteriormente adicionada o no de crema ultrapasteurizada. El uso de empaques y envases asépticos protegen al producto de reincidencia de infecciones y reducen al mínimo cualquier modificación ya sea fisicoquímica u organoléptica.  El producto final, o sea, la leche comercialmente estéril, cumple con las especificaciones contenidas en la tabla 3.
Leche evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y grasa butírica, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.

**UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO**

**IDF**

**FIL-IDF**

**COFOCALEC, A.C**

**CANACINTRA**

**CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.**

Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario respecto de eliminar de la Tabla 1 la denominación comercial "Leche con grasa vegetal", toda vez que la norma Codex Stan-206-1999 no permite ningún tipo de adición o extracción de componentes distintos, a los propios de la leche en los productos denominados como tal.

Respecto del texto que acompaña a la denominación comercial "Leche en polvo o leche deshidratada" el CCNNSUICPC también decidió aceptar la propuesta y corregir la redacción, en virtud de que el numeral de la tabla que establece las especificaciones de la leche en polvo o leche deshidratada, es la tabla 4 y no la tabla 6 como se indica en el proyecto de NOM.

Finalmente, el CCNNSUICPC también decidió aceptar el comentario respecto de la denominación comercial "Leche reconstituida", para retirar el uso de grasa vegetal en el producto. Respecto de la propuesta de eliminar las denominaciones comerciales de "leche microfiltrada ultra" y "leche concentrada", por considerar que estas no existen en el mercado, el CCNNSUICPC decidió no aceptar la propuesta, toda vez que la evidencia que el promovente presento para justificar su petición, no es lo suficientemente solida al respecto.

Leche en polvo o leche deshidratada	La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 6.		Leche condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.	
Leche rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la leche en polvo, y estandarizada con grasa butírica en cualquiera de sus formas, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.		Leche en polvo o leche deshidratada	El numeral que la describe es el de la tabla 4	
Leche reconstituida	La elaborada a partir de leche en polvo descremada o ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa butírica, suero de leche, agua para uso y consumo humano, con un contenido mínimo de 30 g por litro de proteína propia de la leche y 80% de caseína con respecto a proteína total, pudiendo contener grasa vegetal, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche descritas en la tabla 5.		Leche rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la leche en polvo, y estandarizada con grasa butírica en cualquiera de sus formas, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.	
Leche deslactosada	La que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 5 y 8.		Leche reconstituida	Para estar en concordancia en separar definitivamente la leche con otros productos y para ser congruentes con la tabla 5 no debe agregarse ninguna grasa vegetal. El concepto (reconstituida) debería pasar y regularse a través del PROY-NOM-183-SCFI-2011  Cofocalec en los últimos 5 generados valores de caseína en diversos sistemas de producción y en todo el país y se establecen en 24 g/l.	
Leche concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial de agua de la leche, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.		Leche deslactosada	En la tabla 5 se debe indicar que el ajuste de grasa es con butírica.	

Leche con grasa vegetal	La elaborada a partir de leche, a la cual se le sustituye la mayor parte de la grasa butírica por grasa vegetal comestible, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales descritas en la tabla 10 y 11 y lo establecido en el inciso 7.5.		Leche concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial de agua de la leche, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.	
Leche saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente proyecto de norma oficial mexicana, a la que se ha incorporado de otros ingredientes como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85% de leche apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.		Leche con grasa vegetal	Eliminar la denominación. En estricto sentido con la denominación descrita en el numeral 6.1.1.1 de este texto no se justifica este concepto ni tampoco las tablas 10 y 11 porque además estos productos con grasa vegetal, en cualquier proporción, estarán referidos en el PROY-NOM-183--SCFI-2011 como producto lácteo y producto lácteo combinado.	
			Leche saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente proyecto de norma oficial mexicana, a la que se ha incorporado de otros ingredientes como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85% de leche apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.	



		<p>Esta definición no incluye leche a la que la grasa de la leche ha sido sustituida en parte o en su totalidad por otra grasa animal o vegetal.</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción.</p> <p>Asimismo este ordenamiento establece en el punto 2 que: "A efectos del presente Reglamento, se entenderá por productos lácteos los productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen con objeto de reemplazar, enteramente o en parte, cualquiera de los constituyentes de la leche."</p> <p>En virtud de los argumentos antes mencionados consideramos que si la autoridad decide separar la actual NOM-155- SCFI-2003, es necesario eliminar del proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-155-SCFI-2011-, "Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba", a la "leche con grasavegetal", por no cumplir con la normatividad internacional vigente y, en su caso, incluirla en el PROY NOM-183- SCFI-2011 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba (...)"</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><b>FIL-IDF</b></p> <p>"(...) El proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-155-2011-1-SCFI establece en la tabla 1 del numeral 6.1.1., la definición de "Leche con grasa vegetal" como 'La elaborada a partir de leche, a la cual se le sustituye la mayor parte de la grasa butírica por grasa vegetal comestible, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales descritas en la tabla 10 y 11 y lo establecido en el inciso 7.5.</p> <p>En el contexto internacional la denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual senara en su apartado 2.1 'Leche es 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>De lo establecido por la norma Internacional consideramos incorrecto que se incluya en el proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-155-2011-SCFI la denominación de "Leche con grasa vegetal".</p> <p>La 'Leche con grasa vegetal" debiera, como en el CODEX Alimentarius, ser definida como 'mezclas de leche" o cualquier otro término distinto, y ser eliminada del campo de aplicación del PROY-NOM-155-SCFI-2011 y en todo caso ser incluida en el PROY-NOM-183-SCFI-2011 "Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comeroial y métodos de prueba".</p> <p>En abundamiento de lo anterior, se puede señalar que diversos países han establecido tanto en sus estándares como en sus regulaciones el término leche sin que en alguno de ellos se incluya como tal, aquella que le es sustralda la mayor parte de la grasa butirica por grasa vegetal comestible.</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>En los Estados Unidos el CFR en el Título 21 apartado 131 establece que "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche que está en forma de empaque final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, Ultrapasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 PPr ciento de sólidos de leche no grasa y no menos de 31/4 par ciento de grasa láctea. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa láctea de la misma, o adicionando a la misma crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>En este mismo ordenamiento se establece de manera enfática y precisa para la leche grado A que: "Esta definición no incluye leche o productos lácteos a los cuales la grasa de la leche ha sido sustituida en parte o en su totalidad por otra grasa animal o vegetal..."</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No. 1898187 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios otdellos, sin ninguna adición ni sustracción.</p> <p>Asimismo este ordenamiento establece en el punto 2 que: 'A efectos del presente Reglamento, se entenderá por productos lácteos los productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se ub'icen con objeto de reemplazar, enteramente o en parte, cualquiera de los constituyentes de la leche.</p> <p>En virtud de los argumentos antes mencionados consideramos que es necesario eliminar del proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-155-2011-SCFI, "Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba", todo lo relacionado con el concepto "leche con grasa vegetal", por no cumplir con la normatividad internacional vigente y, en su caso, incluirlo en el PROY NOM-183-SCFI-2011 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba (...)"</p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>No existen en el mercado productos con las denominaciones de leche microfiltrada ultra ni leche concentrada, por lo que consideramos que no se justifica mantener dichas denominaciones en la norma oficial mexicana.</p> <p>La denominación de leche reconstituida debería eliminarse de este proyecto de norma mexicana, en congruencia con la definición de leche. De no ser posible su eliminación, se propone retirar el uso de grasa vegetal en el producto, en congruencia con el objetivo y alcance de este proyecto de norma oficial mexicana.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p> <p>Punto 4.2 de la Norma Internacional CODEX STAN 206-1999.</p> <p>La denominación de leche con grasa vegetal, debería eliminarse de este proyecto de norma oficial mexicana, en congruencia con su objetivo y alcance y con la definición de leche. La sustitución de componentes propios de la leche no está permitida en otras legislaciones; para ésta denominación se permite la sustitución total o parcial de un componente de la leche por un ingrediente ajeno a la misma.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p> <p>Punto 4.2 de la Norma Internacional CODEX STAN 206-1999.</p> <p>Se propone incluir una nueva denominación para leche con fruta y/o cereales, considerando que en el mercado se encuentran productos de leche con avena o con frutas que difieren con lo descrito en la denominación de leche saborizada, debido a que el contenido de dichos ingredientes es cercano al 30%.</p> <p>La denominación propuesta para el producto es: "Leche con fruta y/o cereales" o "Leche adicionada con frutas y/o cereales", para cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente proyecto de norma oficial mexicana, a la que se ha incorporado de otros ingredientes como cereales, fruta, edulcorantes u otros, y que contiene al menos 60% de leche apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla que corresponda, en la proporción que corresponda al contenido de leche.</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><b>CANACINTRA</b></p> <p>"(...) El Proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-155-2011-SCFI, Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, establece como objetivo en su numeral 1 que: <i>"El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos..."</i></p> <p>Asimismo, el proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-155-2011-SCFI establece en la tabla 1 del numeral 6.1.1., la definición de <b>"Leche con grasa vegetal"</b> como <i>"La elaborada a partir de leche, a la cual se le sustituye la mayor parte de la grasa butírica por grasa vegetal comestible, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales descritas en la tabla 10 y 11 y lo establecido en el inciso 7.5.</i></p> <p>En el contexto internacional la denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la <i>Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999</i>, la cual señala en su apartado 2.1 <i>"Leche es 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"</i>.</p> <p>En abundamiento de lo anterior, se puede señalar que diversos países han establecido tanto en sus estándares como en sus regulaciones el término leche sin que en alguno de ellos se incluya como tal, aquella que le es sustraída la mayor parte de la grasa butírica por grasa vegetal comestible.</p> <p>En los Estados Unidos el CFR en el Título 21 apartado 131 establece que <i>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en la forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada o ultrapasteurizada, y deberá contener no menos de 8 1/4 por ciento de sólidos de leche no grasa y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de parte de la grasa de la leche de ella, o mediante la adición de crema de la misma, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada"</i>.</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p><b>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</b></p> <p>"(...) Consideramos que la "leche con grasa vegetal" debería ser ubicada en la NOM-183-SCFI-2011.</p> <p>En el contexto internacional la denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1 "Leche es 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>En los Estados Unidos de América, el CFR en el Título 21 apartado 131 establece que "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultrapasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 31/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p><i>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción.</i></p> <p>En virtud, consideramos que si la autoridad decide separar la actual NOM-155-SCFI-2003, es necesario eliminar del proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-155-SCFI-2011-, "Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba", a la "leche con grasa vegetal", por no cumplir con la normatividad internacional vigente y, en su caso, incluirla en el PROY NOM-183-SCFI-2011 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>(...)"</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Tabla 2.- Clasificación para leche														
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor										
Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa Butírica</li> <li>Entera</li> <li>Semidescremada</li> <li>Parcialmente Descremada</li> <li>Grasa Vegetal</li> <li>Con grasa vegetal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rehidratada</li> <li>Reconstruida</li> <li>Deslactosada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteurizada</li> <li>Ultrapasteurizada</li> <li>Microfiltrada Ultra</li> <li>Evaporada</li> <li>Condensada</li> <li>Azucarada</li> <li>Deshidratada o en polvo</li> <li>Concentrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a ...</li> <li>Sabor a ...</li> </ul>										
<p><b>Nota:</b> Para el caso de la leche, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa (grasa butírica o vegetal), debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso de la leche saborizada, indicarlo en la etiqueta.</p>														
<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p><b>Tabla 2.- Clasificación para leche</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tipo de grasa</th> <th>Proceso primario</th> <th>Proceso secundario</th> <th>Sabor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa Butírica</li> <li>Entera</li> <li>Semidescremada</li> <li>Parcialmente Descremada</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rehidratada</li> <li>Reconstruida</li> <li>Deslactosada</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteurizada</li> <li>Ultrapasteurizada</li> <li>Microfiltrada Ultra</li> <li>Evaporada</li> <li>Condensada</li> <li>Azucarada</li> <li>Deshidratada o en polvo</li> <li>Concentrada</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a ...</li> <li>Sabor a ...</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Nota:</b> Para el caso de la leche, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa (grasa butírica o vegetal), debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso de la leche saborizada, indicarlo en la etiqueta.</p>						Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa Butírica</li> <li>Entera</li> <li>Semidescremada</li> <li>Parcialmente Descremada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rehidratada</li> <li>Reconstruida</li> <li>Deslactosada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteurizada</li> <li>Ultrapasteurizada</li> <li>Microfiltrada Ultra</li> <li>Evaporada</li> <li>Condensada</li> <li>Azucarada</li> <li>Deshidratada o en polvo</li> <li>Concentrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a ...</li> <li>Sabor a ...</li> </ul>
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor										
Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa Butírica</li> <li>Entera</li> <li>Semidescremada</li> <li>Parcialmente Descremada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rehidratada</li> <li>Reconstruida</li> <li>Deslactosada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteurizada</li> <li>Ultrapasteurizada</li> <li>Microfiltrada Ultra</li> <li>Evaporada</li> <li>Condensada</li> <li>Azucarada</li> <li>Deshidratada o en polvo</li> <li>Concentrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a ...</li> <li>Sabor a ...</li> </ul>										
<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Eliminar Grasa vegetal y con grasa vegetal del texto por los argumentos ya expuestos en el numeral 6.1.denominación comercial y en la tabla 1.</p>														
<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario respecto de eliminar de la Tabla 2 toda referencia a la “grasa vegetal”, toda vez que la norma Codex Stan-206-1999 no permite ningún tipo de adición o extracción de elementos distintos a los propios de la leche en los productos denominados como tal.</p>														
<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Debe decir “Parcialmente descremada” y “Reconstituida”</p>														
<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>La Tabla 2 no describe el nombre completo “Parcialmente descremada” y dice “Reconstruida” Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>														
<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, modificando la palabra reconstruida por reconstituida. En el caso de la leche parcialmente descremada ya se establece con ese nombre en el proyecto de NOM, para quedar como sigue</p> <p><b>Tabla 2.- Clasificación para leche</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tipo de grasa</th> <th>Proceso primario</th> <th>Proceso secundario</th> <th>Sabor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa Butírica</li> <li>Entera</li> <li>Semidescremada</li> <li>Parcialmente Descremada</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rehidratada</li> <li>Reconstruida</li> <li>Deslactosada</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteurizada</li> <li>Ultrapasteurizada</li> <li>Microfiltrada Ultra</li> <li>Evaporada</li> <li>Condensada</li> <li>Azucarada</li> <li>Deshidratada o en polvo</li> <li>Concentrada</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a ...</li> <li>Sabor a ...</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Nota:</b> Para el caso de la leche, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa (grasa butírica o vegetal), debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso de la leche saborizada, indicarlo en la etiqueta.</p>						Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa Butírica</li> <li>Entera</li> <li>Semidescremada</li> <li>Parcialmente Descremada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rehidratada</li> <li>Reconstruida</li> <li>Deslactosada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteurizada</li> <li>Ultrapasteurizada</li> <li>Microfiltrada Ultra</li> <li>Evaporada</li> <li>Condensada</li> <li>Azucarada</li> <li>Deshidratada o en polvo</li> <li>Concentrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a ...</li> <li>Sabor a ...</li> </ul>
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor										
Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa Butírica</li> <li>Entera</li> <li>Semidescremada</li> <li>Parcialmente Descremada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rehidratada</li> <li>Reconstruida</li> <li>Deslactosada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteurizada</li> <li>Ultrapasteurizada</li> <li>Microfiltrada Ultra</li> <li>Evaporada</li> <li>Condensada</li> <li>Azucarada</li> <li>Deshidratada o en polvo</li> <li>Concentrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con sabor a ...</li> <li>Sabor a ...</li> </ul>										

<p><b>7.1 Leches pasteurizadas, ultrapasteurizadas y microfiltrada ultra.</b></p> <p>Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3 de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>La importancia de que la leche cumpla con los requisitos de sus componentes que solicita el proyecto de norma, es el beneficio nutrimental y de salud que puede aportar a la población, por ejemplo:</p> <p>-Por sus proteínas, de alto valor biológico, las cuales cumplen con funciones en el organismo como catálisis enzimática, transporte y almacenamiento, movimiento, soporte mecánico, protección inmunitaria, entre otras.</p> <p>-La leche es fuente natural de calcio, el cual entre sus funciones están, la estructura de huesos y dientes, coagulación de la sangre, permeabilidad de las membranas, neurotransmisión y contracción muscular. Además existen estudios en donde se ha observado que el calcio proveniente de alimentos, como la leche se absorbe con mayor facilidad que el que se encuentra en otras fuentes, incluso de los suplementos alimenticios. Esto se debe a la relación calcio/fósforo que mantiene naturalmente este alimento 1:1, ambos son constituyentes base de los huesos, que depositados sobre las proteínas de la matriz ósea, dan rigidez al tejido y le confieren sus propiedades mecánicas de protección y sostén. Además del fósforo, la vitamina D que se adiciona por norma a la leche, también ayuda al mejor aprovechamiento del calcio. La lactosa tiene también la cualidad de mejorar la absorción del calcio. De ahí la importancia de consumir calcio a lo largo de la vida.</p> <p>-Además del calcio y fósforo, contiene otros micronutrientes como el magnesio y el potasio.</p> <p>-La leche también es fuente de vitamina B2 (riboflavina) y niacina; aporta en menor cantidad vitamina B1 (tiamina), vitamina B6 (piridoxina) y ácido fólico. Además de estar adicionada con vitamina A y D. Se ha encontrado que el consumo de productos lácteos en adultos, tiene un impacto positivo en su consumo de vitaminas y minerales.</p> <p>Es de gran relevancia mencionar que la leche se ha considerado un alimento que puede aportar beneficios a la salud, éstos se han encontrado en diversos estudios realizados a nivel mundial. Además de relacionarse con la salud ósea y dental, se ha encontrado beneficios para la salud cardiovascular y personas con hipertensión, así como para el control de peso y personas con resistencia a la insulina, Diabetes Mellitus y síndrome metabólico.</p>	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que dicho comentario no hace ninguna propuesta de modificación al proyecto de NOM, sino que se concreta en mencionar los beneficios que obtiene el consumidor cuando la leche cumple con los requisitos de la norma. Los beneficios aludidos son el fundamento técnico de la elaboración de esta NOM.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Por lo que la leche es un alimento que puede formar parte de una correcta alimentación, en cualquiera de las formas mencionadas en el Proyecto de NOM-155-SCIF-2011.</p> <p>Miller, GD. The importance of milk and milk products in the diet. Handbook of dairy foods and nutrition.</p> <p>Boca Raton FL: National Dairy Council 2007.</p> <p>De Santiago S, Halhali A, Frenk S, Bourges H. Calcio y fósforo. En: Bourges R. H, Casanueva E, Rosado JL.(eds). Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. México: Editorial Médica Panamericana, 2008: 215-230</p> <p>Martini L, Word R, Relative bioavailability of calcium-rich dietary sources in the elderly, Am J Clin Nut. 2002; 76: 1345-1349.</p> <p>De Lago A, Parada M, Somera J, Prevalencia de osteoporosis en población abierta de la Ciudad de México, Ginecol Obstet Mex 2008; 76(5): 261-6.</p> <p>Gómez Alonso C, Rodríguez García M, Metabolismo del calcio, del fósforo y del Magnesio, Sección I: Estructura y regulación del Hueso, Manual práctico de osteoporosis y enfermedades del metabolismo mineral, Santander, Jarpyo Editores, 2004: 7-12.</p> <p>Heaney RP. Calcium, dairy products and osteoporosis. Journal of the American College of Nutrition. 2000; 19: 83S-89S</p> <p>Heaney RP. The importance of calcium intake for lifelong skeletal health. Calcified Tissue International. 2002; 70: 70-73.</p> <p>The University of Arizona. Cooperative Extensión, Guía de los suplementos de calcio, Tucson Arizona, 2000. <a href="http://ag.arizona.edu/pubs/health/az1179.pdf">http:// ag.arizona.edu/pubs/health/az1179.pdf</a></p> <p>Rosado JL, Garcia OP, Ronquillo D, Hervert-Hernández D, Caamaño Mdel C, Martínez G, Gutiérrez J, García S.</p> <p>Intake of milk with added micronutrients increases the effectiveness of an energy-restricted diet to reduce body weight: a randomized controlled clinical trial in Mexican women. J Am Diet Assoc. 2011 Oct; 111(10): 1507-16.</p> <p>Ochner CN, Lowe MR. Self-reported changes in dietary calcium and energy intake predict weight regain following a weight loss diet in obese women. Journal of Nutrition. 2007; 137: 2324-2328.</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>Alonso, A., Beunza, JJ., Delgado-Rodriguez, M., Martinez, JA., and Martinez-Gonzalez, MA. Lowfat dairy consumption and reduced risk of hypertension: the Seguimiento Universidad de Navarra (SUN) cohort. <i>American Journal of Clinical Nutrition</i>. 2005; 82: 972</p> <p>Wang L, Manson JE, Buring JE, Lee IM, Sesso HD. Dietary intake of dairy products, calcium, and vitamin D and the risk of hypertension in middle-aged and older women. <i>Hypertension</i>. 2008; 51: 1-7.</p> <p>Kris-Etherton PM, Grieger JA, Hilpert KF, West SG. Milk products, dietary patterns and blood pressure management. <i>J Am Coll Nutr</i>. 2009; 28 (Suppl 1): 103S-119S.</p> <p>Saito T. Antihypertensive peptides derived from bovine casein and whey proteins. <i>Adv Exp Med Biol</i>. 2008; 606:295-312</p> <p>Tremblay A, Gilbert JA. Milk products, insulin resistance syndrome and type 2 diabetes. <i>J Am Coll Nutr</i> 2009; 28 (Suppl 1): 91S-102S</p> <p>Pittas AG, Lau J, Hu FB, Dawson-Hughes B. REVIEW: The role of vitamin D and calcium in type 2 diabetes. A systematic review and meta-analysis. <i>Journal of Clinical Endocrinology &amp; Metabolism</i>. 2007; 92: 2017-2029.</p> <p>Elwood PC, Pickering JE, Fehily AM. Milk and dairy consumption, diabetes and the metabolic syndrome: the Caerphilly prospective study. <i>Journal of Epidemiology and Community Health</i>. 2007; 61: 695-698</p> <p>Ranganathan R, Nicklas TA, Yang SJ, Berenson GS. The nutritional impact of dairy product consumption on dietary intakes of adults (1995-1996): the Bogalusa Heart Study. <i>Journal of the American Dietetic Association</i>. 2005; 105: 1391-1400.</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**Tabla 3.- Especificaciones de leche pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra**

Especificaciones	Limite			
	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8
Grasa butírica g/L	30 mín.	28 máx. 6 mín.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3
Sólidos no grasos de la leche, g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1
Lactosa g/L	43 mín. 52 máx.	43 mín. 52 máx.	43 mín. 52 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2
<p><b>Nota:</b> La leche ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H).</p> <p><b>Nota:</b> En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).</p>				
<p><b>7.2</b> Las leches evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, deben cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 4.</p>				

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO

Estamos de acuerdo con la especificación de caseína de 24 g/L (2.4% p/v), al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche que se produce en diferentes zonas del país, en donde ya están incluidos las variables de alimentación del ganado, estacionalidad del año, edad de las vacas y raza. Aún con estos variables se pueden obtener los 24 g/L de caseína en la leche. ANGLAC. Anexo 3

**ALPURA**

Estamos de acuerdo con la especificación de caseína de 24 g/L (2.4% p/v), al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche de vaca.

1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a ed. México, D.F.

2.- <http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx>

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que dicho comentario aporta sustento para conservar la especificación de 24 g/L de caseína, por lo tanto decidió aceptarlo.

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que dicho comentario aporta sustento para conservar la especificación de 24 g/L de caseína, por lo tanto decidió aceptarlo.

		<p><b>CHILCHOTA ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UNIFOODS, S.A. DE C.V., SIGMA ALIMENTOS, ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V., LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V., PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L., DILAC, S.A. DE C.V</b></p> <p>"(...) El establecer que el porcentaje de caseína se incrementa de 70 a 80% significa generar un alto costo para los productores, quienes deberán demostrar cotidianamente, mediante la realización y entrega de pruebas de laboratorio que su leche cumple con ese parámetro. Es importante considerar que en México la producción de leche y la composición de la misma se lleva a cabo en explotaciones muy diferentes entre si, tanto por su tamaño, zonas geográficas e inclusive razas utilizadas, por lo que en muchos de los casos el nivel de caseína propuesto no se alcanzará, disminuyendo la posibilidad de colocación y compra de la leche que no cumpla (...)"</p>	<p><b>CHILCHOTA ALIMENTOS, S.A. DE C.V., UNIFOODS, S.A. DE C.V., SIGMA ALIMENTOS, ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V., LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V., PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L., DILAC, S.A. DE C.V</b></p> <p><b>ELIC NERI VALENCIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, en su opinión, los datos aportados en la Manifestación de Impacto Regulatorio que acompañó al presente proyecto de norma oficial mexicana soportan el hecho de que se pretenda elevar el nivel de la caseína presente en el producto denominado leche, de una especificación de 70% a una de 80%, en alineación con investigaciones realizadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica (USDA por sus siglas en inglés), en específico una titulada: "Dairy Cooperative Growth Challenges: Technology, Ingredients (Proteins) and Equity Financing", la cual en su página 11 (Tabla 1. Composición de la leche) establece que la relación caseína/proteína presente en la leche es de 82.4%.</p> <p>Por otro lado, estudios internacionales y nacionales, teniendo como ejemplo cuatro* (Karen E. Smit de la Universidad de Wisconsin, Goff Douglas de la Universidad de Guelph, Gösta Bylund en su Manual de Procesamiento de Lácteos y El libro blanco de la leche, publicación de la Cámara Nacional de Industriales de la leche), señalan que la leche contiene 80% de caseína en su composición.</p>
		<p><b>ELIC NERI VALENCIA</b></p> <p>"(...) Me podría decir que evaluación se tomo en cuenta para incrementar la relación de proteína-caseína ya que se considera que está por encima del valor en la leche que se está produciendo en la república mexicana (...)"</p>	

			<p>Finalmente, es importante hacer mención que de acuerdo con datos aportados por LICONSA, durante la primera quincena del mes de abril del año 2011, se desprende que los datos estadísticos media, moda y mediana, se ubican por arriba del 80% de caseína y que los procesos de industrialización de la leche no disminuyen los niveles de dicha proteína.</p> <p>*1) Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001, disponible en: <a href="http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html">http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html</a>.</p> <p>2) Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995, disponible en: <a href="http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf">http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf</a>.</p> <p>3) Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995, disponible en: <a href="http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF">http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF</a>.</p> <p>4) Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: Calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011.</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS,  
JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL  
TOTOTLAN, JALISCO

**Tabla 3.- Especificaciones de leche  
pasteurizada, ultrapasteurizada y  
microfiltrada ultra**

Especificaciones	Límite			
	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 min.	1,029 min.	1,031 min.	Véase inciso 8.8
Grasa butírica g/L	30 mín.	28 máx. 6 mín.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3
Sólidos no grasos de la leche, g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1
Lactosa g/L	43 mín. 52 máx.	43 mín. 52 máx.	43 mín. 52 máx.	Ver incisos 8.6 y 8.10
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2

**Nota:** La leche ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H).

**Nota:** En leche, la relación caseína proteína debe ser de 24g/L.

UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que es común expresar la relación caseína proteína en porcentaje y el valor concreto de caseína se expresa en g/L. Con esta expresión se aporta mayor información al momento de aplicar la norma.

		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Estamos de acuerdo con el cambio de 70% de caseína a 80% como lo marca el Proyecto de Norma. Recomendamos mencionar y tomar en cuenta los siguientes puntos:</p> <p>Es bien sabido que la leche es un alimento con proteínas de alta calidad, la cual provee todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo humano no puede sintetizar, por esta razón la leche de vaca es considerada una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico.</p> <p>Dichas proteínas se dividen en dos grandes grupos: las caseínas contienen el fósforo y coagula o se precipita a un pH de 4.6; y las proteínas del suero (seroproteínas). Estas son consideradas proteínas de alto valor biológico que cuentan con un amplio perfil de aminoácidos que incluye aminoácidos azufrados como la cisteína y la metionina, aminoácidos de cadena ramificada y lisina y triptófano, con lo que se compensan las deficiencias de la caseína.</p> <p>En la siguiente tabla, podemos ver la distribución de las proteínas de la leche, en donde se menciona el porcentaje del tipo de proteínas.</p> <table border="1" data-bbox="1092 665 1564 755"> <thead> <tr> <th>Proteína</th> <th>Total de proteínas (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Caseínas:</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Proteínas del suero:</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> <p>Adaptada de: Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a. ed. México, D.F. 1999. p.p. 590</p> <p>En la legislación tanto de los Estados Unidos de América como de Canadá y el Reino Unido, podemos encontrar que si bien se regula la cantidad de proteínas en la leche, no especifican la relación que debe de haber entre la caseína y las proteínas del suero.</p> <p>En el Codex Alimentarius, se menciona que "el ajuste se haya realizado conforme a los métodos permitidos por la legislación del país de venta al por menor, y sólo mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche, sin alterar la relación de proteínas de suero respecto de la caseína"</p> <p>La leche y los productos lácteos como alimentos composición y estructura en productos lácteos. Tecnología. Ediciones UPC. Cataluña, 2004.</p> <p>Aranceta Batrina J, Serra Majem L. Leche, lácteos y salud. Editorial Médica Panamericana. España, 2005.</p> <p>Jenkins, T.C., McGuire, M.A. Major Advances in Nutrition: Impact of Milk Composition. J Dairy Sci. 2006; 89: 1302-1310</p> <p>United States Standards for Grades for Non Fat Dry Milk. United States Department of Agriculture, Agricultural Marketing Service. Dairy Programs. 2001.</p> <p><a href="http://hc-sc.ca/fn-an/index-eng.php">http://hc-sc.ca/fn-an/index-eng.php</a>  <a href="http://inspection.gc.ca/food/dairy-products/eng/">http://inspection.gc.ca/food/dairy-products/eng/</a>  <a href="http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-79-840/page-1.html">http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-79-840/page-1.html</a>  <a href="http://search.food.gov.uk">http://search.food.gov.uk</a></p>	Proteína	Total de proteínas (%)	Caseínas:	80	Proteínas del suero:	20	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUIPCPC analizó el comentario y concluyó que no se trata de una propuesta de modificación del proyecto de NOM, sino que el comentario apoya la especificación de caseína establecida en el proyecto de NOM.</p>
Proteína	Total de proteínas (%)								
Caseínas:	80								
Proteínas del suero:	20								

		<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Las tablas 3 y 5 no incluyen en la columna de método de prueba, para el parámetro de densidad a 15°C, la referencia de la NMX-F-737-COFOCALEC-2010.</p> <p>Las tablas 3 y 5 deben referir en la columna de método de prueba, para el parámetro de densidad A 15°C, la NMX-F-737-COFOCALEC-2010.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que las tablas aludidas indican que para determinar la densidad, se debe utilizar el método de prueba indicado en el inciso 8.8, y en ese inciso, se indica claramente que el método aplicable para esa prueba es el de la NMX-F-737-COFOCALEC-2010. Por lo tanto, el método aludido sí está referido en el proyecto de NOM.</p>
		<p><b>CANACINTRA</b></p> <p>"(...) En el PROY NOM 155 SCFI 2011, se establece que el contenido de caseína, debe ser al menos de 24 gramos por litro (Cuadro 3. Especificaciones de leche pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra). En la segunda nota del cuadro mencionado, se señala: "en leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).</p> <p>Al respecto queremos manifestar que las pruebas de laboratorio que se hacen a la leche que procesa la industria afiliada a la CANACINTRA, reflejan que si bien en promedio la caseína en la leche como porcentaje de la proteína es superior a 70%, no en todos los casos alcanza la pretendida cifra de 80% planteada por la autoridad.</p> <p>En su momento esta organización informó a la Dirección General de Normas que hay referencias bibliográficas, como lo es "La ciencia de los alimentos de la A a la Z", de Editorial Acribia, S.A. de C.V., por Adrián – R Fragne y; "Leche y sus derivados", de Editorial Trillas, por Armando Santos Moreno; que señalan que el porcentaje de caseína en la leche se encuentra entre el 75 y el 78%.</p> <p>En virtud de esta circunstancia y con el propósito de no desproteger a los ganaderos cuya leche no logra los niveles de caseína de 80% respecto de la proteína, es que nuestra propuesta de contenido de caseína se ubique en 77%.</p> <p>A efecto de no generar confusión en la interpretación de este porcentaje, sugerimos atentamente que el contenido de caseína en la leche, definido en el Cuadro 3, se fije solamente con valores absolutos (23.1 gr/L) y se elimine la nota del pie de cuadro que hace referencia a la relación porcentual (...)"</p>	<p><b>CANACINTRA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, en su opinión, los datos aportados en la Manifestación de Impacto Regulatorio que acompañó al presente proyecto de norma oficial mexicana soportan el hecho de que se pretenda elevar el nivel de la caseína presente en el producto denominado leche, de una especificación de 70% a una de 80%, en alineación con investigaciones realizadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica (USDA por sus siglas en ingles), en específico una titulada: "Dairy Cooperative Growth Challenges: Technology, Ingredients (Proteins) and Equity Financing", la cual en su página 11 (Tabla 1. Composición de la leche) establece que la relación caseína/proteína presente en la leche es de 82.4%.</p> <p>Por otro lado, estudios internacionales y nacionales, teniendo como ejemplo cuatro* (Karen E. Smit de la Universidad de Wisconsin, Goff Douglas de la Universidad de Guelph, Gösta Bylund en su Manual de Procesamiento de Lácteos y El libro blanco de la leche, publicación de la Cámara Nacional de Industriales de la leche), señalan que la leche contiene 80% de caseína en su composición.</p>

			<p>Finalmente, es importante hacer mención que de acuerdo con datos aportados por LICONSA, durante la primera quincena del mes de abril del año 2011, se desprende que los datos estadísticos media, moda y mediana, se ubican por arriba del 80% de caseína y que los procesos de industrialización de la leche no disminuyen los niveles de dicha proteína</p> <p>*1) Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001, disponible en: <a href="http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html">http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html</a>.</p> <p>2) Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995, disponible en: <a href="http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf">http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf</a>.</p> <p>3) Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995, disponible en: <a href="http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF">http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF</a>.</p> <p>4) Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: Calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011.</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p><b>PILAR MILKE GARCIA</b></p> <p>“(…) Existen diversas fuentes alternativas de proteína. No hay justificación de por qué se deben consumir más proteínas de la leche y no de otros alimentos o productos alimenticios. Si bien es cierto que se recomienda el consumo de proteínas de alto valor biológico en la dieta diaria, éstas pueden ser obtenidas a través de diversos alimentos, y no necesariamente de origen animal sino también de origen vegetal, considerando su debida complementación (cereal + leguminosa). Existe cierta sustitución entre productos en términos de su contenido de proteínas, independientemente de su naturaleza.</p> <p>Existen diversas fuentes de proteínas disponibles, con menor precio por unidad de proteína que el de la leche. De esta forma, es de esperarse que un individuo con necesidad de aumentar su ingestión diaria de proteínas recurra a alimentos que logren este propósito a un menor precio, en comparación con la leche.</p> <p>a) Considero que una proporción adecuada de caseína con respecto al porcentaje total de proteínas de la leche, fórmula láctea y alimento lácteo combinado es de 78% (…).”</p>	<p><b>PILAR MILKE GARCIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, en su opinión, los datos aportados en la Manifestación de Impacto Regulatorio que acompañó al presente proyecto de norma oficial mexicana soportan el hecho de que se pretenda elevar el nivel de la caseína presente en el producto denominado leche, de una especificación de 70% a una de 80%, en alineación con investigaciones realizadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica (USDA por sus siglas en inglés), en específico una titulada: “Dairy Cooperative Growth Challenges: Technology, Ingredients (Proteins) and Equity Financing”, la cual en su página 11 (Tabla 1. Composición de la leche) establece que la relación caseína/proteína presente en la leche es de 82.4%.</p> <p>Por otro lado, estudios internacionales y nacionales, teniendo como ejemplo cuatro* (Karen E. Smit de la Universidad de Wisconsin, Goff Douglas de la Universidad de Guelph, Gösta Bylund en su Manual de Procesamiento de Lácteos y El libro blanco de la leche, publicación de la Cámara Nacional de Industriales de la leche), señalan que la leche contiene 80% de caseína en su composición.</p> <p>Finalmente, es importante hacer mención que de acuerdo con datos aportados por LICONSA, durante la primera quincena del mes de abril del año 2011, se desprende que los datos estadísticos media, moda y mediana, se ubican por arriba del 80% de caseína y que los procesos de industrialización de la leche no disminuyen los niveles de dicha proteína</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>*1) Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001, disponible en: <a href="http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html">http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html</a>.</p> <p>2) Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995, disponible en: <a href="http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf">http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf</a>.</p> <p>3) Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995, disponible en: <a href="http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF">http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF</a>.</p> <p>4) Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: Calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011.</p>
		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Referir la NMX-F-744-COFOCALEC-2011 para grasa butírica.</p> <p>Cancela a la NMX-F-210-1971</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que los métodos de prueba, a los que se hace referencia en la tabla indican los numerales 8.7 y 8.9 y en dichos numerales, se indica claramente los métodos de prueba aplicables .</p>

		<p><b>CONCAMIN</b></p> <p>“(…) En los documentos que se han expuesto en tiempo y forma ambas Cámaras Nacionales han demostrado que el contenido de proteína en la leche fresca se ve modificado por la raza de las vacas, su alimentación y la estacionalidad del año, por lo que solicitamos a la autoridad tome en cuenta los argumentos esgrimidos al respecto y adecúe el contenido de proteína y de ahí el de caseína a un valor tal que no incida en costos extras para el sector primario y la industria nacional, ya que esto redundará en el adquiriente de los productos sujetos a los proyectos mencionados (...)”</p>	<p><b>CONCAMIN</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, en su opinión, los datos aportados en la Manifestación de Impacto Regulatorio que acompañó al presente proyecto de norma oficial mexicana soportan el hecho de que se pretenda elevar el nivel de la caseína presente en el producto denominado leche, de una especificación de 70% a una de 80%, en alineación con investigaciones realizadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica (USDA por sus siglas en inglés), en específico una titulada: “Dairy Cooperative Growth Challenges: Technology, Ingredients (Proteins) and Equity Financing”, la cual en su página 11 (Tabla 1. Composición de la leche) establece que la relación caseína/proteína presente en la leche es de 82.4%.</p> <p>Por otro lado, estudios internacionales y nacionales, teniendo como ejemplo cuatro* (Karen E. Smit de la Universidad de Wisconsin, Goff Douglas de la Universidad de Guelph, Gösta Bylund en su Manual de Procesamiento de Lácteos y El libro blanco de la leche, publicación de la Cámara Nacional de Industriales de la leche), señalan que la leche contiene 80% de caseína en su composición.</p> <p>Finalmente, es importante hacer mención que de acuerdo con datos aportados por LICONSA, durante la primera quincena del mes de abril del año 2011, se desprende que los datos estadísticos media, moda y mediana, se ubican por arriba del 80% de caseína y que los procesos de industrialización de la leche no disminuyen los niveles de dicha proteína</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>*1) Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001, disponible en: <a href="http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html">http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html</a>.</p> <p>2) Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995, disponible en: <a href="http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf">http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf</a>.</p> <p>3) Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995, disponible en: <a href="http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF">http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF</a>.</p> <p>4) Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: Calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011</p>
		<p><b>AGL JALOSTOTITLAN, AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ, AGL GENERAL DEL BAJIO SAN JOSE, JALISCO, AGL ORIZABA, VERACRUZ, AGL ISLA, VERACRUZ, AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO</b></p> <p>"(...) Estamos de acuerdo en que se incremente el porcentaje de caseína del 70% al 80%. estableciendo que la leche debe contener 24 gramos de caseína dentro de las protelinas totales (...)"</p>	<p><b>AGL JALOSTOTITLAN, AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ, AGL GENERAL DEL BAJIO SAN JOSE, JALISCO, AGL ORIZABA, VERACRUZ, AGL ISLA, VERACRUZ, AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que no se trata de una propuesta de modificación del proyecto de NOM, sino que el comentario apoya la especificación de caseína establecida en el proyecto de NOM.</p>

		<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>“(…) Por lo que toca al contenido de caseína, en el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, se pretende establecer un contenido mínimo de 80% de caseína para los productos sujetos al mismo, por lo que toda la leche fresca que se reciba en fábrica deberá si no se modifica el proyecto publicado, cumplir con dicho parámetro, lo cual hoy por hoy no es posible de cumplir por dicho sector primario en forma generalizada</p> <p>Conscientes de la necesidad de ajustar el valor de caseína respecto al acordado por el grupo de trabajo que generó la NOM-155-SCFI-2003, al interior de CANILEC, se propone no establecer un valor de caseína en 80%, ya que es excesivo y consideramos que no todos los integrantes del sector primario podrán cumplir con dicho valor, siendo lo más adecuado un valor del 75%. Así mismo solicitamos que la caseína sea expresada en gramos (…)”</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, en su opinión, los datos aportados en la Manifestación de Impacto Regulatorio que acompañó al presente proyecto de norma oficial mexicana soportan el hecho de que se pretenda elevar el nivel de la caseína presente en el producto denominado leche, de una especificación de 70% a una de 80%, en alineación con investigaciones realizadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica (USDA por sus siglas en inglés), en específico una titulada: “Dairy Cooperative Growth Challenges: Technology, Ingredients (Proteins) and Equity Financing”, la cual en su página 11 (Tabla 1. Composición de la leche) establece que la relación caseína/proteína presente en la leche es de 82.4%.</p> <p>Por otro lado, estudios internacionales y nacionales, teniendo como ejemplo cuatro* (Karen E. Smit de la Universidad de Wisconsin, Goff Douglas de la Universidad de Guelph, Gösta Bylund en su Manual de Procesamiento de Lácteos y El libro blanco de la leche, publicación de la Cámara Nacional de Industriales de la leche), señalan que la leche contiene 80% de caseína en su composición.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Finalmente, es importante hacer mención que de acuerdo con datos aportados por LICONSA, durante la primera quincena del mes de abril del año 2011, se desprende que los datos estadísticos media, moda y mediana, se ubican por arriba del 80% de caseína y que los procesos de industrialización de la leche no disminuyen los niveles de dicha proteína</p> <p>*1) Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001, disponible en: <a href="http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html">http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html</a>.</p> <p>2) Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995, disponible en: <a href="http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf">http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf</a>.</p> <p>3) Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995, disponible en: <a href="http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF">http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF</a>.</p> <p>4) Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: Calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba	
<b>Tabla 4.- Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada</b>					
<b>Evaporada y/o concentrada</b>					
Grasa butírica % (m/m)	7.5 mín.	2 mín. 7 máx.	1 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	25 mín.	20 mín.	20 mín.	NOM-116 SSA1-1994	Por congruencia con la denominación leche.
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véase inciso 8.5	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	29 mín.	29 mín.	29 mín.	Ver inciso 8.2	
<b>Condensada azucarada</b>					
Grasa butírica % (m/m)	8 mín.	2 mín. 7 máx.	1,5 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Falta anexar la siguiente nota: <b>Nota:</b> En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m)
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	28 mín.	24 mín.	24 mín.	NOM-116-SSA1-1994	
Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véase inciso 8.5	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver inciso 8.2	
<b>En polvo (deshidratada) con o sin sabor</b>					
Grasa butírica % (m/m)	26 mín.	1,5 mín. Inferior a 26	1,5 máx.	NMX-F-210-1971 y ver inciso 8.7	UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO
Humedad % m/m	4 máx.	4 máx.	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010	
Proteínas propias de la	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véanse	
<b>LICONSA, S.A. DE C.V.</b>					
Falta homologar la descripción de cantidades con decimales, uso de coma (,) en lugar de punto					
<b>LICONSA, S.A. DE C.V.</b>					
Falta homologar la descripción de cantidades con decimales, uso de coma (,) en lugar de punto					
<b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b>					
Falta homologar la descripción de cantidades con decimales, uso de coma (,) en lugar de punto					

leche, expresada como sólido lácteos no grasos % (m/m)				incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27min.	27min.	27min.	Véase inciso 8.2
<p><b>Notas:</b> - Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula:          - % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] 100          - Para determinar los sólidos totales provenientes de la leche condensada azucarada, se debe considerar el valor del azúcar adicionada, el cual se resta al valor de los sólidos totales del producto. Para la determinación de azúcares se aplica el método de prueba descrito en 8.6.</p>				

**Tabla 4.- Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada**

Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba
<b>Evaporada y/o concentrada</b>				
Grasa butírica % (m/m)	7.5 mín.	2 mín. 7 máx.	1 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	25 mín.	20 mín.	20 mín	NOM-116 SSA1-1994
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véase inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	29 mín.	29 mín.	29 mín.	Ver inciso 8.2
<b>Condensada azucarada</b>				
Grasa butírica % (m/m)	8 mín.	2 mín. 7 máx.	1,5 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	28 mín.	24 mín.	24 mín.	NOM-116-SSA1-1994
Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véase inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver inciso 8.2
<b>En polvo (deshidratada) con o sin sabor</b>				
Grasa butírica % (m/m)	26 mín.	1,5 mín. Inferior a 26	1,5 máx.	NMX-F-210-1971 y ver inciso 8.7
Humedad % m/m	4 máx.	4 máx.	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010
Proteínas propias de la leche, expresada como sólido lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27min.	27min.	27min.	Véase inciso 8.2
<p><b>Notas:</b> - Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula:          - % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] 100          - Para determinar los sólidos totales provenientes de la leche condensada azucarada, se debe considerar el valor del azúcar adicionada, el cual se resta al valor de los sólidos totales del producto. Para la determinación de azúcares se aplica el método de prueba descrito en 8.6.</p>				

párrafo su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, en virtud de que la tabla propuesta es la misma que se incluyó en el proyecto de NOM.

		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Tomar en cuenta el porcentaje de proteína del 80% Para ser congruentes con lo antes mencionado</p>	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la recomendación, aclarando que en la tabla 4 los datos de proyecto de NOM son correctos ya que para estos productos las especificaciones son expresadas en base a los sólidos lácteos como lo indica la nota al final de la tabla.</p>																																													
		<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Las tabla 4 describe para leche en polvo o deshidratada la aplicación de la NMX-F-210-1971, en la columna de método de prueba para el parámetro de grasa butírica.</p> <p>La tabla 4 debe referir a la NMX-F-744-COFOCALEC-2011 en la columna del método de prueba para la determinación de grasa butírica en leche en polvo.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla, en virtud de que la NMX-F-744-COFOCALEC-2011 es la norma que contiene el método de prueba para la grasa butírica.</p>																																													
<p><b>Tabla 5.- Especificaciones para leche rehidratada, reconstituida y deslactosada</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Entera</th> <th>Parcialmente descremada</th> <th>Descremada</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5"><b>Leche rehidratada</b></td> </tr> <tr> <td>Densidad a 15°C g/mL</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,031 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>6-28</td> <td>5 máx.</td> <td>Véanse incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>0,9-1,5</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos de la leche g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Véanse incisos 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>Véase inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba	<b>Leche rehidratada</b>					Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa butírica g/L	30 mín.	6-28	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	0,9 mín. 1,5 máx.	0,9-1,5	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase inciso 8.5	Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2		<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUAATECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p>Estamos de acuerdo con la especificación de caseína de 24 g/L (2.4% p/v), al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche que se produce en diferentes zonas del país, en donde ya están incluidos las variables</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR</b></p>
Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba																																												
<b>Leche rehidratada</b>																																																
Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8																																												
Grasa butírica g/L	30 mín.	6-28	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9																																												
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	0,9 mín. 1,5 máx.	0,9-1,5	Ver inciso 8.3																																												
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4																																												
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10																																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase inciso 8.5																																												
Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2																																												

<table border="1"> <tr> <td colspan="5"><b>Leche reconstituida</b></td> </tr> <tr> <td>Densidad a 15°C g/mL</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,031 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>6-28</td> <td>5 máx.</td> <td>Ver incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 mín.</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos de la leche g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Véanse incisos 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>Véase inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </table>	<b>Leche reconstituida</b>					Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	30 mín.	6-28	5 máx.	Ver incisos 8.7 y 8.9	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 mín.	0,9 mín. 1,5 máx.	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase inciso 8.5	Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2		<p>de alimentación del ganado, estacionalidad del año, edad de las vacas y raza. Aún con estos variables se pueden obtener los 24 g/L de caseína en la leche. Por lo tanto, al rehidratar o reconstituir la leche se debe llegar al mismo contenido de proteína y caseína al de la leche original. Anglac. Anexo 3</p>	<p><b>ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y concluyó que se trata de un apoyo a la relación caseína proteínala de 80 %, por lo tanto el comentario hace congruencia con el proyecto de NOM.</p>					
<b>Leche reconstituida</b>																																																
Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8																																												
Grasa g/L	30 mín.	6-28	5 máx.	Ver incisos 8.7 y 8.9																																												
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 mín.	0,9 mín. 1,5 máx.	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																												
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4																																												
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10																																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase inciso 8.5																																												
Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2																																												
<table border="1"> <tr> <td colspan="5"><b>Leche deslactosada</b></td> </tr> <tr> <td>Densidad a 15°C g/mL</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,031 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>30 mín</td> <td>6 mín 28 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>Véanse incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos de la leche g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>10 máx</td> <td>10 máx.</td> <td>10 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Glucosa g/L</td> <td>16 mín.</td> <td>16 mín.</td> <td>16 mín.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>Véase Inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </table>	<b>Leche deslactosada</b>					Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	30 mín	6 mín 28 máx.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4	Lactosa g/L	10 máx	10 máx.	10 máx.	Ver inciso 8.6	Glucosa g/L	16 mín.	16 mín.	16 mín.	Ver inciso 8.6	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase Inciso 8.5	Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2		<p><b>ALPURA</b></p> <p>Estamos de acuerdo con la especificación de caseína de 24 g/L (2.4% p/v), al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche.</p> <p>Por lo tanto, al rehidratar o reconstituir la leche se debe llegar al mismo contenido de proteína y caseína al de la leche original.</p> <p>1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a ed. México, D.F.</p> <p>2.-<a href="http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx">http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx</a></p>	<p><b>ALPURA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y concluyó que se trata de un apoyo a la relación caseína proteínala de 80 %, por lo tanto el comentario hace congruencia con el proyecto de NOM.</p>
<b>Leche deslactosada</b>																																																
Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8																																												
Grasa g/L	30 mín	6 mín 28 máx.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9																																												
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3																																												
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4																																												
Lactosa g/L	10 máx	10 máx.	10 máx.	Ver inciso 8.6																																												
Glucosa g/L	16 mín.	16 mín.	16 mín.	Ver inciso 8.6																																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase Inciso 8.5																																												
Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2																																												
<table border="1"> <tr> <td colspan="5"><b>Leche deslactosada</b></td> </tr> <tr> <td>Densidad a 15°C g/mL</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,031 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>30 mín</td> <td>6 mín 28 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>Véanse incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos de la leche g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>10 máx</td> <td>10 máx.</td> <td>10 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Glucosa g/L</td> <td>16 mín.</td> <td>16 mín.</td> <td>16 mín.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>Véase Inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </table>	<b>Leche deslactosada</b>					Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	30 mín	6 mín 28 máx.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4	Lactosa g/L	10 máx	10 máx.	10 máx.	Ver inciso 8.6	Glucosa g/L	16 mín.	16 mín.	16 mín.	Ver inciso 8.6	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase Inciso 8.5	Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2		<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Como ya se explicó en la tabla 1 la denominación de Leche reconstituida debiera pasarse a PROY NOM-183-SCFI-2011 y eliminarse de esta tabla.</p> <p>Especificar el tipo de grasa (butírica) para que haya congruencia con tabla 1</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente el comentario toda vez de que en la denominación comercial "Leche reconstituida", se retirar el uso de grasa vegetal en el producto.</p>
<b>Leche deslactosada</b>																																																
Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8																																												
Grasa g/L	30 mín	6 mín 28 máx.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9																																												
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3																																												
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4																																												
Lactosa g/L	10 máx	10 máx.	10 máx.	Ver inciso 8.6																																												
Glucosa g/L	16 mín.	16 mín.	16 mín.	Ver inciso 8.6																																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase Inciso 8.5																																												
Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2																																												
<table border="1"> <tr> <td colspan="5"><b>Leche deslactosada</b></td> </tr> <tr> <td>Densidad a 15°C g/mL</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,029 mín.</td> <td>1,031 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>30 mín</td> <td>6 mín 28 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>Véanse incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>1,3 mín. 1,7 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos de la leche g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>10 máx</td> <td>10 máx.</td> <td>10 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Glucosa g/L</td> <td>16 mín.</td> <td>16 mín.</td> <td>16 mín.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>30 mín.</td> <td>Véase Inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </table>	<b>Leche deslactosada</b>					Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	30 mín	6 mín 28 máx.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4	Lactosa g/L	10 máx	10 máx.	10 máx.	Ver inciso 8.6	Glucosa g/L	16 mín.	16 mín.	16 mín.	Ver inciso 8.6	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase Inciso 8.5	Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Estamos de acuerdo con el cambio de 70% de caseína a 80% como lo marca el Proyecto de Norma. Ver referencias del comentario de la tabla 3</p>	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y concluyó que se trata de un apoyo a la relación caseína proteínala de 80 %, por lo tanto el comentario hace congruencia con el proyecto de NOM.</p>
<b>Leche deslactosada</b>																																																
Densidad a 15°C g/mL	1,029 mín.	1,029 mín.	1,031 mín.	Véase inciso 8.8																																												
Grasa g/L	30 mín	6 mín 28 máx.	5 máx.	Véanse incisos 8.7 y 8.9																																												
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	1,3 mín. 1,7 máx.	Ver inciso 8.3																																												
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	83 mín.	83 mín.	Ver inciso 8.4																																												
Lactosa g/L	10 máx	10 máx.	10 máx.	Ver inciso 8.6																																												
Glucosa g/L	16 mín.	16 mín.	16 mín.	Ver inciso 8.6																																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	30 mín.	30 mín.	Véase Inciso 8.5																																												
Caseína g/L	24 mín.	24 mín.	24 mín.	Ver inciso 8.2																																												

		<p><b>COFOCALEC, A.C.</b>                  Las tablas 3 y 5 no incluyen en la columna de método de prueba, para el parámetro de densidad a 15°C, la referencia de la NMX-F-737-COFOCALEC-2010.                  Las tablas 3 y 5 deben referir en la columna de método de prueba, para el parámetro de densidad A 15°C, la NMX-F-737-COFOCALEC-2010.                  Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b>                  Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, en virtud de que las tablas 3 y 5, en lo que se refiere a la determinación de la densidad, hacen referencia al inciso 8.8 del proyecto de NOM, y en ese inciso se indica que para determinar la densidad se debe utilizar el método de prueba contenido en la NMX-F-737-COFOCALEC-2010.</p>																														
<p><b>Tabla 6.- Especificaciones para leche pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada, con sabor</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Entera</th> <th>Parcialmente descremada</th> <th>Descremada</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa butírica g/L</td> <td>30 min.</td> <td>6 min. 28 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>25,5 min.</td> <td>25,5 min.</td> <td>25,5 min.</td> <td>Véase inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>20,4 min.</td> <td>20,4 min.</td> <td>20,4 min.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba	Grasa butírica g/L	30 min.	6 min. 28 máx.	5 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche g/L	25,5 min.	25,5 min.	25,5 min.	Véase inciso 8.5	Caseína g/L	20,4 min.	20,4 min.	20,4 min.	Ver inciso 8.2		<p><b>ALPURA</b>                  Estamos de acuerdo con el valor de caseína y proteína.                  1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a ed. México, D.F.                  2.-<a href="http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx">http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx</a></p>	<p><b>ALPURA</b>                  Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y concluyó que se trata de un apoyo a la relación caseína proteínala de 80 %, por lo tanto el comentario hace congruencia con el proyecto de NOM.</p>										
Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba																													
Grasa butírica g/L	30 min.	6 min. 28 máx.	5 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																													
Proteínas propias de la leche g/L	25,5 min.	25,5 min.	25,5 min.	Véase inciso 8.5																													
Caseína g/L	20,4 min.	20,4 min.	20,4 min.	Ver inciso 8.2																													
<p><b>Tabla 7.- Especificaciones para leche condensada azucarada con sabor</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Entera</th> <th>Parcialmente descremada</th> <th>Descremada</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa butírica % m/m</td> <td>8 min.</td> <td>2 min. 7 máx.</td> <td>1,5</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>23 min.</td> <td>17 min.</td> <td>17 min.</td> <td>NOM-116-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>provenientes de la leche % m/m</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1994</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no</td> <td>34 min.</td> <td>34 min.</td> <td>34 min.</td> <td>Véase inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % m/m</td> <td>27 min.</td> <td>27 min.</td> <td>27 min.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba	Grasa butírica % m/m	8 min.	2 min. 7 máx.	1,5	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Sólidos totales	23 min.	17 min.	17 min.	NOM-116-SSA1-1994	provenientes de la leche % m/m				1994	Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no	34 min.	34 min.	34 min.	Véase inciso 8.5	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % m/m	27 min.	27 min.	27 min.	Ver inciso 8.2		<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b>                  Estamos de acuerdo con el valor de caseína y proteína, al corresponder al 80% en proporción. Anglac. Anexo 3</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ</b></p>
Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba																													
Grasa butírica % m/m	8 min.	2 min. 7 máx.	1,5	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																													
Sólidos totales	23 min.	17 min.	17 min.	NOM-116-SSA1-1994																													
provenientes de la leche % m/m				1994																													
Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no	34 min.	34 min.	34 min.	Véase inciso 8.5																													
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % m/m	27 min.	27 min.	27 min.	Ver inciso 8.2																													

		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Estamos de acuerdo con el cambio de 70% de caseína a 80% como lo marca el Proyecto de Norma. Ver referencias del comentario de la tabla 3</p>	<p><b>PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y concluyó que se trata de un apoyo a la relación caseína proteína de 80%, por lo tanto el comentario hace congruencia con el proyecto de NOM.</p>																									
<p><b>Tabla 8.- Especificaciones para leche deslactosada con sabor</b></p>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Entera</th> <th>Parcialmente descremada</th> <th>Descremada</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa butírica g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>6 mín. 28 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>25,5 mín.</td> <td>25,5 mín.</td> <td>25,5 mín.</td> <td>Véase inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína, g/L</td> <td>20,4 mín.</td> <td>20,4 mín.</td> <td>20,4 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> <tr> <td>Lactosa, g/L</td> <td>8,5 máx.</td> <td>8,5 máx.</td> <td>8,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba	Grasa butírica g/L	30 mín.	6 mín. 28 máx.	5 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	25,5 mín.	25,5 mín.	Véase inciso 8.5	Caseína, g/L	20,4 mín.	20,4 mín.	20,4 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa, g/L	8,5 máx.	8,5 máx.	8,5 máx.	Ver inciso 8.6		<p><b>ALPURA</b></p> <p>Estamos de acuerdo con el valor de caseína y proteína.</p> <p>1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a ed. México, D.F.</p> <p>2.- <a href="http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx">http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx</a></p>	<p><b>ALPURA</b></p> <p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y concluyó que se trata de un apoyo a la relación caseína proteína de 80%, por lo tanto el comentario hace congruencia con el proyecto de NOM.</p>
Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba																								
Grasa butírica g/L	30 mín.	6 mín. 28 máx.	5 máx.	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																								
Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	25,5 mín.	25,5 mín.	Véase inciso 8.5																								
Caseína, g/L	20,4 mín.	20,4 mín.	20,4 mín.	Ver inciso 8.2																								
Lactosa, g/L	8,5 máx.	8,5 máx.	8,5 máx.	Ver inciso 8.6																								
		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Estamos de acuerdo con el cambio de 70% de caseína a 80% como lo marca el Proyecto de Norma. Ver referencias del comentario de la tabla 3</p>																										
<p><b>Tabla 9.- Especificaciones para leche evaporada o concentrada, con sabor</b></p>																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Entera</th> <th>Parcialmente descremada</th> <th>Descremada</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa butírica % (m/m)</td> <td>7,5 mín.</td> <td>2 mín. 7 máx.</td> <td>1 máx.</td> <td>NOM-86-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)</td> <td>23 mín.</td> <td>19 mín.</td> <td>19 mín.</td> <td>NOM-116-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td> <td>34 mín.</td> <td>34 mín.</td> <td>34 mín.</td> <td>Véase inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td>27 mín.</td> <td>27 mín.</td> <td>27 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba	Grasa butírica % (m/m)	7,5 mín.	2 mín. 7 máx.	1 máx.	NOM-86-SSA1-1994	Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	23 mín.	19 mín.	19 mín.	NOM-116-SSA1-1994	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véase inciso 8.5	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver inciso 8.2		<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROTZIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p>Estamos de acuerdo con el valor de caseína y proteína, al corresponder al 80% en proporción. Anglac. Anexo 3</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL</b></p>
Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba																								
Grasa butírica % (m/m)	7,5 mín.	2 mín. 7 máx.	1 máx.	NOM-86-SSA1-1994																								
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	23 mín.	19 mín.	19 mín.	NOM-116-SSA1-1994																								
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Véase inciso 8.5																								
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver inciso 8.2																								

	<p><b>ALPURA</b>                  Estamos de acuerdo con el valor de caseína y proteína.                  1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a. ed. México, D.F.                  2.- <a href="http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx">http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx</a></p>		<p><b>OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p>
		<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b>                  Estamos de acuerdo con el cambio de 70% de caseína a 80% como lo marca el Proyecto de Norma. Ver referencias del comentario de la tabla 3</p>	<p><b>ALPURA</b>  <b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b>                  Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y concluyó que se trata de un apoyo a la relación caseína proteína de 80 %, por lo tanto el comentario hace congruencia con el proyecto de NOM.</p>
<p><b>7.5 Leche con grasa vegetal</b>                  La leche con grasa vegetal debe cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 10 y 11.                  La leche rehidratada, reconstituida, deslactosada, evaporada, concentrada, condensada azucarada, con grasa vegetal, debe cumplir con las especificaciones de las tablas 4 a la 9, con excepción de la grasa, aplicando la clasificación correspondiente.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b>                  Eliminar el numeral y las tablas 10 y 11</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b>                  De acuerdo a la denominación de leche, tabla 1, este concepto debe eliminarse porque en el PROY- NOM-183-SCFI-2011 está referida la inclusión de grasa vegetal. Por tanto la inclusión de estas denominaciones en este proyecto provocan confusión. Lo mismo ocurre con las tablas 10 y 11.</p>	<p><b>UGR JALISCO, AG CAPILLA DE MILPILLAS, JALISCO, AG DE LA BARCA, JALISCO, AGL TOTOTLAN, JALISCO</b>                  Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario respecto de eliminar la denominación comercial "Leche con grasa vegetal", toda vez que la norma Codex Stan-206-1999 no permite ningún tipo de adición o extracción de componentes distintos a los propios de la leche en los productos denominados como tal</p>

Tabla 10.- Especificaciones para leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y deslactosada		
Especificaciones	Con grasa vegetal	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, g/L	30 mín.	Véase inciso 8.5
Caseína, g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2
Grasa, g/l	Lo declarado en la etiqueta	Ver incisos 8.7 y 8.9
Densidad, g/L	1,029 mín.	NMX-F-737-COFOCALEC-2010, ver inciso 8.8
Acidez, g/L	0,9-1,5	Ver inciso 8.3
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4
Lactosa, g/L	43-50	Ver inciso 8.10

**Nota:** Para el caso de leche deslactosada, no aplica la acidez y el contenido de lactosa es de 10 g/L máximo y glucosa 16 g/L mínimo.

	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Estamos de acuerdo con la especificación de caseína de 24 g/L (2.4% p/v), al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche que se produce en diferentes zonas del país, en donde ya están incluidos las variables de alimentación del ganado, estacionalidad del año, edad de las vacas y raza. Aún con estos variables se pueden obtener los 24 g/L de caseína en la leche. Anglac. Anexo 3</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p>
	<p><b>ALPURA</b></p> <p>Estamos de acuerdo con la especificación de caseína de 24 g/L (2.4% p/v), al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche de vaca.</p> <p>1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a ed. México, D.F.</p> <p>2.- <a href="http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx">http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx</a></p>	<p><b>ALPURA</b></p> <p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo, el CCNNSUICPC decidió no aceptar el comentario toda vez que la denominación comercial "Leche con grasa vegetal", fue eliminada del proyecto de NOM</p>
	<p><b>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</b></p> <p>Estamos de acuerdo con el cambio de 70% de caseína a 80% como lo marca el Proyecto de Norma. Ver referencias del comentario de la tabla 3</p>	

**Tabla 11.- Especificaciones para leche con grasa vegetal en polvo o deshidratada con o sin sabor**

Especificaciones	Con grasa vegetal	Métodos de prueba
Proteína propias de la leche expresadas como sólidos no grasos % m/m	34 mín.	Véase incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos no grasos % m/m	27 mín.	Ver inciso 8.2
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	Ver inciso 8.7 y 8.9
Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010

**8.1.2.1 Reactivos y materiales**  
**8.1.2.1 Reactivos**  
 - Solución patrón de sacarosa al 7%, -0,407 °C (0,422 °H), solución patrón de sacarosa al 10%; -0,598 °C (-0,621 °H), solución patrón de verificación -0,510 °C (-0,530 °H);  
 - Solución patrón de sacarosa al 10 % -0,001 80 °C (-0,621 °H);  
 - Solución patrón de verificación -0,001 89 °C (-0,530 °H);  
 - Líquido congelante para baño del crioscopio;  
**Nota.-** Las soluciones patrón y el líquido anticongelante pueden adquirirse comercialmente.

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO

**8.1.2.1 Reactivos y materiales**  
**8.1.2.1 Reactivos**  
 - Solución patrón de sacarosa al 7%, -0,407 °C (0,422 °H), solución patrón de sacarosa al 10%; - **0,600 °C** (-0,621 °H), solución patrón de verificación -0,510 °C (-0,530 °H);  
 - Líquido congelante para baño del crioscopio;  
**Nota.-** Las soluciones patrón y el líquido anticongelante pueden adquirirse comercialmente.

**ALPURA,**  
 Estamos de acuerdo con el valor de caseína y proteína.  
 1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3a ed. México, D.F.  
 2.- <http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Pages/dcd77-4Page2.aspx>

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO

Fórmulas de conversión de AOAC 990.22 "Freezing point of milk".  
 TC= 0.9656\* (TH) ;  
 TH= 1.0356\* (TC).  
 TC= Temperatura grados Celsius  
 TH = Temperatura grados Horvet

**ALPURA**  
 Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo, el CCNNSUICPC decidió no aceptar el comentario toda vez que la denominación comercial "Leche con grasa vegetal", fue eliminada del proyecto de NOM

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO

Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, quedando la redacción del inciso 8.1.2.1 como sigue:  
**8.1.2.1 Reactivos y materiales**  
**8.1.2.1 Reactivos**  
 - Solución patrón de sacarosa al 7%, -0,407 °C (0,422 °H), solución patrón de sacarosa al 10%; - **0,600 °C** (-0,621 °H), solución patrón de verificación -0,510 °C (-0,530 °H);  
 - Líquido congelante para baño del crioscopio;  
**Nota.-** Las soluciones patrón y el líquido anticongelante pueden adquirirse comercialmente.

<p><b>8.1.4.3 Preparación de las soluciones patrón</b></p> <p>Guardar las soluciones patrón en envases de polietileno a temperatura ambiente. Utilizar siempre agua destilada a una temperatura de 20°C.</p> <p>Solución patrón de sacarosa al 7%, determinar la masa de exactamente 7,0 g de sacarosa pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20°C, o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 0,689 2 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p> <p>Solución patrón de sacarosa al 10%, determinar la masa de exactamente 10,0 g de sacarosa pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20°C o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 1,020 6 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Guardar las soluciones patrón en envases de polietileno a temperatura ambiente o en refrigeración. Utilizar siempre agua destilada a una temperatura de 20°C.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Conforme a lo que se indica en el número 8.1.4.2, que también se pueden usar soluciones patrón conservadas en el refrigerador, cuando se usan analizan muestras de leche conservadas en refrigeración y también por la sig. Referencia:</p> <p>AOAC 990.22, inciso E: "However, it is desirable that standards solutions and milk samples are at same temperature when used":</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUI/CPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, quedando la redacción del inciso 8.1.4.3 como sigue:</p> <p><b>8.1.4.3 Preparación de las soluciones patrón</b></p> <p>Guardar las soluciones patrón en envases de polietileno a temperatura ambiente o en refrigeración. Utilizar siempre agua destilada a una temperatura de 20°C.</p> <p>Solución patrón de sacarosa al 7%, determinar la masa de exactamente 7,0 g de sacarosa pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20°C, o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 0,689 2 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p> <p>Solución patrón de sacarosa al 10%, determinar la masa de exactamente 10,0 g de sacarosa pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20°C o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 1,020 6 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>8.1.5 Procedimiento</b></p> <p>Verificar antes de iniciar las determinaciones el nivel del líquido congelante y la temperatura del mismo a -7 °C.</p> <p>Verificar la calibración del instrumento con ambas soluciones patrón.</p> <p><b>Nota.-</b> Para las verificaciones antes señaladas y la operación del equipo, seguir las instrucciones del fabricante.</p> <p>Enjuagar el tubo con la muestra a analizar.</p> <p>Medir 2 mL de muestra dentro del tubo.</p> <p>Colocar el tubo en el contenedor del elevador y presionar el botón de control principal.</p> <p>Leer y apuntar la lectura que aparece en la pantalla (resultado). Si hay duda en alguna lectura obtenida, repetir la determinación pudiendo haber una variación de ± 2 entre una lectura y otra.</p> <p>Retirar el tubo y limpiar perfectamente el sensor, el alambre, el mandril y la parte superior del elevador antes de cada determinación, enjuagando con agua destilada y secando posteriormente.</p> <p>Al terminar todas las determinaciones, limpiar el sensor, el alambre, el mandril y la parte superior del elevador, colocar un tubo vacío en el contenedor para evitar la evaporación en el baño de congelación, bajar el cabezal presionando el botón control principal y apagar el instrumento.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Medir 2 ± 0.1 mL de muestra dentro del tubo</p> <p>Colocar el tubo en el contenedor del elevador y presionar el botón de control principal.</p> <p>Leer y apuntar la lectura que aparece en la pantalla (resultado). Si hay duda en alguna lectura obtenida, repetir la determinación pudiendo haber una variación de ±0.002 °H entre una lectura y otra.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>AOAC 990.22, inciso F, c. Transfer, by pouring or by pipet, 2.5+/- 0.1 mL milk into clean, dry sample tube."</p> <p>AOAC 990.22, inciso H. Repeatability should not exceed 0.004°C (0.0041°H)</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Con fundamento en el artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptar parcialmente la propuesta, quedando la redacción del inciso 8.1.5 como sigue:</p> <p><b>8.1.5 Procedimiento</b></p> <p>...</p> <p>Medir 2 mL ± 0,1 mL de muestra dentro del tubo.</p> <p>...</p>
		<p>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</p> <p>Con referencia al región décimo primero de 8.1.5, encontramos una grave errata ya que dice "2" sin precisar que son milésimas.</p>	<p>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando la redacción como sigue:</p> <p><b>"8.1.5 Procedimiento</b></p> <p>...</p> <p>Leer y apuntar la lectura que aparece en la pantalla (resultado). Si hay duda en alguna lectura obtenida, repetir la determinación pudiendo haber una variación de ± 2 milésimas entre una lectura y otra.</p> <p>..."</p>

<p><b>8.1.6 Cálculos y expresión de resultados</b>  <b>8.1.6.1 Cálculos</b>                  El resultado obtenido debe cumplir con lo especificado para cada tipo de leche.                  Cuando el crioscopio ha sido calibrado con soluciones estándares de sacarosa al 7%, -0,407°C (-0,422 °H) y sacarosa al 10%, -0,598 °C (-0,621 °H), para convertir a °C la lectura se debe aplicar la siguiente fórmula:</p> $^{\circ}C = \frac{[0,1915x(-L) - 0,00047851]}{0,199}$ <p>donde:  <b>L</b> es la lectura directa del aparato en °H como valor absoluto.  <b>Nota.-</b> El punto crioscópico de la leche fresca es de -0,510 °C (-0,530 °H) a -0,536 °C (-0,560 °H) con valor promedio de -0,526 °C (0,545 °H) valores menores a -0,510 °C (-0,530 °H). Si el valor es superior a -0,536 °C (-0,560 °H) se sospecha la adición de sales.                  Es importante remarcar que entre una lectura y otra de una misma muestra no debe existir una diferencia mayor de +0,002 °H.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p><b>8.1.6 Cálculos y expresión de resultados</b>  <b>8.1.6.1 Cálculos</b>                  El resultado obtenido debe cumplir con lo especificado para cada tipo de leche.                  Cuando el crioscopio ha sido calibrado con soluciones estándares de sacarosa al 7%, -0,407°C (-0,422 °H) y sacarosa al 10%, -0,600 °C (-0,621 °H), para convertir a °C la lectura se debe aplicar la siguiente fórmula:</p> $^{\circ}C = \frac{[0,1915x(-L) - 0,00047851]}{0,199}$ <p>donde:  <b>L</b> es la lectura directa del aparato en °H como valor absoluto.  <b>Nota.-</b> El punto crioscópico de la leche fresca es de -0,510 °C (-0,530 °H) a -0,536 °C (-0,560 °H) con valor promedio de -0,526 °C (0,545 °H). Valores mayores a -0,510 °C (-0,530 °H), se sospecha la adición de agua Si el valor es menor a -0,536 °C (-0,560 °H) se sospecha la adición de sales.                  Es importante remarcar que entre una lectura y otra de una misma muestra no debe existir una diferencia mayor de +0,002 °H.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Fórmulas de conversión de AOAC 990.22 "Freezing point of milk".                  TC= 0.9656* (TH) ;                  TH= 1.0356* (TC).                  TC= Temperatura grados Celsius                  TH = Temperatura grados Horvet</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, quedando la redacción como sigue:</p> <p><b>8.1.6 Cálculos y expresión de resultados</b>  <b>8.1.6.1 Cálculos</b>                  El resultado obtenido debe cumplir con lo especificado para cada tipo de leche.                  Cuando el crioscopio ha sido calibrado con soluciones estándares de sacarosa al 7%, -0,407°C (-0,422 °H) y sacarosa al 10%, -0,600 °C (-0,621 °H), para convertir a °C la lectura se debe aplicar la siguiente fórmula:</p> $^{\circ}C = \frac{[0,1915x(-L) - 0,00047851]}{0,199}$ <p>donde:  <b>L</b> es la lectura directa del aparato en °H como valor absoluto.  <b>Nota.-</b> El punto crioscópico de la leche fresca es de -0,510 °C (-0,530 °H) a -0,536 °C (-0,560 °H) con valor promedio de -0,526 °C (0,545 °H). Valores mayores a -0,510 °C (-0,530 °H), se sospecha la adición de agua Si el valor es menor a -0,536 °C (-0,560 °H) se sospecha la adición de sales.                  Es importante remarcar que entre una lectura y otra de una misma muestra no debe existir una diferencia mayor de 0,002 °H.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p><b>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</b></p> <p>La fórmula para convertir grados Horvet a Celsius adolecía de erratas -las sigue teniendo- amén de que es susceptible de simplificación. Detallaremos:</p> <p>a) Los corchetes son innecesarios.</p> <p>b) Hay una equis espuria.</p> <p>c) Los paréntesis de la letra ele mayúscula, con signo negativo, son innecesarios; toda vez que es la lectura del crioscopio que es un valor negativo, y es el minuendo de un sustrayendo de ajuste debido a que la graduación de las dos escalas tienen cadencia diferente. En otras palabras: es la suma de dos cantidades negativas.</p> <p>d) Así las cosas, salta a la vista que 0,1915 coeficiente en el numerador, y 0,199, denominador común, pueden simplificarse dando el valor de la pendiente de una línea recta: 0,9623115.</p> <p>e) Con lo que la fórmula queda reducida a:  Grados Celsius = 0,9623115(L – 0,00047851)  donde: L es la lectura del crioscopio cuando éste las da en grados Horvet.</p> <p>f) Este mismo párrafo termina con una errata que consiste en que hay un signo + de más.</p>	<p><b>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUIICPC decidió aceptar la propuesta, quedando la redacción como sigue:</p> <p><b>8.1.6</b> Cálculos y expresión de resultados  <b>8.1.6.1</b> Cálculos  ...  °C= 0,9623115(L – 0,00047851)  donde:  L es la lectura del crioscopio cuando éste las da en grados Horvet.  ...  Adicionalmente, se eliminó el signo + que aparece al final de la redacción de dicho inciso.</p>
<p><b>8.2.1 Fundamento</b></p> <p>La caseína se precipita con ácido acético en su punto isoeléctrico a pH 4,6 y posteriormente se cuantifica por el método de Kjeldahl-Gunning. La caseína y demás materias orgánicas son oxidadas por el ácido sulfúrico y el nitrógeno orgánico de las proteínas se fija con sulfato de amonio; esta sal se hace reaccionar con una base fuerte para desprender amoniaco que se destila y se recibe en un ácido débil, en el cual se puede titular el amoniaco con un ácido fuerte. En este método de Kjeldahl-Gunning, se usa el sulfato de cobre como catalizador y el sulfato de sodio para aumentar la temperatura de la mezcla y acelerar la digestión.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p><b>8.2.1 Fundamento</b></p> <p>La caseína se precipita con ácido acético en su punto isoeléctrico a pH 4,6. Posteriormente se cuantifica por el método de Kjeldahl-Gunning.</p> <p>Desde 1883, el método desarrollado por Kjeldahl se ha empleado como el método de referencia para la cuantificación de nitrógeno en alimentos. El principio está basado en la digestión de la muestra con una mezcla de ácido sulfúrico/sulfato de potasio y cobre (II) -o selenio- como catalizador para convertir todo el nitrógeno orgánico presente en la muestra a sulfato de amonio (DIGESTION). Un exceso de hidroxido de sodio concentrado es adicionado a la muestra digerida y fría para liberar amonio (DESTILACION). El amonio es destilado y condensado en una solución de ácido bórico con indicador. La concentración de amonio se titula empleando ácido clorhídrico de concentración conocida (TITULACION).</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, el CCNNSUIICPC analizó la propuesta de modificación y decidió aceptarla por considerar que la redacción es más clara y precisa, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.2.1 Fundamento</b></p> <p>La caseína se precipita con ácido acético en su punto isoeléctrico a pH 4,6. Posteriormente se cuantifica por el método de Kjeldahl-Gunning.</p> <p>Desde 1883, el método desarrollado por Kjeldahl se ha empleado como el método de referencia para la cuantificación de nitrógeno en alimentos. El principio está basado en la digestión de la muestra con una mezcla de ácido sulfúrico/sulfato de potasio y cobre (II) -o selenio- como catalizador para convertir todo el nitrógeno orgánico presente en la muestra a sulfato de amonio (DIGESTION). Un exceso de hidroxido de sodio concentrado es adicionado a la muestra digerida y fría para liberar amonio (DESTILACION). El amonio es destilado y condensado en una solución de ácido bórico con indicador. La concentración de amonio se titula empleando ácido clorhídrico de concentración conocida (TITULACION).</p>

<p><b>8.2.2.2 Materiales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bureta de 50 mL;</li> <li>- Espátula;</li> <li>- Embudo de filtración;</li> <li>- Vaso de precipitado de 100 mL;</li> <li>- Probeta de 100 mL y 250 mL;</li> <li>-Papel filtro de filtración lenta con retención de cristales finos;</li> <li>- Pipeta de 1,0 mL;</li> <li>- Matracas Kjeldhal de 500 mL;</li> <li>- Matracas Erlenmeyer de 500 mL;</li> <li>- Agitador magnético.</li> </ul>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Sustituir MI por mL</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió aceptarla, sustituyendo el símbolo MI por el de mL, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.2.2.2 Materiales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bureta de 50 mL;</li> <li>- Espátula;</li> <li>- Embudo de filtración;</li> <li>- Vaso de precipitado de 100 mL;</li> <li>- Probeta de 100 mL y 250 mL;</li> <li>- Papel filtro de filtración lenta con retención de cristales finos;</li> <li>- Pipeta de 1,0 mL;</li> <li>- Matracas Kjeldhal de 500 mL;</li> <li>- Matracas Erlenmeyer de 500 mL;</li> <li>- Agitador magnético.</li> </ul>
<p><b>8.2.5 Procedimiento</b></p> <p>Medir 10 mL de leche en un vaso de precipitados de 100 ml adicionar 90 mL de agua destilada de 40 °C a 42 °C e inmediatamente adicionar aproximadamente 1,5 mL de solución de ácido acético (1:9) hasta llegar a un pH de 4,6, mezclar suavemente.</p> <p>Continuar conforme al procedimiento indicado en el inciso 8.5.</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p>AOAC Of ficial Method 998.06 Casein Nitrogen Content of Milk</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR</b></p>

	<p><b>8.2.5 Procedimiento</b></p> <p>Medir o pesar 10 mL de leche en un vaso de precipitados de 100 ml adicionar 90 mL de agua destilada de 40 °C a 42°C e inmediatamente adicionar aproximadamente 1,5 mL de solución de ácido acético (1:9) hasta llegar a un pH de 4,6, mezclar suavemente.</p>		<p><b>QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de modificación y decidió aceptarla, quedando la redacción del numeral 8.2.5 como sigue:</p> <p><b>8.2.5 Procedimiento</b></p> <p>Medir o pesar 10 mL de leche en un vaso de precipitados de 100 ml adicionar 90 mL de agua destilada de 40°C a 42°C e inmediatamente adicionar aproximadamente 1,5 mL de solución de ácido acético (1:9) hasta llegar a un pH de 4,6, mezclar suavemente.</p> <p>Continuar conforme al procedimiento indicado en el inciso 8.5</p>
<p><b>8.2.6 Expresión de resultados</b></p> <p>El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula:</p> $\% \text{ Nitrógeno} = V \times N \times 0,14 \times \frac{100}{M}$ <p>donde:</p> <p><b>M</b> es el volumen o peso de la muestra.</p> <p><b>V</b> es el volumen gastado en la muestra-Volumen gastado en el blanco.</p> <p><b>N</b> es la normalidad del ácido clorhídrico.</p> <p><b>0,014</b> son los miliequivalentes del nitrógeno;</p> <p>El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido por el factor de 6,38. Para convertir el porcentaje de proteína en g/L de caseína se utiliza la siguiente fórmula:</p> $\% \text{ Proteína ( } \frac{m}{m} \text{ )} = \% \text{ Caseína } \frac{g}{L} \text{ Caseína} = \% \text{ de proteína} \times 10 \times \text{densidad de la leche}$		<p><b>LICONSA, S.A DE C.V.</b></p> <p>Falta indicar que la expresión de % Nitrógeno es en peso peso (%w/w)</p>	<p><b>LICONSA, S.A DE C.V.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario. Quedando la redacción como sigue:</p> <p><b>8.2.6 Expresión de resultados</b></p> <p>El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula:</p> $\% \text{ Nitrógeno} = V \times N \times 0,14 \times \frac{100}{M}$ <p>donde:</p> <p><b>M</b> es el volumen o peso de la muestra.</p> <p><b>V</b> es el volumen gastado en la muestra-Volumen gastado en el blanco.</p> <p><b>N</b> es la normalidad del ácido clorhídrico.</p> <p><b>0,014</b> son los miliequivalentes del nitrógeno;</p> <p>El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso peso (%w/w), por el factor de 6,38. Para convertir el porcentaje de proteína en g/L de caseína se utiliza la siguiente fórmula:</p> $\% \text{ Proteína ( } \frac{m}{m} \text{ )} = \% \text{ Caseína } \frac{g}{L} \text{ Caseína} = \% \text{ de proteína} \times 10 \times \text{densidad de la leche}$

<p><b>8.3.1 Fundamento</b></p> <p>La leche generalmente tiene una acidez de 1,3 a 1,7 g/L expresada en ácido láctico. La acidez normal de la leche se debe principalmente a su contenido de caseína (0,05-0,08%) y de fosfatos. También contribuyen a la acidez el dióxido de carbono (0,01-0,02%), los citratos (0,01%) y la albúmina (menos de 0,001%).</p> <p>La acidez se mide con base a una titulación alcalimétrica con hidróxido de sodio 0,1 N utilizando fenoltaleína como indicador o, en su caso, utilizando un potenciómetro para detectar el pH de 8,3 que corresponde al fin de la titulación.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Corregir fenoltaleína por fenolftalanéi</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario, sustituyendo la palabra fenoltaleína por la de fenolftaleína, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.3.1 Fundamento</b></p> <p>La leche generalmente tiene una acidez de 1,3 a 1,7 g/L expresada en ácido láctico. La acidez normal de la leche se debe principalmente a su contenido de caseína (0,05-0,08%) y de fosfatos. También contribuyen a la acidez el dióxido de carbono (0,01-0,02%), los citratos (0,01%) y la albúmina (menos de 0,001%).</p> <p>La acidez se mide con base a una titulación alcalimétrica con hidróxido de sodio 0,1 N utilizando fenolftaleína como indicador o, en su caso, utilizando un potenciómetro para detectar el pH de 8,3 que corresponde al fin de la titulación.</p>
<p><b>8.4.4 Procedimiento</b></p> <p>Determinar los sólidos totales de acuerdo con la NOM-116-SSA1-1994 y el contenido de grasa de acuerdo con el inciso 8.9 del presente proyecto de norma, o la NMX-F-210-1971, o la NOM-086-SSA1-1994, según sea el caso.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Cambiar la NMX-F-210-1971 por la NMX-F-744-COFOCALEC-2011</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar el comentario, para quedar como sigue.</p> <p><b>8.4.4 Procedimiento</b></p> <p>Determinar los sólidos totales de acuerdo con la NOM-116-SSA1-1994 y el contenido de grasa de acuerdo con el inciso 8.9 del presente proyecto de norma, o la NMX-F-744-COFOCALEC-2011, o la NOM-086-SSA1-1994, según sea el caso.</p>

<p><b>8.5.1 Fundamento</b></p> <p>Este método se basa en la descomposición de los compuestos de nitrógeno orgánico por ebullición con ácido sulfúrico. El hidrógeno y el carbón de la materia orgánica se oxidan para formar agua y bióxido de carbono. El ácido sulfúrico se transforma en sulfato, el cual reduce el material nitrogenado a sulfato de amonio.</p> <p>El amoniaco se libera después de la adición de hidróxido de sodio y se destila recibiendo en una solución al 2% de ácido bórico. Se titula el nitrógeno amoniacal con una solución valorada de ácido, cuya normalidad depende de la cantidad de nitrógeno que contenga la muestra. En este método se usa el sulfato de cobre como catalizador y el sulfato de potasio para aumentar la temperatura de la mezcla y acelerar la digestión.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUÍA</b></p> <p>Ver fundamento 8.2.1</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUÍA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la sugerencia y decidió no aceptarla, en virtud de que la redacción del inciso 8.5.1 Fundamento, presenta mayor precisión y claridad para el analista del laboratorio que realice la prueba.</p>
<p><b>8.5.4 Preparación de la muestra</b></p> <p>Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado. Calentar la leche a 38°C ± 1°C. Mezclar la muestra para homogeneizar. Pesar 5 mL ± 0,1 mL de la muestra caliente e inmediatamente colocarla en el tubo de digestión. (Nota: Los pesos deben ser registrados con una exactitud de 0,0001 g). Adicionar 20 mL de ácido sulfúrico. Cada día se deberá correr un blanco (todos los reactivos sin muestra).</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p><b>8.5.4 Preparación de la muestra</b></p> <p>Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado, o dos tabletas Kjeldahl comerciales. Calentar la leche a 38 °C ± 1 °C. Mezclar la muestra para homogeneizar.</p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p><b>8.5.2.1 Reactivos del presente proyecto de NOM-155-SCFI-2011.</b></p>	<p><b>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla parcialmente, quedando la redacción como sigue:</p>

			<p><b>8.5.4 Preparación de la muestra</b>                  Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado, o dos tabletas Kjeldahl comerciales. Calentar la leche a 38°C ± 1°C. Mezclar la muestra para homogeneizar.                  Pesar 5 mL ± 0,1 mL de la muestra caliente e inmediatamente colocarla en el tubo de digestión. (Nota: Los pesos deben ser registrados con una exactitud de 0,0001 g). Adicionar 20 mL de ácido sulfúrico. Cada día se deberá correr un blanco (todos los reactivos sin muestra).</p>
<p><b>8.5.6 Cálculos y expresión de resultados</b>                  El nitrógeno presente en la muestra, expresado en por ciento se calcula mediante la siguiente fórmula:  <math display="block">\% \text{ de nitrógeno} = \frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}</math>                 donde:  <b>V</b> es el volumen de ácido clorhídrico empleado en la titulación, en mL;  <b>N</b> es la normalidad del ácido clorhídrico;  <b>M</b> es la masa de la muestra en gramos;  <b>0,014</b> son los miliequivalente del nitrógeno.                  El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido por el factor de 6,38.  <b>Nota.-</b> Para convertir el % de proteína a g/L debe aplicarse la siguiente fórmula:  <math display="block">\text{Proteína en } \frac{g}{L} = \% \text{ de proteína} \times 10 \times \text{densidad de la leche}</math></p>		<p><b>LICONSA, S.A DE C.V.</b>                  Falta indicar que la expresión de % Nitrógeno es en peso peso (%w/w)</p>	<p><b>LICONSA, S.A DE C.V.</b>                  Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decisión aceptarla, adicionando a la fórmula que el porcentaje de nitrógeno está expresado en peso/peso (w/w), para quedar como sigue:  <b>8.5.6 Cálculos y expresión de resultados</b>                  El nitrógeno presente en la muestra, expresado en por ciento se calcula mediante la siguiente fórmula:  <math display="block">\% \text{ de nitrógeno} = \frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}</math>                 donde:  <b>V</b> es el volumen de ácido clorhídrico empleado en la titulación, en mL;  <b>N</b> es la normalidad del ácido clorhídrico;  <b>M</b> es la masa de la muestra en gramos;  <b>0,014</b> son los miliequivalente del nitrógeno.                  El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso peso (%w/w), por el factor de 6,38.  <b>Nota.-</b> Para convertir el % de proteína a g/L debe aplicarse la siguiente fórmula:  <math display="block">\text{Proteína en } \frac{g}{L} = \% \text{ de proteína} \times 10 \times \text{densidad de la leche}</math></p>

<p><b>8.6</b> Determinación de Fructuosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa y Sacarosa en leche condensada azucarada y deslactosada. Método de Cromatografía Líquida.</p>		<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>En la descripción de este método de prueba se requiere escribir correctamente el término fructosa; dice "fructuosa".</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla, sustituyendo la palabra fructuosa por la de fructosa, para quedar como sigue:</p>
		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Corregir Fructuosa por Fructosa</p>	<p><b>8.6</b> Determinación de Fructosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa y Sacarosa en leche condensada azucarada y deslactosada. Método de Cromatografía Líquida.</p>
<p><b>8.6.2</b> Reactivos y materiales</p> <p><b>8.6.2.1</b> Reactivos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acetonitrilo grado HPLC;</li> <li>- Solución de Acido sulfúrico 0,9 N;</li> <li>- Patrón de referencia de lactosa;</li> <li>- Patrón de referencia de fructuosa;</li> <li>- Patrón de referencia de glucosa;</li> <li>- Patrón de referencia de maltosa;- Patrón de referencia de sacarosa.</li> </ul>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Corregir Fructuosa por Fructosa</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla, sustituyendo la palabra fructuosa por la de fructosa, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.6.2</b> Reactivos y materiales</p> <p><b>8.6.2.1</b> Reactivos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acetonitrilo grado HPLC;</li> <li>- Solución de Acido sulfúrico 0,9 N;</li> <li>- Patrón de referencia de lactosa;</li> <li>- Patrón de referencia de fructosa;</li> <li>- Patrón de referencia de glucosa;</li> <li>- Patrón de referencia de maltosa;- Patrón de referencia de sacarosa.</li> </ul>

<p><b>8.6.2.2.1 Preparación de soluciones</b></p> <p>Solución de Acetonitrilo-agua (55:45) fase móvil: adicionar 550 ml de acetonitrilo dentro de un matraz volumétrico de 1000 ml. Adicionar 450 ml de agua desionizada (no se debe medir un reactivo en una probeta y después aforar con el otro). Filtrar la solución a través de una membrana de 0,20 <math>\mu</math>m. Agitar ocasionalmente durante la filtración para facilitar el desgasificado o bien usar ultrasonido.</p> <p>Solución estándar de azúcar 1 g/mL. Seque los estándares de los azúcares individuales por 12 horas a 60 °C bajo condiciones de vacío. Disuelva en agua y diluya en forma seriada a la concentración de 1 g/mL, adicionar 1 mL de ácido sulfúrico 0,90 N. Esta solución debe ser preparada diariamente. La curva de calibración debe ser preparada de acuerdo a la concentración esperada de azúcares presentes en la muestra. Inyectar cada estándar y registrar el área o altura obtenida. Realizar el estadístico de la regresión, el cual debe ser mayor del 0,995. Se calcula la ecuación de la recta.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Corregir unidades en todo el texto de acuerdo a este documento debe ser mL no ml</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla, a efecto homogeneizar la expresión del símbolo mL, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.6.2.2.1 Preparación de soluciones</b></p> <p>Solución de Acetonitrilo-agua (55:45) fase móvil: adicionar 550 mL de acetonitrilo dentro de un matraz volumétrico de 1000 mL. Adicionar 450 mL de agua desionizada (no se debe medir un reactivo en una probeta y después aforar con el otro). Filtrar la solución a través de una membrana de 0,20 <math>\mu</math>m. Agitar ocasionalmente durante la filtración para facilitar el desgasificado o bien usar ultrasonido.</p> <p>Solución estándar de azúcar 1 g/mL. Seque los estándares de los azúcares individuales por 12 horas a 60 °C bajo condiciones de vacío. Disuelva en agua y diluya en forma seriada a la concentración de 1 g/mL, adicionar 1 mL de ácido sulfúrico 0,90 N. Esta solución debe ser preparada diariamente. La curva de calibración debe ser preparada de acuerdo a la concentración esperada de azúcares presentes en la muestra. Inyectar cada estándar y registrar el área o altura obtenida. Realizar el estadístico de la regresión, el cual debe ser mayor del 0,995. Se calcula la ecuación de la recta.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>8.6.2.2 Materiales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pipetas de 1 mL a 10 mL, clase A;</li> <li>- Probetas graduadas de 1 L;</li> <li>- Embudos de 6 cm de diámetro;</li> <li>- Membranas filtrantes de 0,20 <math>\mu</math>m y 0,45 <math>\mu</math>m;</li> <li>- Papel filtro de filtrado rápido cuantitativo, 11 cm de diámetro, Whatman número 41 o equivalente;</li> <li>- Matraces Erlenmeyer de 50 y 1000 mL;</li> <li>- Matraces volumétricos de 1000 mL;</li> <li>- Pipeta Pasteur de 22,9 cm;</li> <li>- Viales con tapa.</li> </ul>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Insertar símbolo para las unidades de las membranas.</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, a efecto homogeneizar la expresión del símbolo <math>\mu</math>m, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.6.2.2 Materiales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pipetas de 1 mL a 10 mL, clase A;</li> <li>- Probetas graduadas de 1 L;</li> <li>- Embudos de 6 cm de diámetro;</li> <li>- Membranas filtrantes de 0,20 <math>\mu</math>m y 0,45 <math>\mu</math>m;</li> <li>- Papel filtro de filtrado rápido cuantitativo, 11 cm de diámetro, Whatman número 41 o equivalente;</li> <li>- Matraces Erlenmeyer de 50 y 1000 mL;</li> <li>- Matraces volumétricos de 1000 mL;</li> <li>- Pipeta Pasteur de 22,9 cm;</li> <li>- Viales con tapa.</li> </ul>
<p><b>8.6.3 Equipo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Balanza analítica con precisión de 0,1 mg;</li> <li>- Sistema de cromatografía líquida de alta resolución, con detector de índice de refracción;</li> <li>- Precolumna de acero inoxidable 2 x 2 mm, empacada con sílica base, enlace amino;</li> <li>- Columna de HPLC 250 x 4,6 mm con fase estacionaria, base aminada con diámetro de partícula de 5 <math>\mu</math>m o equivalente.</li> </ul>		<p><b>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</b></p> <p>Aparecen las siglas: HPLC sin que se haga alusión de ellas en el capítulo 5 Símbolos y abreviaciones.</p> <p>Hay un guión bajo que suponemos es el lugar reservado al prefijo que califica a la eme minúscula, símbolo de metro.</p>	<p><b>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, incluyéndose en el capítulo de simbología la descripción de las siglas HPLC, para quedar como sigue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HPLC Cromatografía líquida de alta eficacia (<i>High performance liquid chromatography</i>)</li> </ul>

<p><b>8.6.5 Procedimiento</b> Se sugieren los siguientes parámetros de operación: La columna debe encontrarse a temperatura ambiente, la fase móvil debe tener un flujo de 2 mL/min aproximado, la presión no debe exceder de las 176 MPa (2,500 psi). Llevar a cero el detector. Inyectar 15 <math>\mu</math>L de la muestra, realizar por duplicado la determinación. El flujo de la columna y la presión deberán ser los óptimos dependiendo de cada sistema para tener resoluciones mínimas de 1,0 entre cada componente de interés.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Insertar el símbolo para microlitro (<math>\mu</math>L)</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, a efecto homogeneizar la expresión del símbolo <math>\mu</math>L, para quedar como sigue: <b>8.6.5 Procedimiento</b> Se sugieren los siguientes parámetros de operación: La columna debe encontrarse a temperatura ambiente, la fase móvil debe tener un flujo de 2 mL/min aproximado, la presión no debe exceder de las 176 MPa (2,500 psi). Llevar a cero el detector. Inyectar 15 <math>\mu</math>L de la muestra, realizar por duplicado la determinación. El flujo de la columna y la presión deberán ser los óptimos dependiendo de cada sistema para tener resoluciones mínimas de 1,0 entre cada componente de interés.</p>
<p><b>8.7.2.2 Materiales</b> - Tubos de ensayo de 10 mL con rosca y tapón; - Pipetas graduadas de 2-5 mL; - Jeringas para inyección de muestra de 1 <math>\mu</math>L, para cromatografía de gases; - Material común de laboratorio; - Viales de 1,5 mL; - Tapones para los viales; - Vaso de precipitado de 50 mL; - Perlas de ebullición; - Vidrio de reloj; - Embudos de plástico; - Papel filtro Whatman número 1 o equivalente. Tamaño de poro mediano de filtración media.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Insertar el símbolo para microlitro (<math>\mu</math>L)</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, a efecto homogeneizar la expresión del símbolo <math>\mu</math>L, para quedar como sigue: <b>8.7.2.2 Materiales</b> - Tubos de ensayo de 10 mL con rosca y tapón; - Pipetas graduadas de 2-5 mL; - Jeringas para inyección de muestra de 1 <math>\mu</math>L, para cromatografía de gases; - Material común de laboratorio; - Viales de 1,5 mL; - Tapones para los viales; - Vaso de precipitado de 50 mL; - Perlas de ebullición; - Vidrio de reloj; - Embudos de plástico; - Papel filtro Whatman número 1 o equivalente. Tamaño de poro mediano de filtración media.</p>

<p><b>8.7.4 Procedimiento</b></p> <p>Optimizar las condiciones cromatográficas del equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se sugieren las siguientes:</p> <p>Detector de ionización de flama (FID);  Flujo de hidrógeno (mL/min) 35;  Flujo de aire (mL/min) 450;  Rango 1 X 12-13;  Temperatura °C 250;  Inyector;  Modo de inyección Split;  Temperatura °C 250;  Programa de temperatura;  Temperatura inicial del horno (°C) 140;  Temperatura final del horno °C 140;  Tiempo final (min) 17;  Gas de acarreo;  Tipo Nitrógeno;  Presión 1,26 MPa (18 psi);  Flujo en el divisor (split)(mL/min) 12,3;  Flujo (mL/min) 16,4;  Relación de split 9,4:1.</p> <p><b>Nota.-</b> Estas características pueden modificarse, dependiendo del modelo del equipo.</p> <p>Se funde la grasa extraída de la leche de acuerdo con el procedimiento descrito en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 o la Norma Mexicana NMX-F-210-1971, según sea el caso, ver apéndice normativo "A".</p> <p>Pesar 100 mg a 150 mg de la grasa de la muestra en un vaso de precipitado de 50 mL. Adicionar 3 mL de solución etanólica de KOH en el vaso y agregar algunas perlas de ebullición. Tapar con un vidrio de reloj, calentar en un recipiente con agua (baño María) aproximadamente 10 minutos o hasta que los glóbulos de grasa no sean visibles en la superficie. Remover el vidrio de reloj y continuar calentando hasta completar la evaporación del etanol.</p> <p>Enfriar lentamente el vaso, adicionar 5 mL de agua dentro del vaso, tapar con el vidrio de reloj y agitar en forma circular para completar la disolución. Adicionar 5 mL de H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> al vaso y agitar lentamente para coagular y precipitar los ácidos grasos. Filtrar la solución rápidamente. Del filtrado tomar 1 mL en un</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUÍA</b></p> <p>Insertar el símbolo para microlitro (µL)</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUÍA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUIIPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, a efecto homogeneizar la expresión del símbolo µL, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.7.4 Procedimiento</b></p> <p>Optimizar las condiciones cromatográficas del equipo de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se sugieren las siguientes:</p> <p>Detector de ionización de flama (FID);  Flujo de hidrógeno (mL/min) 35;  Flujo de aire (mL/min) 450;  Rango 1 X 12-13;  Temperatura °C 250;  Inyector;  Modo de inyección Split;  Temperatura °C 250;  Programa de temperatura;  Temperatura inicial del horno (°C) 140;  Temperatura final del horno °C 140;  Tiempo final (min) 17;  Gas de acarreo;  Tipo Nitrógeno;  Presión 1,26 MPa (18 psi);  Flujo en el divisor (split)(mL/min) 12,3;  Flujo (mL/min) 16,4;  Relación de split 9,4:1.</p> <p><b>Nota.-</b> Estas características pueden modificarse, dependiendo del modelo del equipo.</p> <p>Se funde la grasa extraída de la leche de acuerdo con el procedimiento descrito en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 o la Norma Mexicana NMX-F-210-1971, según sea el caso, ver apéndice normativo "A".</p> <p>Pesar 100 mg a 150 mg de la grasa de la muestra en un vaso de precipitado de 50 mL. Adicionar 3 mL de solución</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>vial y adicionar 0,5 mL de ácido valérico de la solución de estándar interno, tapar el tubo de ensayo y mezclar el contenido.</p> <p>Estabilizar la columna durante 30 min a la temperatura de análisis (140°C). Usar una microjeringa para inyectar 1 <math>\mu</math>L a la columna de la solución final. Las dos determinaciones son rápidas.</p> <p><b>Nota.-</b> (1) enjuagar la jeringa con agua entre análisis y completado el análisis diluir jabón y lavar para minimizar la corrosión debido al <math>H_3PO_4</math>. (2) Después de una serie de inyecciones de muestra, inyectar una o más soluciones estándar de ácido butírico y valérico. Verificar la curva de calibración, contra el pico correspondiente, con la relación de altura de pico obtenido de la solución estándar. (3) Los ácidos caproico y caprílico pueden eluir después del valérico y causar interferencia en los análisis subsecuentes con los picos.</p> <p>Con los estándares de referencia del ácido butírico y del ácido valérico se prepara un vial con concentraciones conocidas para comparar con la curva de calibración, para ver si la curva es estable.</p> <p>Obtener los cromatogramas y el porcentaje relativo (m/m) del componente.</p>			<p>etanólica de KOH en el vaso y agregar algunas perlas de ebullición. Tapar con un vidrio de reloj, calentar en un recipiente con agua (baño María) aproximadamente 10 minutos o hasta que los glóbulos de grasa no sean visibles en la superficie. Remover el vidrio de reloj y continuar calentando hasta completar la evaporación del etanol.</p> <p>Enfriar lentamente el vaso, adicionar 5 mL de agua dentro del vaso, tapar con el vidrio de reloj y agitar en forma circular para completar la disolución. Adicionar 5 mL de <math>H_3PO_4</math> al vaso y agitar lentamente para coagular y precipitar los ácidos grasos. Filtrar la solución rápidamente. Del filtrado tomar 1 mL en un vial y adicionar 0,5 mL de ácido valérico de la solución de estándar interno, tapar el tubo de ensayo y mezclar el contenido.</p> <p>Estabilizar la columna durante 30 min a la temperatura de análisis (140°C). Usar una microjeringa para inyectar 1 <math>\mu</math>L a la columna de la solución final. Las dos determinaciones son rápidas.</p> <p><b>Nota.-</b> (1) enjuagar la jeringa con agua entre análisis y completado el análisis diluir jabón y lavar para minimizar la corrosión debido al <math>H_3PO_4</math>. (2) Después de una serie de inyecciones de muestra, inyectar una o más soluciones estándar de ácido butírico y valérico. Verificar la curva de calibración, contra el pico correspondiente, con la relación de altura de pico obtenido de la solución estándar. (3) Los ácidos caproico y caprílico pueden eluir después del valérico y causar interferencia en los análisis subsecuentes con los picos.</p> <p>Con los estándares de referencia del ácido butírico y del ácido valérico se prepara un vial con concentraciones conocidas para comparar con la curva de calibración, para ver si la curva es estable.</p> <p>Obtener los cromatogramas y el porcentaje relativo (m/m) del componente.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>8.8 Densidad</b></p> <p>Además de cumplir con la NMX-F-737-COFOCALEC-2010 los resultados deben expresarse en gramos por mililitros (g/mL).</p>		<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Considerando que la NMX-F-737-COFOCALEC-2010 establece que los resultados deben expresarse en g/mL a 15 °C, no se requiere la descripción del punto 8.8 en la norma oficial mexicana</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUIPCPC analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando la redacción del inciso 8.8 como sigue:</p> <p><b>8.8 Densidad</b></p> <p>El valor de la densidad del producto objeto de esta norma, se determina conforme al procedimiento descrito en la norma mexicana NMX-F-737-COFOCALEC-2010.</p>
<p><b>8.9.5 Procedimiento</b></p> <p>Colocar los butirómetros limpios y secos en una gradilla, se introducen en cada uno de ellos 10 ml de ácido sulfúrico, usando el medidor automático, cuidando de no impregnar el cuello del butirómetro.</p> <p>Mezclar la muestra a analizar, invirtiendo el recipiente tapado en tres o cuatro tiempos e inmediatamente medir 11 mL de leche (realizar el análisis por duplicado), depositándola en los butirómetros, de la siguiente manera:</p> <p>La punta de la pipeta debe estar apoyada en posición oblicua (aproximadamente en ángulo de 45°) contra la pared interna del cuello del butirómetro, para permitir que la leche se deslice a lo largo del vidrio y se superponga al ácido sulfúrico sin producir rastros de ennegrecimiento (evitar que el ácido y la leche se mezclen).</p> <p>Para terminar, se añade 1,0 mL de alcohol amílico dentro de cada butirómetro por medio del medidor automático.</p> <p>Tapar el butirómetro, utilizando el pulsador como punto de presión.</p> <p>Agitar los butirómetros en dos tiempos; en un primer tiempo se debe realizar una agitación vigorosa, sin interrupción y sin inversiones, hasta conseguir que la leche y el ácido sulfúrico se mezclen y la proteína se disuelva.</p> <p>Posteriormente invertir los butirómetros unas cuantas veces, permitiendo que el ácido de la sección de la escala graduada y el de la ampolla terminal se mezclen.</p> <p>La agitación termina cuando no queden vestigios de caseína sin disolver.</p> <p>Durante esta operación se recomienda tener el butirómetro envuelto en una tela, ya que la mezcla de ácido sulfúrico con la leche ocasiona una reacción exotérmica.</p>		<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Cambiar ml por mL</p>	<p><b>AMELIA FARRES, LILIANA GONZALEZ OSNAYA, SANDRA PEREZ MUNGUIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUIPCPC analizó la propuesta y decidió aceptarlo, a efecto homogeneizar la expresión del símbolo mL, para quedar como sigue:</p> <p><b>8.9.5 Procedimiento</b></p> <p>Colocar los butirómetros limpios y secos en una gradilla, se introducen en cada uno de ellos 10 mL de ácido sulfúrico, usando el medidor automático, cuidando de no impregnar el cuello del butirómetro.</p> <p>Mezclar la muestra a analizar, invirtiendo el recipiente tapado en tres o cuatro tiempos e inmediatamente medir 11 mL de leche (realizar el análisis por duplicado), depositándola en los butirómetros, de la siguiente manera:</p> <p>La punta de la pipeta debe estar apoyada en posición oblicua (aproximadamente en ángulo de 45°) contra la pared interna del cuello del butirómetro, para permitir que la leche se deslice a lo largo del vidrio y se superponga al ácido sulfúrico sin producir rastros de ennegrecimiento (evitar que el ácido y la leche se mezclen).</p> <p>Para terminar, se añade 1,0 mL de alcohol amílico dentro de cada butirómetro por medio del medidor automático.</p> <p>Tapar el butirómetro, utilizando el pulsador como punto de presión.</p>

<p>Inmediatamente colocar los butirómetros en la centrífuga.</p> <p>Centrifugar los butirómetros durante 5 minutos, a la velocidad de 1000 a 1200 rpm.</p> <p>Una vez concluida la centrifugación, colocar los butirómetros, con la escala hacia arriba, en un baño María a 65 °C, durante 5 min 10 min (tiempo necesario para permitir la separación total de la grasa), es imprescindible que la capa de la grasa en la escala se mantenga enteramente inmersa en el agua caliente.</p> <p>Remover el butirómetro del baño de agua y alzarlo verticalmente hasta que el menisco de la columna de grasa esté al nivel de los ojos. Ajustar la columna de grasa, girando con cuidado el tapón hasta colocar los límites de la capa de grasa dentro de la escala, haciendo coincidir la parte inferior de la capa de grasa con una de las divisiones de la escala del butirómetro.</p> <p>La diferencia entre esta división y la correspondiente al menisco de la parte superior de la capa de grasa, indica el contenido de grasa de la leche en porcentaje w/v, repetir la centrifugación por 5 minutos y leer el resultado, informar este último.</p>			<p>Agitar los butirómetros en dos tiempos; en un primer tiempo se debe realizar una agitación vigorosa, sin interrupción y sin inversiones, hasta conseguir que la leche y el ácido sulfúrico se mezclen y la proteína se disuelva.</p> <p>Posteriormente invertir los butirómetros unas cuantas veces, permitiendo que el ácido de la sección de la escala graduada y el de la ampolla terminal se mezclen.</p> <p>La agitación termina cuando no queden vestigios de caseína sin disolver.</p> <p>Durante esta operación se recomienda tener el butirómetro envuelto en una tela, ya que la mezcla de ácido sulfúrico con la leche ocasiona una reacción exotérmica.</p> <p>Inmediatamente colocar los butirómetros en la centrífuga.</p> <p>Centrifugar los butirómetros durante 5 minutos, a la velocidad de 1000 a 1200 rpm.</p> <p>Una vez concluida la centrifugación, colocar los butirómetros, con la escala hacia arriba, en un baño María a 65°C, durante 5 min 10 min (tiempo necesario para permitir la separación total de la grasa), es imprescindible que la capa de la grasa en la escala se mantenga enteramente inmersa en el agua caliente.</p> <p>Remover el butirómetro del baño de agua y alzarlo verticalmente hasta que el menisco de la columna de grasa esté al nivel de los ojos. Ajustar la columna de grasa, girando con cuidado el tapón hasta colocar los límites de la capa de grasa dentro de la escala, haciendo coincidir la parte inferior de la capa de grasa con una de las divisiones de la escala del butirómetro.</p> <p>La diferencia entre esta división y la correspondiente al menisco de la parte superior de la capa de grasa, indica el contenido de grasa de la leche en porcentaje w/v, repetir la centrifugación por 5 minutos y leer el resultado, informar este último.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p><b>Observamos que hace falta el método</b></p> <p><b>8.7</b> Método de separación de las proteínas de la leche y determinación de la adulteración,</p> <p>Mismo que proponemos que no se elimine de la norma, y su lugar sea sustituido por el PROY-NMX-F-736/1-COFOCALEC-2008</p> <p><i>Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Identificación de proteínas en leche – Parte 1: Determinación de las proteínas de la leche por electroforesis capilar de zona - Método de prueba.</i></p>		<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptar la propuesta, ya que no es posible hacer referencia a un proyecto de NOM. Y en este caso, el PROY-NMX-F-736/1-COFOCALEC-2008 es un proyecto de NOMX.</p>
<p><b>9.2</b> Deberá declararse la lista de ingredientes, el número de lote y la fecha de caducidad o la de consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p>		<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 son parte de los requisitos obligatorios descritos en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y en la NOM-243-SSA1-2010, por lo que no se requiere la descripción del punto 9.2 en esta norma oficial mexicana.</p> <p>Se propone mantener la declaración en la etiqueta del origen y contenido de grasa y proteína propias de la leche, como lo establece la NOM-155-SCFI-2003.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, toda vez que en productos perecederos como es la leche, debe declararse en todo momento la lista de ingredientes, el número de lote y la fecha de caducidad conforme a lo establecido en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, lo anterior con fundamento en lo establecido en los numerales III.4.17.2, III.4.17.4 y III.4.17.5 del Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p> <p>Respecto la propuesta de mantener la declaración en la etiqueta del origen y contenido de grasa y proteína, la propuesta no procede, toda vez que la NOM vigente no contiene dicha disposición.</p>

<p><b>10. Evaluación de la conformidad</b></p> <p><b>10.1</b> Este proyecto de norma oficial mexicana, no es certificable y el cumplimiento con la veracidad de la información comercial de las etiquetas de los productos sujetos a la presente norma se realizará de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>Las especificaciones de producto contenidas en el presente proyecto de norma, pueden certificarse a través de un esquema voluntario, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>	<p><b>ELIC NERI VARENCIA</b></p> <p>Este proyecto de norma oficial mexicana, no es certificable y el cumplimiento con la veracidad de la información comercial de las etiquetas de los productos sujetos a la presente norma se realizará de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>Con esto se quiere decir que el cumplimiento de las características del producto será estará a cargo del productor como hasta ahora y que no va a existir un programa de certificación con una Unidad de acreditación?</p>		<p><b>ELIC NERI VARENCIA</b></p> <p>Con fundamento en el artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC responde la pregunta para aclarar que la certificación de las denominaciones de los productos contenidas en este proyecto de NOM, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>
	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p><b>10.1</b> La evaluación de la conformidad del producto objeto de la presente norma oficial mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en esta norma oficial mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Para mayor claridad y entendimiento del punto, se propone modificar su redacción.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla parcialmente por considerar que la redacción es más clara y precisa respecto del proyecto de NOM, para quedar como se propone:</p> <p><b>10.1</b> La evaluación de la conformidad del producto objeto de la presente norma oficial mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en esta norma oficial mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>

<p><b>10.2</b> En caso de ser necesaria la determinación del origen de la grasa contenida en los productos objeto de este proyecto de norma, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.7 del presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p><b>10.2</b> Para la determinación del origen de la grasa contenida en los productos objeto de esta norma, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.7 de la presente norma oficial mexicana.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Para mayor claridad y entendimiento del punto, se propone modificar su redacción.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla, modificándose la redacción para quedar como se propone:</p> <p><b>10.2</b> Para la determinación del origen de la grasa contenida en los productos objeto de esta norma, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.7 de la presente norma oficial mexicana.</p>
<p><b>10.3</b> Cuando en la información comercial de los productos sujetos al cumplimiento de esta NOM, se declaren parámetros no especificados en la misma, se debe verificar su veracidad tomando como referencia los valores declarados en el etiquetado del producto, aceptándose una tolerancia de más menos 10% para parámetros estandarizados en la línea de producción, y de más menos 20% para parámetros naturales del producto.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p><b>10.3</b> Para la determinación del origen de las proteínas contenidas en los productos objeto de esta norma, pueden utilizarse las metodologías descritas en las normas mexicanas NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 y NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012 (véase punto 3. Referencias).</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Para mayor claridad y entendimiento del punto, se propone modificar su redacción.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, en virtud de que las normas aludidas no existen dentro del acervo normativo nacional.</p>
	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p><b>10.4</b> Cuando en la información comercial de los productos sujetos al cumplimiento de esta norma oficial mexicana, se declaren parámetros no especificados en la misma, se debe verificar su veracidad tomando como referencia los valores declarados en el etiquetado del producto, aceptándose una tolerancia de más menos 10% para parámetros estandarizados en la línea de producción, y de más menos 20% para parámetros naturales del producto.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Para mayor claridad y entendimiento del punto, se propone modificar su redacción.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, todavez que la redacción propuesta se encuentra en el numeral 10.3 del proyecto de norma.</p>

	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>10.4 El método de prueba correspondiente al PROY-NMX-F-736/1-COFOCALEC-2008</p> <p><i>Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Identificación de proteínas en leche – Parte 1: Determinación de las proteínas de la leche por electroforesis capilar de zona, será aplicado una vez que existan por lo menos dos laboratorios de prueba acreditados en dicho método.</i></p>		<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR TAMAULIPAS, UGR NUEVO LEON, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, CNOG, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR SINALOA, UGR DEL SUR, ESTADO DE MEXICO, JERSEY, ALPURA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, UGR NORTE DE VERACRUZ, AGL GENERAL DE TECAMAC, VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL CHONTLA, AGL CHINANPA DE GOROZTIZA, AGL ALAMO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL EDOMEX, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ, UGR TABASCO, UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR COSTA DE OAXACA, UGR HIDALGO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no aceptarla, en virtud de que la norma aludida no existen dentro del acervo normativo nacional.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>12. Bibliografía</b></p> <p><b>12.1</b> Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1999.</p> <p><b>12.2</b> Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999.</p> <p><b>12.3</b> Reglamento de la Ley General de Salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988.</p> <p><b>12.4</b> Keating, P.F., Introducción a la lactología, Editorial Limusa-Wiley, Argentina, 1999.</p> <p><b>12.5</b> Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001.</p> <p><b>12.6</b> Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995.</p> <p><b>12.7</b> Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995.</p> <p><b>12.8</b> Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011.</p>		<p><b>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</b></p> <p>So-pesar la conveniencia de mencionar en la bibliografía de ambas Normas, que la editorial Wiley-Blackwell recientemente publicó el libro Manufacturing yogurt and fermented milks, escrito por Ramesh C. Chandan.</p>	<p><b>COLEGIO DE QUIMICA, ENP 3 "JUSTO SIERRA", UNAM</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que la fuente bibliográfica propuesta no fue consultada durante la elaboración del proyecto de NOM en cuestión.</p>
	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b></p> <p>Se propone incluir las normas internacionales de referencia</p> <p>CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.</p> <p>CODEX STAN 281-1971 Norma del CODEX para las leches evaporadas.</p> <p>CODEX STAN 282-1971 Norma del CODEX para las leches condensadas.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 6.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 feracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, en virtud de que las normas internacionaes contenidas en la propuesta fueron consultadas, quedando la redacción del numeral 12 c como sigue:</p> <p><b>12. Bibliografía</b></p> <p><b>12.1</b> Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1999.</p> <p><b>12.2</b> Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999.</p> <p><b>12.3</b> Reglamento de la Ley General de Salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988.</p> <p><b>12.4</b> Keating, P.F., Introducción a la lactología, Editorial Limusa-Wiley, Argentina, 1999.</p> <p><b>12.5</b> Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001.</p> <p><b>12.6</b> Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995.</p> <p><b>12.7</b> Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995.</p>

			<p><b>12.8</b> Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011.</p> <p><b>12.9</b> CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.</p> <p><b>12.10</b> CODEX STAN 281-1971 Norma del CODEX para las leches evaporadas.</p> <p><b>12.11</b> CODEX STAN 282-1971 Norma del CODEX para las leches condensadas.</p>
<p><b>13. Concordancia con normas internacionales</b> Este proyecto de norma oficial mexicana no es equivalente con ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.</p>		<p><b>AMSDA</b> Dentro de esta Norma Oficial deberán estar contemplados los parámetros que marca la Food and Drug Administration (FDA) United States Department of Agriculture (USDA) para productos lácteos destinados a la exportación.</p>	<p><b>AMSDA</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que las normas oficiales mexicanas no se elaboran para aplicarse a productos de exportación, sino a los productos que se comercializan dentro del territorio nacional.</p>
	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Esta norma oficial mexicana no es equivalente con ninguna norma internacional por no existir sobre el tema tratado al momento de su elaboración. Coincide básicamente con las normas internacionales CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo , CODEX STAN 281-1971 Norma del CODEX para las leches evaporadas y CODEX STAN 282-1971 Norma del CODEX para las leches condensadas, según corresponda, en lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Las especificaciones de grasa y proteína en las diferentes clases de leche en polvo o leche deshidratada;</li> <li>Las especificaciones de grasa, sólidos totales y proteínas en leche evaporada, entera y descremada;</li> <li>Las especificaciones de sólidos totales y proteínas en leche evaporada parcialmente descremada;</li> <li>Las especificaciones de proteínas en las diferentes clases de leche condensada azucarada.</li> </ol>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Debería modificarse la redacción del punto de concordancia con normas internacionales ya que existen normas internacionales aplicables a productos objeto del presente proyecto de norma oficial mexicana y que en su momento fueron consideradas en la elaboración de la NOM-155-SCFI-2003: La norma internacional CODEX STAN 207-1999 aplica a leche en polvo. Describe la composición de: leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente descremada y leche en polvo descremada. La norma internacional CODEX STAN 281-1971 Aplica a leche evaporada. Describe la composición de: leche evaporada, leche evaporada descremada, leche evaporada parcialmente descremada y leche evaporada de elevado contenido de grasa. La norma internacional CODEX STAN 282-1971 aplica a leche condensada. Describe la composición de: leche condensada, leche condensada descremada, leche condensada parcialmente descremada y leche condensada de elevado contenido de grasa. Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 41 inciso VI; Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización incisos III y IV; NMX-Z-013/1-1977 Punto 7.2.</p>	<p><b>COFOCALEC, A.C.</b> Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, realizándose la modificación propuesta a la redacción del capítulo de concordancia con normas internacionales, para quedar como sigue: <b>13. Concordancia con normas internacionales</b> Coincide básicamente con las normas internacionales CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo, CODEX STAN 281-1971 Norma del CODEX para las leches evaporadas y CODEX STAN 282-1971 Norma del CODEX para las leches condensadas.</p>

	<p>Difiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>En el parámetro de humedad en las diferentes clases de leche en polvo o deshidratada;</li> <li>En el parámetro de grasa en leche evaporada parcialmente descremada;</li> <li>En los parámetros de grasa y sólidos totales en las diferentes clases de leche condensada azucarada;</li> <li>En el parámetro de caseína en las diferentes clases de leche en polvo o leche deshidratada, leche evaporada y leche condensada azucarada, no descrito en las normas del CODEX.</li> </ol>		
<p><b>ARTICULOS TRANSITORIOS</b></p> <p><b>PRIMERO:</b> El presente proyecto de norma oficial mexicana, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p><b>ALPURA</b></p> <p>Agregar</p> <p>Para aquellas denominaciones de leche cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida en la presente norma al momento de su entrada en vigor, las empresas interesadas podrán solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo para realizar las modificaciones que correspondan.</p>		<p><b>ALPURA</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento se rechaza el comentario, toda vez que se amplió el plazo para la entrada en vigor, de la norma.</p>
	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p><i>PRIMERO: El presente proyecto de norma oficial mexicana, entrará en vigor a los 730 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, salvo lo dispuesto</i></p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>"(...) Una NOM como la que resulte del proyecto que ahora se comenta, como se ha demostrado a lo largo de todo su proceso de creación, tendrá una serie de implicaciones y repercusiones en un amplio margen de los sectores industriales, importadores y comercializadores de los productos afectos a su campo de aplicación</p> <p>En tal sentido, dado que la propia dependencia declaró, en el momento de pasar el proceso de mejora regulatoria correspondiente, que el proyecto que ahora se comenta revestía un "alto impacto" regulatorio, como se manifiesta en la Manifestación de Impacto Regulatorio que obra en el expediente del caso, no es coherente que, para su entrada en vigor, la autoridad se limite a otorgar el plazo mínimo señalado en el Reglamento de la Ley para tales efectos (...)"</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente el comentario, ampliando el plazo para la entrada en vigor, para quedar como sigue:</p> <p><b>ARTICULOS TRANSITORIOS</b></p> <p><b>PRIMERO:</b> La presente norma oficial mexicana, entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>

<p><b>SEGUNDO:</b> El presente proyecto de norma oficial mexicana, cancelará a la Norma Oficial Mexicana 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><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>SEGUNDO: Para aquellos productos sujetos a la presente NOM cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por la misma al momento de su entrada en vigor, las empresas o personas interesadas podrán solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan.</p> <p>La solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación de la NOM en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>"(...) Una NOM como la que resulte del proyecto que ahora se comenta, como se ha demostrado a lo largo de todo su proceso de creación, tendrá una serie de implicaciones y repercusiones en un amplio margen de los sectores industriales, importadores y comercializadores de los productos afectos a su campo de aplicación</p> <p>En tal sentido, dado que la propia dependencia declaró, en el momento de pasar el proceso de mejora regulatoria correspondiente, que el proyecto que ahora se comenta revestía un "alto impacto" regulatorio, como se manifiesta en la Manifestación de Impacto Regulatorio que obra en el expediente del caso, no es coherente que, para su entrada en vigor, la autoridad se limite a otorgar el plazo mínimo señalado en el Reglamento de la Ley para tales efectos (...)"</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió modificar la redacción del artículo transitorio segundo, toda vez que existen, productos en el mercado, que podrían quedar fuera de un régimen regulatorio mínimo que garantice la protección del consumidor, para quedar como sigue:</p> <p>SEGUNDO: Con excepción de lo establecido en el transitorio cuarto, la presente norma oficial mexicana, cancelará a la Norma Oficial Mexicana 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><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento se rechaza el comentario, toda vez que se amplió el plazo para la entrada en vigor, de la norma.</p>
<p><b>TERCERO:</b> El presente proyecto de norma oficial mexicana, cancelará la totalidad de los criterios, reglas, instructivos, resoluciones, manuales, circulares, lineamientos, procedimientos u otras disposiciones de carácter obligatorio derivados de la Norma Oficial Mexicana 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><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>TERCERO: Sin perjuicio de lo dispuesto en los numerales que, conforme a lo dispuesto por el artículo 109 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, cuando los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos; la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía puede ordenar que se lleven a cabo las modificaciones conducentes, concediendo al productor autorizado o al envasador aprobado el término estrictamente necesario para ello en el entendido que durante dicho término aquellos productos que el Productor Autorizado mantenga en inventario o se encuentren en la cadena de distribución o punto de venta, pueden seguir siendo comercializados.</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>"(...) Una NOM como la que resulte del proyecto que ahora se comenta, como se ha demostrado a lo largo de todo su proceso de creación, tendrá una serie de implicaciones y repercusiones en un amplio margen de los sectores industriales, importadores y comercializadores de los productos afectos a su campo de aplicación</p> <p>En tal sentido, dado que la propia dependencia declaró, en el momento de pasar el proceso de mejora regulatoria correspondiente, que el proyecto que ahora se comenta revestía un "alto impacto" regulatorio, como se manifiesta en la Manifestación de Impacto Regulatorio que obra en el expediente del caso, no es coherente que, para su entrada en vigor, la autoridad se limite a otorgar el plazo mínimo señalado en el Reglamento de la Ley para tales efectos (...)"</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento se rechaza el comentario, en razón de que resulta innecesario establecer en un artículo transitorio de la norma, una hipótesis prevista en el artículo 109 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>

	<p>Para efectos del párrafo anterior, se entiende que los datos o información contenida en las etiquetas, envases o empaques de los productos son inexactos cuando incluyan la información comercial requerida por esta NOM de forma imprecisa o errónea, sin expresar datos o leyendas que puedan inducir al engaño al consumidor respecto de las características del producto que adquiere.</p>		
	<p>CUARTO: Los productos actualmente denominados "leche con grasa vegetal", seguirán cumpliendo con la norma oficial mexicana 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; tal como se encuentra vigente actualmente, hasta que entre en vigor la norma específica de producto que les corresponda.</p>	<p>A partir de la procedencia de los comentarios relativos a la eliminación en la norma, de las especificaciones del producto denominado "Leche con grasa vegetal" se hace necesaria la inclusión de este artículo transitorio cuarto, a efecto de evitar el potencial vacío regulatorio para los productos que actualmente ostentan dicha denominación.</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la inclusión del artículo transitorio cuarto, toda vez que existen, productos en el mercado, que podrían quedar fuera de un régimen regulatorio mínimo que garantice la protección del consumidor.</p>
<p><b>COMENTARIOS GENERALES (SIN REFERENCIA ESPECIFICA A NUMERAL ALGUNO)</b></p>			
<p><b>UGR MICHOACAN, UGR NORTE DE OAXACA, UGR GUANAJUATO, UGR DE LA COSTA DE CHIAPAS, UGR CATAZAJA, UGR NORTE DE PUEBLA, AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE TIJUANA, B.C., CONSEJO AGROPECUARIO DE BAJA CALIFORNIA, A.C., CONSEJO AGROPECUARIO POBLANO, A.C., LA CAMPERA S. DE P.R. DE R.L. GRANJA DEL NORTE S.P.R. DE R.L. DE C.V.</b></p> <p>"(...) Hacemos de su conocimiento nuestro agrado a que el consumidor sea protegido con tales proyectos de Normas, que además favorecen al sector lechero y al consumidor, ya que establecen especificaciones, información comercial y métodos de prueba, que debe cumplir la leche y sus productos lácteos permitiendo separar estos productos, para que el consumidor pueda ejercer su elección de compra con información clara sobre el origen de los mismos. (...)"</p>		<p><b>UGR MICHOACAN, UGR NORTE DE OAXACA, UGR GUANAJUATO, UGR DE LA COSTA DE CHIAPAS, UGR CATAZAJA, UGR NORTE DE PUEBLA, AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE TIJUANA, B.C., CONSEJO AGROPECUARIO DE BAJA CALIFORNIA, A.C., CONSEJO AGROPECUARIO POBLANO, A.C., LA CAMPERA S. DE P.R. DE R.L. GRANJA DEL NORTE S.P.R. DE R.L. DE C.V.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC consideró, como parte del sustento que se tomó en cuenta para dar respuesta a estos comentarios, el apoyo otorgado por diversas empresas a la publicación de este proyecto de NOM.</p>	

<p><b>BENJAMIN MUÑOZ, ALEJANDRO TORRES BARRERA, ELIAS TORRES, FABIAN PEREZ RAMIREZ, VRCHO6@HOTMAIL.COM, LUIS JOAQUIN GOMEZ MEZA, JOSE ALBERTO MEADE, JERSEYMEX@PRODIGY.NET.MX, NENY_PRECIOSY@HOTMAIL.COM</b></p> <p>Yo apoyo el proyecto de separación de las normas de leche 155 y producto lácteo 183, porque así sé lo que estoy comprando y no me están engañando por lo que pago</p>	<p><b>BENJAMIN MUÑOZ, ALEJANDRO TORRES BARRERA, ELIAS TORRES, FABIAN PEREZ RAMIREZ, VRCHO6@HOTMAIL.COM, LUIS JOAQUIN GOMEZ MEZA, JOSE ALBERTO MEADE, JERSEYMEX@PRODIGY.NET.MX, NENY_PRECIOSY@HOTMAIL.COM</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC consideró, como parte del sustento que se tomó en cuenta para dar respuesta a estos comentarios, el apoyo otorgado por diversas empresas a la publicación de este proyecto de NOM.</p>
<p><b>MARIA DEL CARMEN ZEPEDA FERNANDEZ, JUAN ROBLES LINARES</b></p> <p>Yo apoyo el proyecto de separación de Norma de leche y Producto Lácteo, porque así sé lo que estoy comprando y no me están engañando por lo que pago</p>	<p><b>MARIA DEL CARMEN ZEPEDA FERNANDEZ, JUAN ROBLES LINARES</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC consideró, como parte del sustento que se tomó en cuenta para dar respuesta a estos comentarios, el apoyo otorgado por diversas empresas a la publicación de este proyecto de NOM.</p>
<p><b>CESAR RAFAEL OCAÑA ROMO</b></p> <p>El proyecto de separación de Norma de leche y Producto Lácteo, transparenta los mercados y generan un nivel de competencia más profesional entre la industria de la leche y los productos sucedaneos de leche, además de que no engaña o induce al consumidor por la vía del precio o etiquetas del producto, por lo que APOYO este tipo de iniciativas que se deberían realizar para TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, y verse como una política de "bienes públicos" a los cuales los consumidores tenemos derechos.</p>	<p><b>CESAR RAFAEL OCAÑA ROMO</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC consideró, como parte del sustento que se tomó en cuenta para dar respuesta a estos comentarios, el apoyo otorgado por diversas empresas a la publicación de este proyecto de NOM.</p>
<p><b>LINDA SOTRES</b></p> <p>Buenas tardes, soy ama de casa, vivo en en la colonia El Recreo en la Delegación Azcapotzalco.</p> <p>Yo recibo leche Liconsa y no es suficiente para que mis cuatro hijos la consuman.</p> <p>En las tiendas he encontrado fórmula láctea que a mis hijos les encanta su sabor además de que es más barata que la leche y por eso la puedo comprar. Creo que la medida que propone cambiar la norma está mal porque este producto es el único que me alcanza hoy para darles de desayunar un vaso de una bebida nutritiva. Yo no quiero que vaya a ser más cara que la leche porque entonces no podré seguir comprando fórmula láctea porque ya no me va a alcanzar.</p> <p>sus compradores.</p> <p>También solicitamos que su precio se mantenga por debajo del costo de la leche ya que si no bajarían sus ventas y afectaría a muchas familias que no les alcanza para comprar otros productos nutritivos.</p> <p>Espero tomen en cuenta todas las opiniones de la población que pedimos se escuche nuestra voz.</p>	<p><b>LINDA SOTRES</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó este comentario, sin embargo no se trata de una observación sobre un punto específico del documento, sino más bien de la comercialización del producto.</p>

<p><b>ANTONIO NAVARRO GONZALEZ</b></p> <p>Mi nombre es Antonio Navarro, cuento con una tienda de abarrotes en San Pedro Martir Tlalpan.</p> <p>El producto que más se vende en mi local es la fórmula láctea. A mi esposa le han dicho que se debe a su bajo precio y su rico sabor. Por ello nos preocupa que el cambio en la imagen del empaquetado pudiera afectar nuestras ventas y con ello los ingresos familiares.</p> <p>Me manifiesto en contra del proyecto de norma propuesto y le pido a las autoridades que no se modifiquen los productos ya que pudiera dificultar la identificación de sus compradores. También solicitamos que su precio se mantenga por debajo del costo de la leche ya que si no bajarían sus ventas y afectaría a muchas familias que no les alcanza para comprar otros productos nutritivos.</p> <p>Confío que tomen en cuenta la opinión de un mexicano que día a día trabaja por llevar el gasto a su familia, además de que sé habló por todos los vecinos que compran en mi negocio.</p>	<p><b>ANTONIO NAVARRO GONZALEZ</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó este comentario, sin embargo no se trata de una observación sobre un punto específico del documento, sino más bien de la comercialización del producto.</p>
<p><b>LILIANA CORTES</b></p> <p>Soy estudiante de preparatoria y quisiera saber si el cambio de denominación comercial de la fórmula láctea no brinda más información al consumidor, por el contrario nos confunde. ¿Entonces porqué quieren hacerlo?</p> <p>Ojalá que me lo puedan explicar.</p>	<p><b>LILIANA CORTES</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó este comentario, sin embargo no se trata de una observación sobre un punto específico del documento, sino más bien de la razón por la que cambia la denominación comercial de la fórmula láctea.</p> <p>Sobre el particular, se responde que esta norma establece las especificaciones para la leche no para la fórmula láctea.</p>
<p><b>CLEMENTE FERRER</b></p> <p>Si la NOM 051 en una de sus partes contempla evitar confusiones al consumidor respecto de la compra que realiza porque quieren separar la NOM 155 si esto traería muchas confusiones al consumidor.</p>	<p><b>CLEMENTE FERRER</b></p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó este comentario, sin embargo no se trata de una observación sobre un punto específico del documento, sin embargo se comenta que la separación de los productos lácteos de la NOM-155-SCFI, facilitará su aplicación al no tener en un solo documento la información técnica de varios productos que son diferentes en su constitución, y se conocerá el vocabulario concreto aplicable a cada uno de los productos en cuestión.</p>

<p><b>ALFONSO ELIZARRARAS</b> La separación de la NOM 155, es un acto que discrimina y excluye a los consumidores de escasos recursos; ¿Por qué la quieren separar?</p>	<p><b>ALFONSO ELIZARRARAS</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIPCPC analizó este comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que no se refiere a un punto concreto del proyecto de norma que se estudia, además de que no se da ningún sustento de lo que se afirma.</p>
<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b> Se sugiere incluir el siguiente considerando La presente NOM se emite considerando que el artículo 4 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos señala que toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad; por lo cual toda interpretación relacionada con la misma debe ser acorde con los derechos de la población a satisfacer sus necesidades de alimentación en forma variada y nutritiva, siendo responsabilidad del Estado el otorgar las facilidades necesarias a los particulares para que coadyuven al cumplimiento de tal fin.</p>	<p><b>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V., MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V., CANILEC</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIPCPC analizó este comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que el proceso normativo se sustenta básicamente en los preceptos establecidos por la LFMN.</p>
<p><b>CANILEC*</b> ANTECEDENTES I. Con fecha 29 de noviembre del 2011, fue publicado en el Diario Oficial de la Federación, para efectos de su consulta pública, el proyecto de norma oficial mexicana <i>PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA</i>; Y cuya consulta concluye el día 30 de enero del 2012. II. Dicho Proyecto tiene por finalidad, una vez que fuese aprobado y expedido como Norma Oficial Mexicana definitiva, el cancelar a la actual Norma Oficial Mexicana <i>NOM-155-SCFI-2003 Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</i>; publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2003.Misma que se encuentra en vigor actualmente. III. Conforme a dicha publicación y a los artículos 47, fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 fracción II del Reglamento de dicha Ley, se estableció que, dentro de los siguientes 60 días naturales posteriores a la publicación de consulta pública referida, los interesados están en posibilidad de presentar sus comentarios al comité consultivo nacional de normalización correspondiente; que en este caso se traduce en presentarlos ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUIPCPC) que Usted preside. IV. Dicho plazo concluye el 30 de enero del 2012, incluyendo a dicha fecha como parte del mismo. V. Asimismo, conforme a lo establecido por el artículo 33 fracción I, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en este caso concreto se permite la alternativa de presentar los comentarios por vía impresa y autógrafa, ante el CCNNSUIPCPC, ubicado en la siguiente dirección: <i>Avenida Puente de Tecamachalco número 6, Colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México,</i></p>	<p><b>CANILEC</b> Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario toda vez que del propio Oficio No. COFEME/112961 se desprende que el documento se emitió con fecha 24 de noviembre 2011 y la Oficialía Mayor de la Secretaría de Economía recibió dicho dictamen el 25 de noviembre de 2011, por lo que no existe nada irregular en que la publicación del Proyecto haya ocurrido el 29 de noviembre 2011, es decir 5 días después de emitido el documento.</p>

O bien, a elección de los interesados, a los siguientes correos electrónicos:

paola.martinez@economia.gob.mx

maria.medinam@economia.gob.mx

y/o salvador.franco@economia.gob.mx,

Para que, ya sea por una u otra vía, en los términos de la Ley de la materia, se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

En el tenor de los antecedentes expresados y, estando en tiempo y forma (sujetándome a las formalidades requeridas por el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, salvo la obligación de presentar los comentarios en forma autógrafa, que fue eximida legalmente y sustituida por la remisión electrónica de estos comentarios, conforme a lo mencionado y sustentado en párrafos anteriores; y sin perjuicio de que, en forma adicional a la presentación electrónica, mi representada pueda presentar un ejemplar firmado de esta promoción a esa dependencia), vengo a formular, en representación de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) y de manera independiente a otras promociones en las que pudo haberse mencionado el nombre de mi representada, mi nombre -o de cualquiera de las personas autorizadas en el presente escrito- los siguientes:

COMENTARIOS, FORMULADOS EN EL PERIODO DE CONSULTA PÚBLICA, AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, EL CUAL FUE PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL DÍA 29 DE NOVIEMBRE DEL 2011; Y CUYA CONSULTA CONCLUYE EL DÍA 30 DE ENERO DEL 2012.

En forma independiente a los demás comentarios presentados por el suscrito en promociones diversas, respecto del contenido técnico del proyecto de norma oficial mexicana que se comenta, es necesario dejar constancia de las diversas desviaciones que, al proceso normalizador previsto en la ley, ha experimentado la elaboración del proyecto de NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, EL CUAL FUE PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL DÍA 29 DE NOVIEMBRE DEL 2011.

En este tenor, es importante resaltar que, conforme al derecho de petición previsto en el artículo 8 Constitucional, y lo dispuesto en el artículo 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como los supuestos y deberes jurídicos previstos en el artículo 16 fracción X de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, y el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, esa dependencia debe dar respuesta expresa, misma que debe encontrarse lo suficientemente motivada y fundamentada, a los comentarios expresados en la presente promoción, respuesta que debe ser expresamente publicada e incluida en la contestación a los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública del Proyecto que nos ocupa y que deberá ser publicada en el Diario Oficial de la Federación para todos los efectos legales.

Así, mi representada procede a enumerar las diversas violaciones o discrepancias con las buenas prácticas de normalización en las que se ha incurrido en el proceso de creación y publicación del proyecto de NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, EL CUAL FUE PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL DÍA 29 DE NOVIEMBRE DEL 2011:

En primer lugar, es importante hacer patente que la Cámara denominada Cámara Nacional de industriales de la Leche (CANILEC) funge como órgano de consulta obligada para el Gobierno en los temas que afecten a la actividad desarrollada por sus agremiados, conforme a la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones que establece:

*"Artículo 4.- Las Cámaras y sus Confederaciones son instituciones de interés público, autónomas, con personalidad jurídica y patrimonio propio, constituidas conforme a lo dispuesto en esta Ley y para los fines que ella establece.*

(...)

*Las Cámaras y sus Confederaciones representan, promueven y defienden nacional e internacionalmente las actividades de la industria, el comercio, los servicios y el turismo y colaboran con el gobierno para lograr el crecimiento socioeconómico, así como la generación y distribución de la riqueza.*

*Son órganos de consulta y colaboración del Estado. El gobierno deberá consultarlas en todos aquellos asuntos vinculados con las actividades que representan"*

Lo anterior resulta pertinente, toda vez que el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC) de esa dependencia, ha decidido llevar a cabo la modificación y sustitución a la norma oficial mexicana NOM-155-SCFI-2003 Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones físico químicas, información comercial y métodos de prueba, en un sentido que al no tomar en cuenta la consulta obligada para con la CANILEC que la Ley impone, resulta además una acción violatoria del requisito de consenso establecido por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Efectivamente, mediante oficio DGN.312.01.2011.1943, de fecha 17 de junio del 2011, la Dirección General de Normas de esa Dependencia emitió la convocatoria para la "Segunda Sesión Ordinaria 2011 del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC)" a celebrarse el 30 de junio del 2011; resultando que, en el orden del día adjunto a dicha Convocatoria, se contempló el rubro de "Presentación del Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana NOM- 155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba"; y siendo que dicho anteproyecto no había sido consultado debidamente con la Cámara mencionada antes de su presentación al Comité en cita.

En este contexto es importante resaltar que la consulta establecida en Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones, es una consulta adicional y que debe ser previa a la Consulta Pública prevista en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, ya que la consulta camaral prevista en Ley implica que el gobierno debe tomar en cuenta la retroalimentación de las Cámaras mencionadas desde el diseño mismo de las políticas normativas y no así cuando el Anteproyecto de norma ya ha sido redactado de forma unilateral y está listo para presentarse sin tomar en cuenta la opinión de la Cámara:

*"Artículo 7.- Las Cámaras tendrán par objeto:*

( ... )

*II. Ser órgano de consulta y de colaboración de los tres niveles de gobierno, para el diseño, divulgación y ejecución de las políticas, programas e instrumentos para el fomento de la actividad económica nacional. "*

Como consecuencia de lo anterior, la Manifestación de Impacto Regulatorio que, para llevar a cabo la modificación a la NOM aludida, la Secretaría de Economía presentó a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER), en vez de recopilar datos fehacientes que hayan sido aportados o consultados con esta cámara (CANILEC), como ordena la legislación invocada en este escrito, se basa primordialmente en fuentes que aportan datos desactualizados -en casi un sexenio- sobre la realidad industrial y comercial del sector, vulnerando lo previsto por el artículo 7 de la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones, que prevé que al llevar la consulta obligada a la Cámara correspondiente, el gobierno debe reconocer el papel de las mismas: "v. ( ... ) como ( ... ) peritos, ( ... ) respecto de actas relacionadas con las actividades comerciales ( ... ) a industriales en términos de la legislación aplicable y la normatividad que para tal efecto se derive de esta Ley"

En tal medida, la mencionada Manifestación de Impacto Regulatorio y el "PROYECTO de Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba" son documentos que implican el "diseño ( ... ) de 105 políticas, para el fomento de la actividad económica nacional" y que tienen la naturaleza de actos administrativos de carácter general. Por lo mismo, como tales debieron acatar lo dispuesto por la Ley de Cámaras empresariales y sus Confederaciones en cuanto al hecho de haber tomado en cuenta la Consulta Camaral expresada en la Ley que se invoca; ya que al no hacerlo, resulta de aplicación lo previsto en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo:

*"Artículo 3.- Son elementos y requisitos del acto administrativo:*

( .. )

*III. Cumplir con la finalidad de interés público regulado por las normas en que se concreta, sin que puedan perseguirse otros fines distintos;*

( .. )

*VII. Ser expedido sujetándose a las disposiciones relativas al procedimiento administrativo previstas en esta Ley ... "*

En este tenor, la misma Ley Federal de Procedimiento Administrativo establece que los Actos administrativos que no cumplan cabalmente con estas condicionantes, serán nulos, de pleno derecho:

*"Artículo 6.- La omisión o irregularidad de cualquiera de 105 elementos o requisitos establecidos en las fracciones I a X del artículo 3 de la presente Ley, producirá la nulidad del acto administrativo, la cual será declarada por el superior jerárquico de la autoridad que lo hoy a emitido ( .. )*

*El acto administrativo que se declare jurídicamente nulo será inválido; no se presumirá legítimo ni ejecutable; será subsanable, sin perjuicio de que pueda expedirse un nuevo acto. Los particulares no tendrán obligación de cumplirlo y los servidores públicos deberán hacer constar su oposición a ejecutar el acto, fundando y motivando tal negativa. La declaración de nulidad producirá efectos retroactivos".*

Por lo mismo, al haberse elaborado una Manifestación de Impacto Regulatorio como base para justificar el "Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba" y al no haber sido ambos documentos (la MIR y el Proyecto de NOM) ni diseñados conforme al artículo 7 fracción II de la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones ni habiéndose realizado la consulta obligada prevista en el artículo 4 de la misma Ley; los mismos serían NULOS DE PLENO DERECHO Y derivarían en que todo el proceso de normalización de la norma oficial mexicana descrita, sería impugnabile jurídicamente, lo cual representaría un costo para este sector que bien puede evitarse de darse cumplimiento a la Ley.

No obstante la violación a la Ley ya descrita, se avanzó con dicho proceso y con fecha 1 de julio del 2011, la Dirección General de Normas tuvo por presentado, ante la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) el *PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE - DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA* junto con su respectiva Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR), con el fin de pretender acatar lo dispuesto tanto por el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización como lo dispuesto, en lo conducente, con la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, pero siendo nulos ambos actos administrativos (La MIR y el Proyecto que ahora se comenta) ya que fueron elaborados sin acatar lo dispuesto por la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones y viciando de nulidad todo el proceso de elaboración de la NOM correspondiente.

En este tenor, la CANILEC, manifestó en su momento, a la mencionada Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) que el proyecto en mención no sólo regula injustificadamente y en forma excesiva a los productos que elaboran el sector y las empresas representadas por dicha Cámara Nacional, sino que la regulación que se pretende imponer a los mismos, generará una situación que representará un amplio impacto económico, no solo para los particulares afectos a su campo de aplicación, sino también para los consumidores a los cuáles se pretende beneficiar.

Por ello, esta Cámara nacional se opuso rotundamente a que se promoviera una sobre regulación del sector, en menoscabo de lo que hoy se encuentra adecuadamente regulado por un sólo documento normativo vigente (*NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-155-SCFI- 2003, LECHE, FORMULA LACTEA Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA*) ya que no sólo se pretende duplicar la regulación existente de forma injustificada, sino que se eleva el costo a los particulares y la carga administrativa a la que se encuentran sujetos por las razones que se expusieron en los comentarios que esta Cámara realizó - para el proyecto en revisión - directamente ante la mencionada Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER); toda vez que la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) no fue consultada -oficialmente y en forma previa por la dependencia responsable del proyecto mencionado- para elaborar el mismo o aportar los datos que sirvieran para realizar las correspondientes Manifestaciones de Impacto Regulatorio que la Ley requiere.

Lo anterior se demuestra con la documental pública consistente en el oficio expedido con fecha 15 de julio del 2011, por la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER), (No. COFEME/11/1773 para el caso que nos ocupa); dirigido por esa Comisión a la dependencia responsable del proyecto en comento.

Mediante el oficio mencionado, la COFEMER formuló oficialmente la *SOLICITUD DE AMPLIACIONES Y CORRECCIONES A LA MANIFESTACION DE IMPACTO REGULATORIO DEL ANTEPROYECTO DENOMINADO "PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE - DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA"*.

En tal tenor, la mencionada solicitud de ampliación y corrección que la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) requirió en su momento, se basó en lo dispuesto por la ley Federal de Procedimiento Administrativo, que establece que:

*"Artículo 69-1.- Cuando la Comisión reciba una manifestación de impacto regulatorio que a su juicio no sea satisfactoria, podrá solicitar a la dependencia u organismo descentralizado correspondiente, dentro de los diez días hábiles siguientes a que reciba dicha manifestación, que realice las ampliaciones o correcciones a que haya lugar ...."*

Y por ello, esa Comisión formuló un requerimiento a la dependencia responsable del proyecto mencionado, mismo que se basa -principalmente- en los siguientes rubros:

- *La comisión consideró de suma importancia que la problemática o situación que motiva el anteproyecto se definiera correctamente y que se presente evidencia de su existencia y magnitud. Asimismo, se estimó fundamental que se incluyera una justificación detallada de las razones por las que se considera que se requieren acciones regulatorias concretas por parte del gobierno federal para resolver el problema descrito.*
- *Se solicitó a la SE que indique si cuenta con información actualizada que demuestre que los patrones de consumo observados en 2006 se han mantenido a la fecha, y en su caso, que la remita a COFEMER.*
- *Se solicitó a la SE que, a partir de la problemática planteada, señalara si existen otras alternativas regulatorias y/o no regulatorias que pudieran ser evaluadas. Lo anterior, en virtud de que COFEMER consideró, en su momento, relevante que en el diseño de cualquier regulación, fueran consideradas y valoradas diversas alternativas que pudieran existir para la atención de un problema (i.e. la emisión de Normas Mexicanas (NMX), de disposiciones jurídicas alternativas o, en su caso, la realización de campañas de información), de tal forma que el anteproyecto propuesto representara la mejor alternativa posible en términos de eficiencia y competitividad.*
- *En materia de costos, la Comisión solicitó que se demostrara con datos actuales cada una de las argumentaciones que expuso la SE respecto a que, supuestamente, el proyecto que se comenta no tiene costos para el productor.*

<p><b>CONCLUSION</b></p> <p>La COFEMER determinó, en su momento, que en virtud de que los comentarios presentados por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) discrepan de la información proporcionada por la SE en la MIR y visto que la respuesta a los mismos incidiría, necesariamente, en el análisis que esa COFEMER estaría obligada a realizar respecto a los costos y beneficios del Anteproyecto, era necesario que la SE, en su respuesta a la mencionada solicitud de ampliaciones y correcciones, se pronunciara puntualmente respecto de los mismos y justificara su proyecto de NOM (LO CUAL NUNCA OCURRIÓ en el proceso de normalización relativo al proyecto de NOM que ahora se comenta)</p> <p>No obstante lo anterior, a través del oficio DGN.312.01.2011.2908 de fecha 31 de octubre del 2011, emitido por la Dirección General De Normas/ Secretaría de Economía, mediante el cual esa dependencia intenta dar "RESPUESTA A SOLICITUD DE AMPLIACIONES Y CORRECCIONES A LA MANIFESTACION DE IMPACTO REGULADORIO DEL ANTEPROYECTO DENOMINADO PROY-NOM-155-SCFI-2011 "LECHE DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA"; mismo que fue entregado por la autoridad señalada a la COFEMER con la intención de dar respuesta al citado oficio no. COFEME/11/1173 de fecha 15 de julio del 2011, mediante el cual esa Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER), solicitó a la Secretaría de Economía, en su carácter de dependencia responsable, que llevara a cabo la AMPLIACION Y CORRECCIONES A LA MANIFESTACION DE IMPACTO REGULADORIO del Anteproyecto en cita<sup>1</sup>. y, después de tres meses de haber sido requerida en tal sentido NO DIO RESPUESTA PUNTUAL AL REQUERIMIENTO DE LA COFEMER, NO MOSTRO EVIDENCIA ADICIONAL ALGUNA Y NO CUMPLIO CON LA FINALIDAD DE JUSTIFICAR LA NECESIDAD Y LA IDONEIDAD DE LA REGULACION PROPUESTA, en la Manifestación de Impacto Regulatorio que pretendía justificar el proyecto en comento.</p> <p>CON ELLO SE VIOLÓ ABIERTAMENTE EL CONJUNTO DE LAS DISPOSICIONES QUE, EN MATERIA DE MEJORA REGULATORIA, SE ENCUENTRAN PREVISTAS EN LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO</p> <p>Lo anterior se evidencia de la lectura del oficio DGN.312.01.2011.2908 de fecha 31 de octubre del 2011, emitido por la Dirección General De Normas/ Secretaría de Economía, y en atención a lo siguiente:</p> <p>a) Respecto al cuestionamiento formulado por COFEMER en el sentido de que la autoridad "presente información que revele que el número de productos que actualmente se comercialicen con la denominación "leche" y que cuenten con un contenido de caseína menor 0180%" la dependencia responsable del anteproyecto se limitó a citar el objetivo y campo de aplicación de la norma oficial mexicana vigente (NOM-155-SCFI-2003). Cuando lo que se le solicitó es que justificara el impacto de la nueva regulación con la que pretende sustituir a la norma oficial mexicana actualmente en vigor.</p> <p>Precisamente, la autoridad responsable del anteproyecto reconoce textualmente<sup>2</sup> que " todo el producto denominado "leche" que se ha comercializada desde la entrada en vigor de la norma oficial mexicana; es decir, desde el 10 de marzo de 2004 y hasta la fecha, ha tenido la oportunidad de comercializarse con un contenido de caseína menor al 80%, teniendo como límite inferior el 70% ... tomando como referencia los datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)".de 2004 a 2009 (este último como información preliminar) se ha producido 61, 348, 920 miles de litros de leche, con un valor de producción que alcanza 183,256,672 miles de pesos en ese mismo periodo (") con opción a comercializarse con un valor de caseína menor 80% ... "</p> <p>En este sentido, resulta claro que la propia autoridad responsable del anteproyecto está reconociendo que, de incrementarse el porcentaje mínimo de caseína al 80% se estaría, según datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) aportados por la propia Dirección General de Normas, afectando a un mercado equivalente a 61, 348, 920 miles (sic). de litros de leche, con un valor de producción que alcanza 183,256,672 miles (sic) de pesos en un periodo como el señalado (El cual representa un quinquenio, mismo que es relevante ya que conforme a lo dispuesto por el artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las normas oficiales mexicanas deberán ser revisadas cada 5 años a partir de la fecha de su entrada en vigor) que hoy por hoy, como la propia autoridad responsable del proyecto reconoce tienen la oportunidad de comercializarse con un valor de caseína menor al 80% teniendo como límite inferior el 70%.</p> <p>Luego entonces, a la luz de lo anterior y toda vez que la Dirección General de Normas reconoce que " ... solo cuento con lo información referida en los párrafos anteriores ... ",<sup>3</sup> y dado que esa información aportada por " ... ,una dependencia de la Administración Pública Federal y una empresa de participación estatal mayoritaria, ambos con carácter oficial" lo único que se demuestra por la propia autoridad responsable del proyecto es la magnitud del mercado al que se pretende afectar con la modificación propuesta a la regulación vigente, al intentar hacerla mucho más gravosa para los particulares afectados a su cumplimiento.</p> <p>Para tales efectos, y con el fin de demostrar que no hay un sustento que permita justificar el impacto regulatorio que causará el exceso de la Regulación que ahora se propone como proyecto de NOM, y ante la falta de los datos, respecto de los cuales la propia autoridad responsable del anteproyecto reconoce expresamente que carecía, es que acompañamos como "Apéndice A" de esta promoción el "ESTUDIO ELABORADO POR LA CAMARA NACIONAL DE INDUSTRIALES DE LA LECHE SOBRE "CONTENIDO DE CASEINA EN LECHE FRESCA" para que sea valorado y respondido, punto por punto, como parte de la contestación a los comentarios recibidos en consulta pública.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Dicho documento, si bien no está elaborado por parte del sector gubernamental, también tiene el carácter de oficial para todos los órdenes de gobierno (Entendiéndose por oficial aquel instrumento que tiene un carácter reconocido por el marco jurídico vigente y que obedece a un interés público), debido a que la Cámara mencionada funge como órgano oficial de interés público y de consulta obligada para el gobierno, conforme a la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones:

*"Artículo 4.- Las Cámaras y sus Confederaciones son instituciones de interés público, autónomas, con personalidad jurídica y patrimonio propio, constituidas conforme a lo dispuesto en esta Ley y para los fines que ella establece.*

(...)

*Las Cámaras y sus Confederaciones representan, promueven y defienden nacional e internacionalmente las actividades de la industria, el comercio, los servicios y el turismo y colaboran con el gobierno para lograr el crecimiento socioeconómico, así como la generación y distribución de la riqueza.*

Son órganos de consulta y colaboración del Estado. El gobierno deberá consultarlas en todos aquellos asuntos vinculadas con las actividades que representan"

Así, el gobierno debe tomar en cuenta la retroalimentación de las Cámaras mencionadas, desde el diseño mismo de las políticas normativas lo cual implica trabajar de forma coordinada con las mismas, la justificación del impacto regulatorio de las regulaciones que se pretenden diseñar, como la que ahora está en Consulta Pública:

*"Artículo 7. - Los Cámaras tendrán por objeto:*

(...)

*11. Ser órgano de consulta v de colaboración de los tres niveles de gobierno, para el diseño, divulgación y ejecución de las políticas, programas e instrumentos para el fomento de la actividad económica nacional."*

En este sentido, carece a todas luces de fundamento legal y motivación lógica la afirmación de la Dirección General de Normas, en el oficio referido, mismo que forma parte del proceso de elaboración del proyecto de NOM que ahora se comenta, en el sentido de que el conjunto de los datos y la información presentados a dicha unidad administrativa por esta Cámara "... no presenta fuentes o sustento bibliográfico que permita a la SE corroborarla,"<sup>4</sup> ya que, como se ha evidenciado a través del fundamento legal que se invoca, esta Cámara, como cualquier otra, está habilitada y facultada, por ministerio de Ley, para ser reconocida como perito y fuente de consulta obligada para el gobierno, por lo cual la información recopilada o generada por la misma no tiene que ser confrontada o respaldada en forma adicional por "sustento bibliográfico" (sic) para tener validez por sí misma, ya que la legislación mexicana otorga a las Cámaras Empresariales EL PAPEL DE FUENTES DE CONSULTA ORIGINARIAS Y NO DERIVADAS.

b. Por lo anteriormente expuesto, la autoridad responsable del Proyecto nunca dio debida respuesta al cuestionamiento de la COFEMER que plantea la siguiente necesidad no transigible (el resaltado es nuestro):

*"Al respecto esta Comisión considera de suma importancia que la problemática o situación que motiva el anteproyecto se defina correctamente v que se presente existencia de su existencia y magnitud. Asimismo se estima fundamental que se incluya una justificación detallada de las razones por las que se considera que se requieren acciones regulatorias concretas par parte del Gobierno federal para poder resolver el problema antes descrito"*

Dicho que se evidencia con la propia respuesta de la Dirección General de Normas a este cuestionamiento al responder (en el oficio en comento)

*"Esta SE considera improcedente el párrafo (anteriormente citado) del oficio No. COFEME/11/1773 ... "*

Esta respuesta violentó, abiertamente, lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que a la letra señala en su artículo 69-I:

*"Artículo 69-I.- Cuando la Comisión reciba una manifestación de impacto regulatorio que a su juicio no sea satisfactoria, podrá solicitar a la dependencia u organismo descentralizado correspondiente, dentro de 105 diez días hábiles siguientes a que reciba dicha manifestación, que realice las ampliaciones o correcciones a que haya lugar".*

Ya que la dependencia responsable del anteproyecto debió *realizar las ampliaciones o correcciones solicitadas por la COFEMER, toda vez que la manifestación de impacto regulatorio no fue satisfactoria, no puede considerarse que la dependencia aludida está en libertad de decidir cuáles cuestionamientos, ampliaciones o correcciones puede atender y cuáles no. calificándolos de "improcedentes".*

En este sentido, si la COFEMER estimó en su oficio COFEME/11/1773 ... " que se *"considera de suma importancia que la problemática o situación que motiva el anteproyecto se defina correctamente y ".fundamental que se incluya una justificación detallada de las razones por las que se considera que se requieren acciones regulatorias concretas por parte del Gobierno federal"* la dependencia responsable del anteproyecto no podía dejar de atender, arbitrariamente, dicho requerimiento, calificándolo de "improcedente" (sic) sin estar facultada para realizar dicha calificación.

"...Cuando a criterio de la Comisión la manifestación siga siendo defectuosa y el anteproyecto de que se trate pudiera tener un amplio impacto en la economía o un efecto sustancial sobre un sector específico, podrá solicitar a la dependencia u organismo descentralizado respectiva que con cargo a su presupuesto efectúe la designación de un experto, quien deberá ser aprobado por la Comisión ... "

Desde luego que la manifestación de impacto regulatorio siguió siendo defectuosa, al haberse desestimado por la dependencia responsable del anteproyecto, requerimientos que la propia COFEMER calificó expresamente con un carácter de "... suma importancia." y "fundamental" y que por lo mismo no podían dejar de ser atendidos, como lo hizo la Dirección General de Normas (aunque luego fue validado por la COFEMER, al pasar por alto sus propios requerimientos a los que calificó, esa Comisión, de "suma importancia ... y "fundamental"), ni calificados como improcedentes<sup>5</sup>.

c. Finalmente se hace notar que, cuando la autoridad responsable del anteproyecto manifiesta que no está obligada a tomar en cuenta a la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones en el proceso de elaboración de una Norma Oficial Mexicana como la correspondiente al proyecto que ahora se comenta<sup>6</sup>, toda vez que a su juicio "... el ámbito de aplicación de una Ley específica<sup>7</sup> está por encima del de una Ley General<sup>8</sup>" lo único que demostró fue incompleto conocimiento jurídico, ya que la expresión correcta y completa de dicho principio (llamado técnicamente los criterios de solución de antinomias o conflictos de leyes. ) es la siguiente y ha sido recogida por nuestro poder judicial:

"Registro No. 165344

Localización:

Novena Epoca

Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito

Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta

XXXI, Febrero de 2010

Página: 2788

Tesis: 1.40.C.220 C

Materia(s): Civil

ANTINOMIAS O CONFLICTOS DE LEYES. CRITERIOS DE SOLUCION.

La antinomia es la situación en que dos normas pertenecientes a un mismo sistema jurídico, que concurren en el ámbito temporal, espacial, personal y material de validez, atribuyen consecuencias jurídicas incompatibles entre sí a cierto supuesto fáctico, y esto impide su aplicación simultánea. Antes de declarar la existencia de una colisión normativa, el juzgador debe recurrir a la interpretación jurídica. con el propósito de evitarla o disolverla, pero si no se ve factibilidad de solucionar la cuestión de ese modo, los métodos o criterios tradicionales de solución de antinomias mediante la permanencia de una de ellas y la desaplicación de la otra, son ... :

(.. .)

3. Criterio de especialidad (*lex specialis derogat legi generali*), ante dos normas incompatibles, una general y la otra especial (o excepcional), prevalece la segunda, el criterio se sustenta en que la ley especial subtrae una parte de la materia regida por la de mayor amplitud, para someterla a una reglamentación diversa (contraria o contradictoria). (...).

En esta dirección, se encuentran los siguientes: 7. Inclinarsé por la norma más favorable a la libertad de los sujetos involucrados en el asunto, por ejemplo, en el supuesto en que la contienda surge entre una norma imperativa o prohibitiva y otra permisiva, deberá prevalecer esta última. (...)

CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA CIVIL DEL PRIMER CIRCUITO.

Amparo directo 293/2009. Jacobo Romano Romano. 4 de junio de 2009. Unanimidad de votos. Ponente: Leonel Castillo González. Secretario: Rubén Daría Fuentes Reyes"

Así, en el caso concreto, no existe una incompatibilidad o enfrentamiento entre la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones que haga necesario el afirmar la prevalencia de una u otra, ya que dichas Leyes o sus principios no se oponen entre sí y por lo mismo, no ha lugar a pretender invocar una ANTINOMIA O CONFLICTO DE LEYES entre las mismas, ya que ninguna de las Leyes citadas atribuye consecuencias jurídicas incompatibles con las de la otra Ley; ya que por el contrario, el proceso de consulta camaral fundamentado conforme al artículo 4 y al 7 fracción II de la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones es una consulta complementaria y que no menoscaba o contradice a la prevista en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, ya que la consulta camaral prevista en Ley implica que el gobierno debe tomar en cuenta la retroalimentación de las Cámaras mencionadas desde el diseño mismo de las políticas normativas, lo cual redundará en el enriquecimiento de la propuesta regulatoria y en la minimización de los efectos adversos de la misma, el cual es un principio común -y no contradictorio- que persiguen ambas legislaciones.

*Sostener lo contrario implicaría llegar al absurdo de que, para elaborar una norma oficial mexicana, la autoridad podría pasar por alto lo dispuesto en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos por tratarse, éstas últimas de leyes de carácter "general", lo cual evidentemente no ocurre ya que son, todas ellas, disposiciones jurídicas compatibles, complementarias y armoniosas entre sí.*

Por el contrario, el no tomar en cuenta la consulta Camaral con un sector en específico y afectado por la regulación, resultaría una acción violatoria del requisito de consenso establecido por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, basándose para ello en la norma Internacional (Guía 2.2. de la ISO) que define "Consenso" de la siguiente manera:

"Acuerdo general caracterizado por la ausencia de una oposición fundamentada hacia los temas esenciales por alguna parte importante de los intereses en cuestión y mediante un proceso que involucra tener en cuenta las opiniones de todas las partes involucradas y reconciliar los argumentos conflictivos."

Por ello toda vez que la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) - representa a más del 80% de la industria de este sector (LO CUAL LA CONVIERTE DEFINITIVAMENTE EN PARTE RELEVANTE Y GRUPO INTERESADO PARA LA ELABORACION DE LA REGULACION) la dependencia responsable del proyecto estaba obligada a complementar su actuación, teniendo en cuenta las opiniones y posturas de este sector. (Aún y cuando la autoridad responsable del anteproyecto dijera en su momento que no "existiera obligación legal para hacerlo .."<sup>49</sup>(sic))

No obstante lo anterior y aún ante el hecho de que la dependencia responsable del proyecto no dio respuesta suficiente a la COFEMER sobre las deficiencias detectadas por dicha Comisión en la Manifestación de Impacto Regulatorio correspondiente al proyecto que ahora se comenta (y que la CANILEC se lo hizo notar en su oportunidad a la COFEMER), esa Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitió el DICTAMEN TOTAL FINAL, sin tomar en cuenta las posiciones de la CANILEC y pasando por alto el hecho de que la Dependencia responsable del proyecto. se negó a dar respuesta a los requerimientos de la propia COFEMER, persistiendo en mantener el proyecto que ahora se comenta sin modificaciones y violándose de nueva cuenta, lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, que establece que:

"Artículo 69-1.- ( .. )

*El dictamen considerará las opiniones que en su caso reciba la Comisión de los sectores interesados y comprenderá, entre otros aspectos, una valoración sobre si se justifican las acciones propuestas en el anteproyecto, atendiendo a lo dispuesto en el primer párrafo del artículo 69-E ... "*

Y derivándose de ello una nueva violación al artículo 3o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, lo cual vicia de nulidad el proceso de elaboración de la presente NOM.

Una nueva irregularidad se desprende de la emisión del dictamen total final que la Comisión Federal de Mejora regulatoria emitió respecto del proyecto de la NOM que ahora se comenta, y es que el mismo aparece como emitido y hecho del conocimiento de los particulares, el mismo día 29 de noviembre del 2011 (fecha de publicación en Diario Oficial de la Federación del Proyecto cuya publicación debía autorizar en forma previa).

Lo anterior se evidencia con la fe de hechos notarial que se anexa a la presente promoción y en la cual se puede apreciar que el fedatario público que la expide hace constar lo siguiente:

**"BENITO IVAN GUERRA SILLA, Notario número siete del Distrito Federal, identificándome como tal ante el compareciente, hago constar: ( ... )los siguientes:- - - - -**  
----- HE C H O S ----- Siendo las diez horas con treinta minutos del día de hoy, veintinueve de noviembre de dos mil once, en las oficinas que ocupan la Notaría a mi cargo, sitas en el décimo piso de la Calle Descartes número cincuenta y cuatro, Colonia Anzures, Código Postal once mil quinientos noventa, Delegación Miguel Hidalgo, Distrito Federal, el compareciente me solicita ingrese a la red de información denominada "internet", a efecto de dar fe del contenido de una información que obra en la misma. Acto continuo, en una computadora de mi oficina, procedí a ingresar a la mencionada red de información al "sitio" denominado .. <http://www.cofemer.gob.mx>, hecho lo cual procedí a imprimir el contenido que apareció, el cual doy fe concuerda con el original que tuve a la vista en el monitor de la computadora, y que obra en cinco fojas con texto sólo por el anverso en cada una de ellas. Dichas impresiones las agrego al apéndice del presente instrumento bajo la letra "A" en el legajo que les corresponde. Acto continuo, el compareciente me indicó oprimir o dar un "clic" con botón izquierdo del "Mouse" sobre el recuadro donde dice "HISTORICO", hecho lo cual procedí a imprimir el contenido que apareció el cual doy fe concuerda con el original que tuve a la vista en el monitor de la computadora, y que obra en dos fojas con texto sólo por el anverso en cada una de ellas. Dichas impresiones las agrego al apéndice del presente instrumento bajo la letra "A" en el legajo que les corresponde. Acto continuo, el compareciente me indicó oprimir o dar un "clic" con botón izquierdo del "Mouse" sobre el recuadro donde dice "Buscar", hecho lo cual procedí a imprimir el contenido que apareció el cual doy fe concuerda con el original que tuve a la vista en el monitor de la computadora, y que obra en dos fojas con texto sólo por el anverso en cada una de ellas. Dichas impresiones las agrego al apéndice del presente instrumento bajo la letra "B" en el legajo que les corresponde. En dichas impresiones se puede observar que la fecha que aparece en el numeral uno y dos, que se refiere a "PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHEDENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA" Y "PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO- DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA", es "29/11/2011". Acto continuo, el compareciente me indicó oprimir o dar un "clic" con botón izquierdo del "Mouse" sobre el texto del numeral uno, hecho lo cual procedí a imprimir el contenido que apareció el cual doy fe concuerda con el original que tuve a la vista en el monitor de la computadora, y que obra en una foja con texto sólo por el anverso. Dicha impresión la agrego al apéndice del presente instrumento bajo la letra "C" en el legajo que le corresponde. Acto continuo, el compareciente me indicó oprimir o dar un "clic" con botón

izquierdo del "Mouse" sobre el recuadro que dice "DICTAMEN TOTAL FINAL", v en donde se observa que la fecha de emisión de dicho dictamen es el veintinueve de noviembre de dos mil once, hecho lo cual se desplegó un documento en formato "PDF", el cual procedí a imprimir mismo que doy fe concuerda con el original que tuve a la vista en el monitor de la computadora, y que obra en trece fojas con texto sólo por el anverso. Dichas impresiones las agrego al apéndice del presente instrumento bajo la letra "E" en el legajo que le corresponde. Acto continuo, regrese a dos páginas anteriores y el compareciente me indicó oprimir o dar un "clic" con botón izquierdo del "Mouse" sobre el texto del numeral dos, hecho lo cual procedí a imprimir el contenido que apareció el cual doy fe concuerda con el original que tuve a la vista en el monitor de la computadora, y que obro en una foja con texto sólo por el anverso. Dicha impresión la agrego al apéndice del presente instrumento bajo la letra "F" en el legajo que le corresponde. Acto continuo, el compareciente me indicó oprimir o dar un "clic" con botón izquierdo del "Mouse" sobre el recuadro que dice "DICTAMEN TOTAL FINAL", Y en donde se observa que la fecha de emisión de dicho dictamen es el veintinueve de noviembre de dos mil once, hecho lo cual se desplegó un documento en formato "PDF", el cual procedí a imprimir mismo que doy fe concuerda con el original que tuve a la vista en el monitor de la computadora, y que obra en doce fojas con texto sólo por el anverso. Dichas impresiones las agrego al apéndice del presente instrumento bajo la letra "G" en el legajo que le corresponde. ----- La presente diligencia concluyó a las diez horas con cuarenta y cinco minutos del día de hoy, veintinueve de noviembre de dos mil once. \_"

Por ello, si resulta el caso que la fecha de emisión del Dictamen Total Final, ahora controvertido, es el 29 de noviembre del 2011 (fecha que, como hace constar el fedatario público citado, aparece en la página de internet de la COFEMER como de emisión de dicho dictamen para el proyecto de NOM que ahora se comenta) y la misma coincide con la fecha de publicación, para consulta pública, en el Diario Oficial de la Federación del proyecto de NOM que ahora se comenta, luego entonces se estaría violando abiertamente el siguiente precepto de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo:

*"Artículo 69-L.- ( ... ) Lo Secretaría de Gobernación no publicará en el Diario Oficial de la Federación los actos a que se refiere el artículo 4 que expidan las dependencias o los organismos descentralizados de la administración pública federal, sin que éstas acrediten contar con un dictamen final de la Comisión ... "*

Por mayoría de razón, para que la Secretaría de Gobernación publique un proyecto de norma oficial mexicana, se requiere que cuente con anterioridad, y en forma previa a la fecha de publicación, con el dictamen total final que exige el artículo 69-L de la Ley; el cual no puede ser emitido en la misma fecha de la publicación, sobre todo en tratándose de una publicación efectuada en la edición matutina del Diario Oficial de la Federación (como ocurrió en el presente caso) la cual se prepara desde el día anterior.

Como se ve, todo el proceso de elaboración del proyecto de la NOM en comento está plagado de inconsistencias que lo llevan a su nulidad administrativa.

No pasamos por alto, para la anterior suposición, que la Ley Federal de Procedimiento Administrativo establece una excepción a lo expuesto:

*"Artículo 69-K.- La Comisión hará públicas, desde que los reciba, los anteproyectos y manifestaciones de impacto regula torio, así como los dictámenes que emita y las autorizaciones y exenciones previstas en el segundo párrafo del artículo 69-H.*

*Lo anterior, salvo que, a solicitud de la dependencia u organismo descentralizado responsable del anteproyecto correspondiente, la Comisión determine que dicha publicidad pudiera comprometer los efectos que se pretenda lograr con la disposición, en cuyo caso la Comisión hará pública la información respectiva cuando se publique la disposición en el Diario Oficial de la Federación; ... "*

Ante dicha posibilidad, solicitamos, como parte de la respuesta a los comentarios recibidos, que esa dependencia informe si se actualizó, o no, el supuesto de excepción previsto en el citado artículo 69-K y, de ser el caso, que responda si la COFEMER determinó, previa *solicitud de la Secretaría de Economía, como dependencia responsable del proyecto que ahora se comenta*, que con la publicidad previa del Dictamen Total Final se comprometían los efectos que se pretendía lograr con la publicación para consulta pública (lo cual se considera difícil de aceptar, ya que precisamente, se trata de un proceso de consulta pública, valga la redundancia) y en todo caso que se responda, de manera motivada y fundamentada, cuáles pudieron haber sido las consideraciones que se tomaron en cuenta para llegar a dicha determinación de la aplicabilidad, de ser el caso, de la excepción prevista en el citado artículo 69-K.

En este tenor y ante la magnitud de irregularidades detectadas y omisiones en el proceso descrito, nos preocupa que la elaboración del proyecto de la NOM en comento, no haya obedecido a satisfacer, en forma racional y justificada, las finalidades contempladas en el artículo 40 de la ley Federal sobre Metrología y Normalización para sustentar una NOM (Finalidades que ya se encuentran cubiertas por la existencia de la NOM vigente, misma que fue expedida por esa propia Secretaría), sino que dicha modificación obedezca a crear una barrera comercial en contra de un sector y a favor de otros, o bien para utilizar la emisión del proyecto de NOM que ahora se comenta como "moneda de cambio" político; como se insinuó en la siguiente nota periodística<sup>10</sup>.

:

*"PRACTICAMENTE QUEDARAN HOY y mañana para que el Senado apruebe los TLC que México negoció con Centroamérica, la extensión para el de Japón y el más polémico, que es el alcanzado con Perú, en donde los agrupaciones del campo siguen objetándolo en bloque, en este caso CNC de Gerardo Sánchez, CNOG de Oswaldo Cházaro, CNPR de María Esther Terán, AMSDA a cargo de Manuel Valdés y el CNA de Juan Carlos Cortés. Ayer fue un día de cabileos intensos ante la comisión de comercio que encabeza Eloy Cantú. Prevalecen objeciones para firmar el TLC con Perú ( .. ) de ahí los jaloneos con Economía representada por el subsecretario Francisco de Rosenzweig y Sagarpa de Francisco Javier Mayorga. El gobierno sostiene que ya se han otorgado muchas de las peticiones exigidas, entre ellas una NOM para la leche . .... "*

Solicitamos una respuesta expresa sobre lo mencionado, ya que de darse el caso, se estaría violando lo dispuesto por el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, del cual es parte nuestro país, dentro del marco de la Organización Mundial de Comercio y que establece:

*" ... no debe impedirse a ningún país que adopte las medidas necesarias para asegurar la calidad de sus exportaciones, o para la ... prevención de prácticas que puedan inducir a error, a los niveles que considere apropiados, a condición de que no las aplique en forma tal que constituyan un medio de discriminación arbitrario o injustificado entre los países en que prevalezcan las mismas condiciones, o una restricción encubierta del comercio internacional...*

*2.2 Los Miembros se asegurarán de que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional. A tal fin, los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo..."*

Finalmente, recordemos que el proyecto de NOM en comento establece una carga regulatoria excesiva al sector al que pretende afectar (como ya se ha expuesto en cursos diversos presentados durante el periodo de consulta pública) y con ello, va en contra de la Política de Mejora Regulatoria impulsada por el Presidente de la República:

*"... Desregulamos la economía. En 2010, amigas y amigos, le dije a los miembros de mi Gabinete: Necesito que me enlisten las leyes o los decretos que ustedes necesitan para su trabajo diario, no más. Háganme su equipaje de mano para trabajar en la Secretaría.*

*Díganme cuáles leyes son indispensables, cuáles decretos o cuáles circulares son indispensables para ustedes. Y las que no funcionen para eso, ni las tomen en cuenta. Y de las que no se acuerden, ya no traten de acordarse, punto, no las necesitan.*

*Y con eso, amigas y amigos, hicimos una jerarquización regulatorio y eliminamos en 2010, 16 mil normas en México a nivel Federal; circulares, oficios, reglamentos, etcétera. Muchas de ellas, por cierto, según percibí, que habían surgido por presión de sectores económicos específicos, por presión al Gobierno que obligaba a éste a regular un segmento para proteger una empresa o una industria determinada. Y derogamos esas 16 mil reglas, y México se desreguló ...",<sup>11</sup>*

Por todo lo anteriormente expuesto, a Usted, Mtro. Christian Turégano Roldán, en su carácter de Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio; mi representada: Cámara Nacional de Industriales de la Leche, en su carácter de sector interesado y que además puede verse afectado por la regulación propuesta, atentamente solicito:

PRIMERO.- Tenerme por presentado con la representación que ostento, y en la vía de presentación elegida, en tiempo y forma, señalando domicilio para oír y recibir notificaciones y tener por autorizadas a las personas señaladas en el presente escrito para los efectos señalados.

SEGUNDO.- Con fundamento en el derecho de petición previsto en el artículo 8 Constitucional, y 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; ordenar al Comité Consultivo Nacional de Normalización que Usted preside; el estudiar los comentarios aquí presentados y, en su caso, proceder a modificar el proyecto de NOM de manera conducente con los mismos comentarios, en un plazo que no excederá los 45 días naturales, conforme a lo que señala la Ley de la materia, debiendo reponerse el procedimiento en caso de que ello no ocurra.

TERCERO.- Llegado el momento, ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de las respuestas a los comentarios recibidos así como de las modificaciones al proyecto, cuando menos 15 días naturales antes de la publicación de la norma oficial mexicana en forma definitiva.

CUARTO.- Que, conforme a lo dispuesto por el artículo 16 fracción X de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, y el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se dicte resolución expresa sobre todos y cada uno los comentarios presentados, incluso sobre aquellos que no sugieren una redacción específica de modificación al proyecto de NOM materia del presente escrito, motivando y fundamentando de forma fehaciente y suficiente cada una de las respuestas a cada inquietud, propuesta, cuestionamiento o solicitud planteados como parte de los comentarios que en este curso se promueven.

QUINTO.- Que, en virtud de que no existe inconveniente legal para ello, se considere, discuta y se resuelva, en el seno del Grupo de Trabajo perteneciente al Comité Consultivo Nacional de Normalización que Usted preside, mismo que analizará los comentarios recibidos al proyecto que ahora nos ocupa; que mi representada: la Cámara Nacional de Industriales de la Leche sea incluida en los trabajos de revisión de los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública, como sector afectado y vinculado a la normatividad técnica a la que se alude en el presente escrito.

SEXTO.- Conforme a lo dispuesto por el artículo 17-A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y, suponiendo, sin conceder, que fuese necesario subsanar algún requisito, que se haga a mi representada la prevención de información o documentos faltantes, dentro del primer tercio del plazo legal de respuesta ya que, de no realizarse la prevención mencionada, debidamente notificada en el domicilio de mi representada y dentro del plazo aplicable, no se podrá desechar la presente promoción argumentando que está incompleta o insuficiente.

Quedo a su disposición para todo aquello relacionado con el presente escrito y le hago llegar un cordial saludo.

\*NOTA: Por cuestiones de espacio y formato, no es posible reproducir los anexos que acompañan al presente comentario, sin embargo, los mismos se encuentran a disposición de cualquier interesado en los archivos de la Dirección de Normalización, de la Dirección General de Normas, bajo el Folio de control de gestión 0401

México, D.F., a 15 de marzo de 2012.- 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.