

TERCERA SECCION

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado-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-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA", PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 29 DE NOVIEMBRE DE 2011.

La Secretaría de Economía por conducto de la Dirección General de Normas, 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-183-SCFI-2011. Producto lácteo y producto lácteo combinado. 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 período de consulta pública

- 1) Antonio Navarro González
- 2) Arochi, Marroquín & Lindner, S.C.
- 3) Asociación Ganadera de Jalostitlán, Jalisco (AG JALOSTITLAN, JALISCO)
- 4) Asociación Ganadera Local Chinampa de Goroztiza, Ver. (AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA)
- 5) Asociación Ganadera Local Citlaltepec (AGL CITLALTEPEC)
- 6) Asociación Ganadera Local de Alamo, Ver. (AGL ALAMO, VERACRUZ)
- 7) Asociación Ganadera Local de Amealco, Qro. (AGL AMEALCO QUERETARO)
- 8) Asociación Ganadera Local de Francisco I. Madero, Coah. (AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA)
- 9) Asociación Ganadera Local de Gutiérrez Zamora (AGL GUTIERREZ ZAMORA)
- 10) Asociación Ganadera Local de Isla, Veracruz (AGL ISLA, VERACRUZ)
- 11) Asociación Ganadera Local de Orizaba, Veracruz (AGL ORIZABA VERACRUZ)
- 12) Asociación Ganadera Local de Ozuluama, Ver. (AGL OZULUAMA)
- 13) Asociación Ganadera Local de Pánuco (AGL PANUCO)
- 14) Asociación Ganadera Local de Playa Vicente Ver. (AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ)
- 15) Asociación Ganadera Local de Productores de Leche de Aguascalientes (AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE AGUASCALIENTES)
- 16) Asociación Ganadera Local de Productores de Leche de Matamoros, Coah. (AG DE P. DE L. MATAMOROS)
- 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 Torreón, Coahuila (AGL DE TORREON, COAHUILA)
- 22) Asociación Ganadera Local de Tuxpam, Ver. (AGL TUXPAM)

- 23) Asociación Ganadera Local de Viesca, Coah. (AGL DE VIESCA, COAHUILA)
- 24) Asociación Ganadera Local General de Bajío de San José, Jalisco (AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO)
- 25) Asociación Ganadera Local General de Chontla, Ver. (AGL CHONTLA)
- 26) Asociación Ganadera Local General de Tecamac, Estado de México (AGL GENERAL DE TECAMAC EDO. MEX.)
- 27) Asociación Ganadera Local Productores de Leche de Tijuana, B.C. (AGLPL DE TIJUANA, B.C.)
- 28) Asociación Ganadera y Lechera Local de Tampico Alto, Ver. (AGL TAMPICO ALTO)
- 29) Asociación Internacional de Alimentos Lácteos –International Dairy Foods Association- (IDFA)
- 30) Asociación Mexicana de Criadores de Ganado Jersey de Registro A.C. (JERSEY DE REGISTRO A.C.)
- 31) Asociación Nacional de Ganaderos Lecheros, A.C. (ANGLAC).
- 32) Asociación Nacional del Transporte Privado (ANTP)
- 33) Ayecsha Marlen Nares Elizalde
- 34) Benjamin Muñoz
- 35) Berenice Mejía
- 36) Cámara Agrícola y Ganadera de Torreón, A.C.
- 37) Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
- 38) Cámara Nacional de la Industria de las Conservas Alimenticias (CANAINCA).
- 39) Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA) -Rama 61-
- 40) Carla Zamora
- 41) Carlos Muñoz Torres
- 42) Carmen Flores
- 43) César Rafael Ocaña Romo
- 44) Chilchota Alimentos, S.A. de C.V.
- 45) Colegio de Posgraduados- Campus Montecillo
- 46) Comercializadora de Lácteos y Derivados, S.A. de C.V.
- 47) Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
- 48) Comité Sistema Producto Bovinos Carne del Estado de México A.C.
- 49) Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).
- 50) Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas (CNOG)
- 51) Consejo Agropecuario de Baja California, A.C.
- 52) Consejo Agropecuario de la Comarca Lagunera, A.C.
- 53) Consejo Agropecuario Poblano, A.C.
- 54) Consejo Nacional para los productos lácteo -National Dairy Council, Inc.- (NDC)
- 55) Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC)
- 56) Danone de México, S.A. de C.V.
- 57) Dilac, S.A. de C.V.
- 58) Dra. Amelia Farrés González Sarabia, Profesora del Departamento de Alimentos y Biotecnología, Facultad de Química-UNAM
- 59) Dra. Liliana González Osnaya, Coordinadora de la Carrera de Química de Alimentos, Facultad de Química-UNAM
- 60) Dra. Pilar Milke García
- 61) Elías Torres

- 62) Escuela Nacional Preparatoria ,Plantel 3 "Justo Sierra" de la Universidad Nacional Autónoma de México, Colegio de Química. (ENP, UNAM. PLANTEL JUSTO SIERRA)
- 63) estrellitamarinera1607@hotmail.com
- 64) Fabián Pérez Ramírez
- 65) Federación Internacional de Lechería Comité México -Fédération Internationale du lait, International Dairy Federation- (FIL-IDF)
- 66) Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V. (ALPURA)
- 67) Granja del Norte S.P.R. de R.L. de C.V.
- 68) Holstein de México A.C.
- 69) Ing. Angélica María Jiménez Flores
- 70) Ing. Elic Neri Valencia
- 71) Ing. Luis Fuentes López
- 72) jerseyemex@prodigy.net.mx
- 73) José Alberto Meade Mendizábal
- 74) Juan Carlos Quiroz Pérez, Estudiante de la carrera de Ingeniero Agrónomo Especialista en Zootecnia de la Universidad Autónoma de Chapingo
- 75) Juan Robles Linares
- 76) La Campera S. de P.R. de R.L.
- 77) Lactalis Alimentos Mexico, S. de R.L.
- 78) Leticia Gómez
- 79) Lic. Alejandro Torres Barrera
- 80) Linda Sotro
- 81) Luis Joaquin Gómez Meza
- 82) M. en C. Sandra Pérez Munguía, Técnico Académico del Departamento de Alimentos y Biotecnología, Facultad de Química-UNAM
- 83) Ma. Eugenia Hernández Montalván
- 84) Marcas Nestlé, S.A. de C.V.
- 85) María del Carmen Zepeda Fernández
- 86) Mario Guzmán
- 87) Maritza Sánchez Martínez
- 88) Martín Delgado
- 89) Miguel Angel García Jiménez
- 90) nan_gb1@hotmail.com
- 91) neny_preciosy@hotmail.com
- 92) Nestlé México, S.A. de C.V.
- 93) Palsgaard Industri de México S. de R.L de C.V.
- 94) Pamela Delgado
- 95) Patricia Jenny Hernández Espejel
- 96) Presidencia Municipal del H. Ayuntamiento de Gómez Palacio, Durango (PRESIDENCIA MUNICIPAL GOMEZ PALACIO, DURANGO)

- 97) Presidencia Municipal del H. Ayuntamiento de Lerdo, Durango (PRESIDENCIA MUNICIPAL LERDO, DURANGO)
- 98) Presidencia Municipal del H. Ayuntamiento de Torreón, Coahuila (PRESIDENCIA MUNICIPAL TORREON, COAHUILA)
- 99) Sigma Alimentos Lácteos, S.A. de C.V.
- 100) Sindicato Nacional de Trabajadores de la Industria Láctea, Alimenticia, Similares y Conexos de la República Mexicana (SINDILAC).
- 101) St Louis Dairy Products, S. de R.L. de C.V.
- 102) Unifoods, S.A. de C.V.
- 103) Unión Ganadera Regional Catazajá (UGR CATAZAJA)
- 104) Unión Ganadera Regional de Aguascalientes (UGR AGUASCALIENTES)
- 105) Unión Ganadera Regional de Baja California (UGR BAJA CALIFORNIA)
- 106) Unión Ganadera Regional de Guanajuato (UGR GUANAJUATO)
- 107) Unión Ganadera Regional de Hidalgo (UGR HIDALGO)
- 108) Unión Ganadera Regional de la Costa de Chiapas (UGR DE LA COSTA DE CHIAPAS)
- 109) Unión Ganadera Regional de la Costa de Oaxaca (UGR COSTA DE OAXACA)
- 110) Unión Ganadera Regional de la Huasteca Potosina (UGR HUASTECA POTOSINA)
- 111) Unión Ganadera Regional de la Laguna (UGR DE LA LAGUNA)
- 112) Unión Ganadera Regional de la Sierra Oriente de Puebla (UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA)
- 113) Unión Ganadera Regional de Michoacán (UGR MICHOACAN)
- 114) Unión Ganadera Regional de Nuevo León (UGR NUEVO LEON)
- 115) Unión Ganadera Regional de Querétaro (UGR QUERETARO)
- 116) Unión Ganadera Regional de Sinaloa (UGR SINALOA)
- 117) Unión Ganadera Regional de Tabasco (UGR TABASCO)
- 118) Unión Ganadera Regional de Tamaulipas (UGR TAMAULIPAS)
- 119) Unión Ganadera Regional del Norte de Oaxaca (UGR NORTE DE OAXACA)
- 120) Unión Ganadera Regional del Norte de Puebla (UGR NORTE DE PUEBLA)
- 121) Unión Ganadera Regional del Norte de Veracruz (UGR NORTE DE VERACRUZ)
- 122) Unión Ganadera Regional del Sur de Veracruz (UGR SUR DE VERACRUZ)
- 123) Unión Ganadera Regional Especializada de Tlaxcala (UGR ESPECIALIZADA TLAXCALA)
- 124) Unión Ganadera Regional General del Estado de Campeche (UGR CAMPECHE)
- 125) Unión Nacional de Productores Pecuarios, A.C.
- 126) Universidad Iberoamericana - Departamento de Salud.
- 127) Víctor Iván Sombra Argüelles
- 128) 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-183-SCFI-2011. Producto Lácteo y producto lácteo combinado. 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-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p>		<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC</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>Con fundamento en:</p> <p>1.- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS</p> <p>2.- NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE TERMINOS LECHEROS <i>CODEX STAN 206-1999 1</i></p> <p>3.- Revista de Consumidor. El laboratorio Profeco reporta: No todo lo que parece leche lo es. Anexo 1 Ficha técnica Periodo del estudio: 6 de septiembre al 1 de noviembre del 2004 Periodo de muestreo 6 de septiembre al 25 de octubre del 2004 Marcas analizadas: 125 Pruebas realizadas: 9,500</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. Anexo 2 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>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC</p> <p>UGR HIDALGO. UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD. ALPURA.</p> <p>AMELIA FARRER GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA.</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 combinado, 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>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.</p> <p>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO. UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C.</p>

		<p>UGR HIDALGO</p> <p>"(...) Con la separación del producto lácteo y producto lácteo combinado en la Norma PROY-NOM-183-SCFI-2011, va a ser posible diferenciar de una forma más clara un producto lácteo y un producto lácteo combinado respecto a una fórmula láctea</p> <p>Es de gran importancia el hacer notar en los envases de leche claramente marcada la diferencia entre lo que es leche natural y las formulaciones lácteas (...)"</p>	<p>FIL-IDF.</p> <p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V.; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.; DILAC, S.A. DE C.V.</p> <p>DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>PRESIDENCIA MUNICIPAL DE LERDO, DURANGO; PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TORREON, COAHUILA;</p> <p>CONCAMIN</p> <p>SINDILAC</p> <p>PILAR MILKE</p> <p>IDFA</p> <p>NDC</p> <p>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</p> <p>CANACINTRA</p> <p>CANILEC</p> <p>MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.</p> <p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</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>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA; AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.</p> <p>"(...) Creación de la NOM-183-SCFI-2011, por la separación de la NOM-155-SCFI-2003.</p> <p>No identificamos la necesidad de separar los productos Leche, Fórmula y Producto Lácteo Combinado, de una Norma Oficial Mexicana obligatoria y en vigor que actualmente los considera (la actual NOM-155-SCFI-2003) en dos instrumentos regulatorios distintos.</p> <p>Consideramos que la actual NOM-155-SCFI-2003, ha funcionado. En todo caso, los cambios y ajustes técnicos necesarios y justificados pueden ser realizados en la Norma vigente. (...)"</p>	
		<p>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO</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 fisicoquímicas, 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 - Denominación, especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y métodos de prueba. (...)"</p>	

		<p>UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C.</p> <p>"(...) No estamos de acuerdo en que para regular estos productos se cree una nueva norma como la del PROY-NOM-183-SCFI-2011, se puede hacer en una sola como hasta hoy y después de una vigencia de más de 10 años como lo es la NOM-155-SCFI-2011. Lo importante son los cambios propuestos para determinar su diferenciación. (...)"</p>	
		<p>FIL-IDF</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. Las propuestas contenidas en los documentos Proyecto de NOM-155-SCFI-2011, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, y el Proyecto de NOM-183-SCFI-2011, Producto Lácteo y Producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y método de prueba, no contribuyen al desarrollo de la producción nacional, al desarrollo industrial y en generar o asegurar el acceso de productos nutritivos a la población mexicana (...)"</p>	
		<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</p> <p>"(...) Le externamos nuestra aceptación en dividir la NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Por: PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba y el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. (...)"</p>	

		<p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V.; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.; DILAC, S.A. DE C.V.</p> <p>"(...) Manifiesto mi desacuerdo a 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 contribuyen a la toma de decisión de compra de los consumidores respecto de los productos, quienes la establecen en base a sus gustos y capacidad económica.</p> <p>Por lo tanto proponemos que las propuestas de modificaciones, deberán realizarse dentro de la actual NOM 155, esto atendiendo a la simplificación regulatoria decretada por el Presidente de la República. (...)"</p>	
		<p>DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>"(...) Manifiesto mi desacuerdo a 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 contribuyen a la toma de decisión de compra de los consumidores respecto de los productos, quienes la establecen en base a sus gustos y capacidad económica.</p> <p>En virtud de lo anterior, me permito señalar que las propuestas de modificaciones, deberán realizarse dentro de la actual Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinadoDenominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, esto atendiendo a la simplificación regulatoria decretada por el Presidente de la República.. (...)"</p>	

		<p>PRESIDENCIA MUNICIPAL DE LERDO, DURANGO; PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TORREON, COAHUILA;</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 sobrerregulación podría convertirse en un instrumento comercial a favor de algunas marcas y en contra de miles de productos agrícolas. (...)"</p>	
		<p>ALPURA</p> <p>Estamos de acuerdo con la separación de la leche del producto lácteo y producto lácteo combinado de la NOM-155-SCFI-2003, y la elaboración del PROY-NOM-183-SCFI-2011, 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>Sustento</p> <p>1.- NORMA GENERAL DEL CODEX PARA EL USO DE TERMINOS LECHEROS CODEX STAN 206-1999 1</p> <p>2.- Revista de Consumidor. El laboratorio Profeco reporta: No todo lo que parece leche lo es. Anexo 1 Ficha técnica Periodo del estudio: 6 de septiembre al 1 de noviembre del 2004 Periodo de muestreo 6 de septiembre al 25 de octubre del 2004 Marcas analizadas: 125 Pruebas realizadas: 9,500</p> <p>3.- Revista del Consumidor. Leche y Fórmulas... ¿Lácteos? Quiénes (y cómo) nos engañan de acuerdo con el estudio realizado por el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor. Anexo 2 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Manifestamos estar de acuerdo en separar la leche del producto lácteo y producto lácteo combinado Con la separación de la Norma, se describirán o presentarán de forma que aseguren un correcto uso de los términos 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. Anexo I</p>	
		<p>CONCAMIN "(...) 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 Combinado (alimento lácteo), respecto a la de una Norma Oficial Mexicana obligatoria y en vigor, siendo esta la NOM-155-SCFI-2003. 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 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, mas sí adecuarla como corresponda. (...)"</p>	
	<p>SINDILAC "(...) demandamos atentamente: No separar la NOM-155-SCFI-2003 (...)"</p>	<p>SINDILAC "(...) En virtud de que la separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 Leche, fórmula Láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; en dos normas diferentes; el cambio de denominación considerado de Fórmula Láctea a Producto Lácteo; el incremento desproporcionado en el tamaño de la denominación comercial y la incorporación de una leyenda de contenido de leche y valor nutricional; 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>PILAR MILKE</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>IDFA</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>NDC (...) 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>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C. (...) 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). 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>CANACINTRA (...) 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>CANACINTRA (...) El objetivo de la nueva NOM-183-SCFI-2011 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. 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. Tampoco conocemos una evaluación que demuestre, el dicho de la autoridad en el sentido de que la emisión de dos normas garantiza evitar una supuesta confusión del consumidor. 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. Consideramos que, en todo caso, los cambios y ajustes técnicos propuestos pueden ser perfectamente realizados como modificaciones y actualizaciones dentro del texto de la actual NOM-155-SCFI-2003. (...)"</p>	

		<p>CANILEC*, MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.</p> <p>"(...) Desde nuestro punto de vista, no se considera procedente separar una norma oficial mexicana en dos (PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE-DENOMINACIONES, 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) cuando actualmente el objeto de la regulación se encuentra adecuadamente tutelado por un sólo documento normativo vigente, siendo la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-155-SCFI-2003 (...) que en todo caso puede ser revisado y actualizado. 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>*NOTA: 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 0399, ingresado en la Dirección General de Normas el día 27 de enero de 2012.</p>	
		<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>"(...) Consideramos improcedente separar una norma oficial mexicana en dos (PROY-NOM-155-SCFI-2011, LECHE-DENOMINACIONES, 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) cuando actualmente el objeto de la regulación se encuentra adecuadamente tutelado por un sólo documento normativo, siendo la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-155-SCFI-2003 que en todo caso podría ser revisada y actualizada(...)"</p>	

<p style="text-align: center;">INDICE</p> <p>OBJETIVO CAMPO DE APLICACION REFERENCIAS DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS DENOMINACION COMERCIAL Y CLASIFICACION ESPECIFICACIONES METODOS DE PRUEBA INFORMACION COMERCIAL EVALUACION DE LA CONFORMIDAD VERIFICACION Y VIGILANCIA APENDICE NORMATIVO "A" BIBLIOGRAFIA CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES APENDICE INFORMATIVO "A" TRANSITORIOS</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, UGR CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD; ALPURA</p> <p style="text-align: center;">INDICE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. OBJETIVO 2. CAMPO DE APLICACION 3. REFERENCIAS 4. DEFINICIONES 5. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS 6.DENOMINACION COMERCIAL Y CLASIFICACION 7. ESPECIFICACIONES 8. METODOS DE PRUEBA 9. INFORMACION COMERCIAL 10. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD 11.VERIFICACION Y VIGILANCIA APENDICE NORMATIVO "A" 12. BIBLIOGRAFIA 13.CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES APENDICE INFORMATIVO "A" TRANSITORIOS 	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD; ALPURA</p> <p>Se agrega numeración</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD; ALPURA</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 style="text-align: center;">INDICE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. OBJETIVO 2. CAMPO DE APLICACION 3. REFERENCIAS 4. DEFINICIONES 5. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS 6.DENOMINACION COMERCIAL Y CLASIFICACION 7. ESPECIFICACIONES 8. METODOS DE PRUEBA 9. INFORMACION COMERCIAL 10. EVALUACION DE LA CONFORMIDAD 11.VERIFICACION Y VIGILANCIA APENDICE NORMATIVO "A" 12. BIBLIOGRAFIA 13.CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES APENDICE INFORMATIVO "A" TRANSITORIOS
	<p>UGR COSTA DE OAXACA Objetivos específicos Justificación Conclusiones</p>	<p>UGR COSTA DE OAXACA Seguimiento a los componentes de un proyecto</p>	<p>UGR COSTA DE OAXACA 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 componentes propuestos no son parte de los apartados del proyecto de NOM.</p>

<p>2. Campo de aplicación</p> <p>El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de producto lácteo y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en este proyecto de norma oficial mexicana.</p> <p>Para los fines de este proyecto de norma oficial mexicana, los productos comprendidos en su campo de aplicación, no podrán denominarse a partir de su nombre de uso común, de una descripción de acuerdo a las características básicas de su composición y naturaleza o cualquier otro análogo.</p>	<p>Sin comentario</p>	<p>UGR HIDALGO</p> <p>Ojalá se pueda respaldar que no usen la palabra "LECHE" aunque como señala la PROFECO esta palabra está registrada en el IMPI. Si se separarán las fórmulas lácteas de la sección de lácteos sería ideal además de impedir que usen la palabra "láctea".</p>	<p>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 aceptarlo, en virtud de que, en su opinión, la propuesta no guarda relación con el campo de aplicación del proyecto de NOM.</p>
<p>3. Referencias</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:</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>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>COFOCALEC, A.C.</p> <p>3. Referencias</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>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>COFOCALEC, A.C.</p> <p>Se sugiere ordenar las referencias normativas por número consecutivo.</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>COFOCALEC, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, ordenandose las referencias normativas por numero consecutivo del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>3. Referencias</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>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>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>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. 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. 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. 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>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. 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. 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. 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. 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA 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. Cuatro laboratorios participaron en el estudio para validar la metodología referida con resultados satisfactorios.</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA 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 encuentra la norma mexicana propuesta.</p>
<p>4.1 Aditivo Cualquier substancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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", si es utilizado dentro del texto del documento, concretamente se utiliza dentro de la definición del inciso 4.30 "ingrediente".</p>
<p>4.2 Adulteración Cuando la naturaleza o composición del producto lácteo o del producto lácteo combinado, 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 cuando el producto lácteo o el producto lácteo combinado, hayan sido objeto de tratamiento que disimule su alteración o encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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>4.5 Almacenamiento Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico, el producto lácteo y el producto lácteo combinado, para su conservación, custodia, suministro, futuro procesamiento o venta.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 mantener ese concepto.</p>
<p>4.6 Azúcares Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.</p>	<p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA Deben incluirse los polisacáridos en este grupo.</p>		<p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó los diversos comentarios, respecto a la definición de azúcares y decidió no aceptar la propuesta toda vez que, si bien es cierto que los polisacáridos son considerados azúcares, 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 azúcares no entran celulosas por ejemplo que es un polisacárido</p>
<p>4.7 Caseína 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>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA 4.7 Caseína de grado alimentario 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>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA APENDICE DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, UGR TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA. UGR HIDALGO AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA 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 modificación, en virtud de que la definición propuesta por el Departamento de Salud de la Universidad Iberoamericana, describe de manera más clara y precisa el concepto. UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta de modificación, en virtud de que, la redacción sugerida resulta más clara y específica, por lo que el numeral de la norma se modifica para quedar como sigue: "4.7 Caseína <i>Las caseínas son por definición un conjunto de polipeptidos 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"</i></p>

	<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD 4.8 Caseína "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 glucofosfoproteínas y precipitan a pH de 4.6 a 20 °C"</p>	<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3ª ed. México, D.F. 1999. p.p. 581-613</p>	
		<p>UGR HIDALGO Sería necesario fortalecer las funciones de la caseína y como puede adquirir el consumidor en su vocabulario esta palabra que hace la gran diferencia entre las proteínas que consume.</p>	
	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA La definición aquí incluida corresponde a caseinatos. Debería decir: 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Ng Kwai Hang (2002). Milk Proteins. En: Roginski H, Fuquay J, Fox P.(2002). Encyclopedia of Dairy Sciences, Academic Press, 1881-1883</p>	
<p>4.11 Contenido Cantidad de producto preenvasado que por su naturaleza puede cuantificarse para su comercialización, por cuenta numérica de unidades de producto.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 "contenido" aparece dentro de la redacción de otras definiciones, por lo tanto es útil mantener ese concepto.</p>
<p>4.12 Contenido neto Cantidad de producto lácteo o producto lácteo combinado preenvasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.</p>	<p>CANILEC, MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. Se sugiere modificarse como sigue "Cantidad de producto alimenticio que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara, cuando sea el caso".</p>		<p>CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. 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 "producto alimenticio" no se utiliza en el texto del proyecto de NOM. Por lo tanto, no hace sentido su inclusión dentro de la definición de contenido neto.</p>

<p>4.13 Declaración de propiedades nutrimentales 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). No constituye declaración de propiedades nutrimentales: a) La mención de sustancias en la lista de ingredientes ni la denominación o marca del producto preenvasado; b) La mención de nutrimentos como parte obligatoria del etiquetado nutrimental, cuando la adición del mismo sea obligatoria; c) 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>UGR HIDALGO Resaltar la cantidad de caseína que tiene el producto lácteo que está a disposición del consumidor.</p>	<p>UGR HIDALGO 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 no es utilizado dentro del texto del proyecto de NOM.</p>
	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 concepto que no es usado dentro texto del proyecto de NOM.</p>
<p>4.14 Declaración nutrimental Relación o enumeración del contenido de nutrimentos de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC después de analizar los comentarios respecto la definición de "Declaración nutrimental" decidió aceptar los comentarios y, eliminar el concepto, en virtud de que éste no es utilizado dentro del texto del proyecto de NOM.</p>
	<p>CANILEC, MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. 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>4.18 Embalaje Material que envuelve, contiene y protege al producto lácteo o al producto lácteo combinado, preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 la redacción de la definición de etiqueta.</p>

		<p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; 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. DE C.V. ; 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>.</p> <p>.</p> <p>Por todo lo anteriormente expuesto (...) mi representada en su carácter de empresa interesada y que además puede verse afectada por la regulación propuesta, atentamente SOLICITO se sirva:</p> <p>.</p> <p>.</p> <p>(…) Que el proceso de estandarización tanto para la leche, como para la Fórmula Láctea y el Producto Lácteo Combinado sea considerado para la totalidad de los sólidos lácteos y no solamente la grasa. (...)”</p>	
	<p>CONCAMIN (..)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>CONCAMIN “(...) 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 romponentes propios de la misma (...)”</p>	

		<p>PILAR MILKE “(…) 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 nutricional de los mismos. (…)”</p>	
		<p>UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C. “(…) La estandarización de los productos puede hacerse lo importante es que cumplan con los contenidos de caseína que se indicaron anteriormente para cada producto. (…)”.</p>	
<p>4.26 Filtración Proceso por el cual se separan del producto lácteo o producto lácteo combinado, las partículas microscópicas ajenas o no al producto.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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>4.27 Grasa butírica 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Cambiar por: Es la grasa que se obtiene de la leche, que se caracteriza por contener ácidos grasos saturados de bajo peso molecular.</p>		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, quedando de la siguiente manera: 4.27 Grasa butírica Es la grasa que se obtiene de la leche, la cual se caracteriza por contener ácidos grasos saturados, incluyendo el ácido butírico.</p>
<p>4.28 Grasa vegetal Es el producto obtenido a partir de las plantas permitidas para aceites vegetales comestibles, aptos para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entre otros procesos.</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Corregir redacción: 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA 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: 4.28 Grasa vegetal 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, entre otros procesos.</p>

<p>4.34 Microfiltración 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Corregir redacción</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Las esporas bacterianas, bacterias y células grasas no son moléculas suspendidas</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA 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: 4.39 Microfiltración 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>4.35 Muestra Total de unidades de producto provenientes de un lote y que representan las características y condiciones del mismo.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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, ya que el concepto definido se utiliza con frecuencia dentro del aparados de métodos de prueba.</p>
<p>4.36 Nutrimiento 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: a) Proporciona energía; o b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o c) Cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 se trata de un concepto que se utiliza en el texto del proyecto de NOM. Por lo tanto, se justifica su definición.</p>
<p>4.38 Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete el producto lácteo o el producto lácteo combinado, 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Cambiar por: Al tratamiento térmico al que se somete el producto lácteo o el producto lácteo combinado, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas.</p>		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, para quedar como sigue: 4.43 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>4.39 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>COFOCALEC, A.C. Se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 del Proyecto, con relación a los métodos de prueba, la definición no resulta aplicable para dicho apartado</p>
<p>4.40 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 del producto lácteo o el producto lácteo combinado.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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>CANILEC, MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. Se sugiere incluir la definición de productos alimenticios como sigue: Cualquier producto en estado natural, transformado, industrializado; de naturaleza sólida, semisólida, líquida, o semilíquida, que proporciona nutrientes al organismo de acuerdo a la edad y condiciones físicas de la vida y estado nutricional del individuo y calidad de vida.</p>		<p>CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. 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>4.41 Producto preenvasado Los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 se trata de un concepto que se utiliza en el proyecto de NOM. Por lo tanto, la definición del concepto producto preenvasado, queda justificada.</p>
<p>4.43 Sólidos lácteos Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. se propone eliminar este término</p>	<p>COFOCALEC, A.C. No se encuentra en el texto del proyecto de norma oficial mexicana Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 el proyecto de NOM. Por lo tanto, la definición de "sólidos lácteos", queda justificada.</p>

<p>5. Símbolos y abreviaturas Cuando en este proyecto de norma oficial mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por: °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. mín. mínimo. kPa kilo pascales. MPa mega pascales. kgf/cm² (kilogramos fuerza por centímetro cuadrado). % porcentaje.</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA °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/cm² kilogramos fuerza por centímetro cuadrado; % porcentaje.</p>		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta de modificación, toda vez que la abreviatura correspondiente a "mínimo" se encuentra duplicada en el proyecto de NOM, para quedar como sigue: °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/cm² kilogramos fuerza por centímetro cuadrado; % porcentaje.</p>
<p>6.1.1 Producto lácteo Es el producto elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, suero de leche, agua para uso y consumo humano, con un mínimo de 22 g/L de proteína de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, puede contener grasas de origen vegetal en las cantidades necesarias para ajustarlo a las especificaciones establecidas en las tablas 1 a 6 del presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>		<p>PATRICIA JENNY HERNANDEZ ESPEJEL Soy una estudiante de mercadotecnia y quisiera que me explicaran por que la separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 y el cambio de denominacion de Fórmula Láctea a Producto Lácteo brinda más información a los consumidores.</p>	<p>PATRICIA JENNY HERNANDEZ ESPEJEL ANGELICA MARIA JIMENEZ FLORES MARIA EUGENIA HERNANDEZ MONTALVAN nan_gb1@hotmail.com CARLOS MUÑOZ TORRES MARITZA SANCHEZ MARTINEZ UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V. ; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. PRESIDENCIA MUNICIPAL DE GOMEZ PALACIO, DURANGO CONCAMIN SINDILAC PILAR MILKE CANACINTRA NESTLE MEXICOS.A. DE C.V. CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</p>
		<p>ANGELICA MARIA JIMENEZ FLORES Quisiera que me explicaran por que la separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 y el cambio de denominación de fórmula láctea a producto lácteo le brinda más información a los consumidores.</p>	
		<p>MARIA EUGENIA HERNANDEZ MONTALVAN Soy un consumidor de fórmula láctea y quisiera que me explicaran por que la separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 y el cambio de denominación de fórmula láctea a producto lácteo le brinda más información a los consumidores.</p>	
		<p>nan_gb1@hotmail.com En el periodico lei que la dependencia donde trabajan quiere cambiar la denominación comercial de la fórmula láctea, si eso haría que se volviera más cara y ya no la pudieramos seguir comprando, no quiero que eso suceda. Por favor no lo hagan!!!!!! y explíquenme por qué lo quieren hacer?</p>	

		<p>CARLOS MUNOZ TORRES Soy ingeniero químico y trabajo por mi cuenta, me entere en la radio que el cambio de la denominación comercial de la fórmula láctea genera confusión e incertidumbre en el consumidor. Es por eso que les escribo y les pido de favor me expliquen ¿Por qué quieren hacer algo que nos causará problemas a los consumidores de fórmula láctea?</p>	<p>CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.; ELIC NERI VALENCIA 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 cambiar la denominación comercial de los productos llamados "fórmula láctea" por "producto lácteo" obedece a que en los últimos años, se ha observado entre los consumidores del mercado de lácteos, un fenómeno relacionado con sus decisiones de compra, mismo que fue identificado y reportado por la PROFECO, en la edición de la Revista del Consumidor de octubre de 2006. Dicho fenómeno concierne a que las denominadas "fórmulas lácteas" y los "productos lácteos combinados", son adquiridos bajo la consideración de que son leche, aun cuando las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados, son fabricados a partir de componentes de la leche, pero contienen menos proteínas propias de la leche y por lo tanto aportan menores niveles de nutrición. En el citado estudio de la Revista del Consumidor del año 2006, se observan aspectos relevantes, por un lado, el 69.7% de los consumidores, afirman que la fórmula láctea es leche y aunque mencionan reconocer que se trata de una variante de la leche, cerca del 13% de los consumidores cree que se trata de leche en polvo, o bien, leche vitaminada (9%). A su vez 23.1% de los consumidores, afirman que la fórmula láctea es para bebés. Por otro lado, de los consumidores que exclusivamente adquieren fórmula láctea, se observa que el 84% lo hacen pensando que es leche de vaca. Los datos anteriores, ponen de manifiesto que un porcentaje del mercado de lo que se denomina fórmula láctea se constituye en un riesgo para el consumidor que adquiere productos lácteos, sin contar con la certeza de que estos son en verdad aquellos que desea consumir. Conforme a esto, se detecta la necesidad de cambiar la denominación comercial de los productos llamados "fórmula láctea" por "producto lácteo", toda vez que este último nombre es el establecido a nivel internacional y, con ello evitar que el consumidor tome decisiones de compra a partir de información confusa.</p>
		<p>MARITZA SANCHEZ MARTINEZ Soy una madre de familia y quisiera que me explicaran por que la separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 y el cambio de denominación de Fórmula Láctea a Producto Lácteo le brinda más información a los consumidores.</p>	
		<p>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA; AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; "(...) No encontramos ninguna razón que justifique la necesidad de cambiar la actual denominación "Fórmula Láctea" por la de "Producto Lácteo". Este cambio no provee de más información al consumidor, ni representa una mayor oportunidad de venta para los ganaderos lecheros. En el peor de los casos, el cambio de denominación puede generar confusión en los mercados de exportación, por que si el cambio se concreta, Producto Lácteo será una cosa para nuestro País y otra diferente para el CODEX alimentario y para los países que adoptan las definiciones del CODEX. (...)"</p>	
	<p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V. ; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. "(...) No modificar los nombres o denominaciones que los productos ostentan actualmente.. No incrementar el porcentaje de caseína hasta 80%(...)"</p>	<p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V. ; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. "(...) No estamos de acuerdo en hacer modificaciones a los nombres de los productos, ya que las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados son perfectamente reconocidos e identificados por los consumidores de los mismos y no existe ninguna razón para cambiarlos, consideramos que la confusión de los consumidores será mayor. El establecer que el porcentaje de caseína se incremente a 80% significa un alto costo para los productores, quienes deberán demostrar, mediante pruebas de laboratorio que cumplen con este 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, tanto por su tamaño, zonas geográficas y razas utilizadas, por lo que en muchos de los casos el nivel de caseína propuesto no se alcanzará, disminuyendo la posibilidad de colocación de esta leche (...)"</p>	

	<p>DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. (...) No modificar los nombres o denominaciones que los productos ostentan actualmente. (...)</p>	<p>DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. (...) No coincidimos en la determinación de hacer modificaciones a los nombres de los productos, ya que las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados son perfectamente reconocidos e identificados por los consumidores de los mismos y no existe ninguna razón para cambiarlos, por el contrario consideramos que la confusión de los consumidores será mayor (...)"</p>	<p>Con respecto del incremento en los niveles de caseína del 70 al 80% en la parte de leche que contiene el producto lácteo, la modificación se realiza 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>PRESIDENCIA MUNICIPAL DE GOMEZ PALACIO, DURANGO "(...) no encontramos razones suficientes que sustenten la necesidad del cambio de denominación, de Fórmula Láctea a Producto Lácteo y alimento lácteo a Producto Lácteo Combinado. (...)"</p>	
	<p>CONCAMIN "(...) solicitamos que la denominación actual "Fórmula Láctea", se mantenga como en el documento vigente. (...)"</p>	<p>CONCAMIN "(...) Se propone que la denominación "Fórmula Láctea", la cual ha sido establecida desde hace casi un lustro en el país se modifique respectivamente a "Producto Lácteo", situación que es de llamar la atención, ya que no se encuentra una justificación correcta en la MIR y por otro lado, este cambio generaría una discrepancia entre lo que el Producto Lácteo sería para México y lo que ese mismo concepto es para el Codex Alimentarius, base con la cual se estableció la NOM-155-SCPI-2003 vigente y que ya es identificada por el consumidor en México. 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>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. 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. *1) Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001, disponible en: http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html.</p>

		<p>UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C.</p> <p>“(…) El proyecto de norma propone cambiar las denominaciones de los productos para que en adelante la formula láctea se llame Producto Lácteo y el producto combinado se llame solo así y desaparezca el termino alimento lácteo en lo cual estamos de acuerdo que así sea.</p> <p>Consideramos y estamos de acuerdo que el porcentaje de caseína se incremente de 70 a 80% como se indica por lo que la leche pasteurizada entera para su venta al público debe contener 24 gramos de la misma por litro de leche.</p> <p>Así también el producto lácteo (hoy fórmula láctea), debe contener como mínimo 17.6 gramos de caseína y el producto lácteo combinado 12 gramos de caseína. (…)”</p>	
		<p>NESTLE MEXICOS.A. DE C.V.</p> <p>“(…) no hay una razón técnica o comercial para cambiar arbitrariamente el perfil de identidad del producto previamente establecido en la NOM-155 vigente.</p> <p>Se solicita su eliminación o corrección para la Norma Oficial Mexicana Definitiva, ya que por un lado la tabla de composición del producto lácteo en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana que se observa, establece un contenido de caseína del 70%, por otro lado, si la intensidad es que en lo sucesivo se modifique el perfil proteínico del producto, es de considerarse que lejos de ser un referente de la composición natural de un producto que se debe observar para evitar que los consumidores incurran en error o engaño en sus decisiones de compra respecto de productos similares, se trata de la imposición de ingredientes en la composición de un producto que no existe en la naturaleza y que es completamente industrializado, que obliga a mis representadas y en general a los fabricantes a modificar sus esquemas de producción, sin que el impacto que ello significa en los costos de producción y el posible incremento en el precio, se haya tomado en consideración en la Manifestación de Impacto Regulatorio, no garantizándose el acceso a productos alimenticios en precios razonables a favor de los consumidores.(…)”</p>	

	<p>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</p> <p>"(...) No encontramos ninguna razón que justifique la necesidad de cambiar la actual denominación "Fórmula Láctea", en este sentido solicitamos que la denominación actual "Fórmula Láctea" se mantenga. (...)"</p>	<p>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</p> <p>"(...) le solicitamos que muestre la evidencia de las consideraciones técnicas que demuestren que el cambio de denominación comercial brinda, como se ha señalado en diversas oportunidades, más información al consumidor.</p> <p>Por otro lado, este cambio generaría una discrepancia entre lo que el Producto Lácteo sería para México y lo que ese mismo concepto es para el CODEX (...)"</p>	
	<p>CANILEC</p> <p>"(...) CANILEC solicita no cambiar la denominación comercial a los productos que ya cuentan con una denominación regulada y que se encuentran, conforme a la misma, actualmente en el mercado. (...)"</p>	<p>CANILEC*, MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.</p> <p>"(...) Por lo que toca a la propuesta de modificar la denominación de la "Formula Láctea" por "Producto Lácteo", prevista en el "PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-183-SCF/2011 "PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA", nos oponemos a la misma, toda vez que al eliminar el término "Formula Láctea" se estaría creando una barrera comercial totalmente injustificada (...)"</p>	
	<p>MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.</p> <p>"(...) solicitamos no cambiar la denominación comercial a los productos que ya cuentan con una denominación regulada y que se encuentran, conforme a la misma, actualmente en el mercado. (...)"</p>	<p>"(...) Encontramos que un valor más adecuado sería un 75% de caseína respecto al total de proteína láctea. La relación anterior, deriva en contener un mínimo de 16,5 g/l de caseína en la fórmula láctea líquida y un 11 ,2 g/L en el alimento lácteo fluido, debiendo ajustarse proporcionalmente a cada una de las tablas de características de los productos referidos en el proyecto de Norma multicitado. (...)"</p> <p>*NOTA: Se presentaron documentos anexos denominados "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 0399, ingresado en la Dirección General de Normas el día 27 de enero de 2012. Y además, "Estudio elaborado por CANILEC sobre "Contenido de caseína en leche fresca", mismo que por cuestiones de espacio no es posible reproducir, sin embargo se encuentra disponible bajo el folio de gestión de control 0399, ingresado en la Dirección General de Normas el día 27 de enero de 2012.</p>	

	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. “(…) no cambiar la denominación comercial a los productos que ya cuentan con una denominación regulada y que se encuentran, conforme a la misma, actualmente en el mercado. (…)”</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. “(…) Enfatizamos que no existe evidencia de la confusión de los consumidores por la cual se pretende realizar dicha modificación (…)”</p>	
		<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC Estamos de acuerdo con el porcentaje de caseína de 80% con respecto a la proteína propia de la leche, al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche que se produce en diferentes zonas del país, en donde ya están incluidas las variables de alimentación del ganado, estacionalidad del año, edad de las vacas y raza. Para que la parte de leche que contiene el producto lácteo conserve su proporción original de proteínas. Anexo 3</p>	
		<p>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.; “(…) Es necesario que el porcentaje de caseína respecto de las proteínas sea mayor que el 70% que ahora define la NOM 155. La exigencia de que el porcentaje se ubique en 80% puede generar un escenario adverso para los ganaderos que no logren cumplir con este porcentaje lo cual podría verse reflejado en pérdidas de ingreso para las familias mexicanas.</p>	

	<p>Las implicaciones de la pretensión de la Autoridad de incrementar el porcentaje a 80, son al menos dos:</p> <p>A) Por un lado, las industrias que procesan la leche, van a rechazar la producción que no alcance el porcentaje fijado por la Dirección General de Normas, generándose un serio problema de comercialización para los ganaderos productores de leche y un precio castigado para su producto.</p> <p>B) Los ganaderos que estén por debajo del porcentaje definido por la Autoridad tendrán que mejorar el manejo de su hato y/o la genética del mismo a efecto de lograr el porcentaje establecido por la DGN o canalizar la producción que no alcance la cifra de 80% a circuitos informales de comercialización industrialización que seguramente se generarán.</p> <p>Desde nuestra perspectiva, es entendible y aceptable que el nivel de caseína se incremente, pero para cubrir a todo tipo de productores, sugerimos que el nivel se ubique en un 75%.(...)"</p>		
		<p>ELIC NERI VALENCIA</p> <p>El numeral 6.1 del proyecto de norma menciona que para el alimento lácteo y alimento lácteo combinado el % de caseína respecto a la proteína deberá ser de 80%, sin embargo en la tablas 3 y 7 aparece el parámetro de Caseína en un 70%, lo cual podría ser el correcto, por lo que se solicita se elimine el 80% y se coloque el 70.</p>	
		<p>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO;</p> <p>"(...) En cuanto a modificar las denominaciones ya establecidas en la actual NOM-155-SCFI-20011 Leches, fórmulas láctea y producto lácteo combinado, esta Asociación esté de acuerdo con las propuestas presentadas en este proyecto, insistiendo que estas deben manejarse en una sola Norma Oficial Mexicana.</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 proteínas totales, la Fórmula Láctea debe contener 17.6 gramos de caseína dentro de las proteínas totales, así como el Producto Lácteo Combinado debe de contener 12 gramos de caseína dentro de las proteínas totales. (...)"</p>	

		<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</p> <p>En la NOM-155-2003 se nombraba Fórmula láctea al Producto Lácteo del PROY-NOM-183-2011</p> <p>La definición de producto lácteo por el Codex Alimentarius es: "Es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración."</p> <p>Sin embargo no menciona cantidad de proteína ni porcentaje de caseína.</p> <p>En donde los gramos de proteína siguen siendo los mismos, sin embargo el porcentaje de caseína aumento del 70% al 80% en el Proyecto de Norma, que representa la parte proporcional de la composición natural de la leche utilizada en estos productos.</p> <p>Estamos de acuerdo con este cambio en el porcentaje de caseína</p> <p>Sustento:</p> <p>Norma General del Codex para el uso de términos lecheros. Codex Standard 206-1999</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>http://hc-sc.ca/fn-an/i/index-eng.php</p> <p>http://inspection.gc.ca/food/dairy-products/eng/</p> <p>http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-79-840/page-1.html</p> <p>http://search.food.gov.uk</p>	
--	--	--	--

		<p>ALPURA Estamos de acuerdo con el contenido de proteína y caseína. Para que la parte de leche que contiene el producto lácteo conserve su proporción original de proteínas. SUSTENTO: 1.- Badui, S. Química de los alimentos. Edit. Addison Wesley Longman. 3ª ed. México, D.F. 2.-http://www.nationaldairycouncil.org/Research/DairyCouncilDigestArchives/Page%20s/dcd77-4Page2.aspx</p>	
<p>6.1.2 Producto lácteo combinado El producto elaborado a partir de sólidos lácteos y otros ingredientes, el cual debe contener como mínimo 15 g/L de proteína propia de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, además de cumplir con las especificaciones establecidas en las tablas 7 y 8.</p>	<p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V. ; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. "(...) No modificar los nombres o denominaciones que los productos ostentan actualmente.. No incrementar el porcentaje de caseína hasta 80%(...)"</p>	<p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V. ; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. "(...) No estamos de acuerdo en hacer modificaciones a los nombres de los productos, ya que las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados son perfectamente reconocidos e identificados por los consumidores de los mismos y no existe ninguna razón para cambiarlos, consideramos que la confusión de los consumidores será mayor. El establecer que el porcentaje de caseína se incremente a 80% significa un alto costo para los productores, quienes deberán demostrar, mediante pruebas de laboratorio que cumplen con este 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, tanto por su tamaño, zonas geográficas y razas utilizadas, por lo que en muchos de los casos el nivel de caseína propuesto no se alcanzará, disminuyendo la posibilidad de colocación de esta leche (...)"</p>	<p>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V.; ST LOUIS DAIRY PRODUCTS, S. DE R.L. DE C.V. ; LACTALIS ALIMENTOS MEXICO, S. de R.L.; PALSGAARD INDUSTRI DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. PRESIDENCIA MUNICIPAL DE GOMEZ PALACIO, DURANGO CONCAMIN PILAR MILKE CANACINTRA NESTLE MEXICOS.A. DE C.V. CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C. CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA; AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.;</p>

	<p>DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. (...) No modificar los nombres o denominaciones que los productos ostentan actualmente. (...)</p>	<p>DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. “(...) No coincidimos en la determinación de hacer modificaciones a los nombres de los productos, ya que las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados son perfectamente reconocidos e identificados por los consumidores de los mismos y no existe ninguna razón para cambiarlos, por el contrario consideramos que la confusión de los consumidores será mayor (...)”</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 cambiar la denominación comercial de los productos llamados “fórmula láctea” por “producto lácteo” obedece a que en los últimos años, se ha observado entre los consumidores del mercado de lácteos, un fenómeno relacionado con sus decisiones de compra, mismo que fue identificado y reportado por la PROFECO, en la edición de la Revista del Consumidor de octubre de 2006. Dicho fenómeno concierne a que las denominadas “fórmulas lácteas” y los “productos lácteos combinados”, son adquiridos bajo la consideración de que son leche, aún cuando las fórmulas lácteas y los productos lácteos combinados, son fabricados a partir de componentes de la leche, pero contienen menos proteínas propias de la leche y por lo tanto aportan menores niveles de nutrición.</p>
		<p>PRESIDENCIA MUNICIPAL DE GOMEZ PALACIO, DURANGO “(...) no encontramos razones suficientes que sustenten la necesidad del cambio de denominación, de Fórmula Láctea a Producto Lácteo y alimento lácteo a Producto Lácteo Combinado. (...)”</p>	<p>En el citado estudio de la Revista del Consumidor del año 2006, se observan aspectos relevantes, por un lado, el 69.7% de los consumidores, afirman que la fórmula láctea es leche y aunque mencionan reconocer que se trata de una variante de la leche, cerca del 13% de los consumidores cree que se trata de leche en polvo, o bien, leche vitaminada (9%). A su vez 23.1% de los consumidores, afirman que la fórmula láctea es para bebés. Por otro lado, de los consumidores que exclusivamente adquieren fórmula láctea, se observa que el 84% lo hacen pensando que es leche de vaca.</p>
		<p>ALPURA Estamos de acuerdo con el contenido de proteína y caseína. Para que la parte de leche que contiene el producto lácteo combinado conserve su proporción original de proteínas. Sustento: 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</p>	<p>Los datos anteriores, ponen de manifiesto que un porcentaje del mercado de lo que se denomina fórmula láctea se constituye en un riesgo para el consumidor que adquiere productos lácteos, sin contar con la certeza de que estos son en verdad aquellos que desea consumir.</p>
		<p>PILAR MILKE “(...) Las denominaciones actuales de fórmula láctea y producto lácteo combinado son ya los nombres con los cuales el consumidor define o busca los productos, por lo que considerar nuevamente cambiar los nombres de los mismos, en lugar de mantenerlos y promover la educación del consumidor hacia los componentes y las diferencias con la leche, causaría aún mayor confusión. 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. 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>Conforme a esto, se detecta la necesidad de cambiar la denominación comercial de los productos llamados “fórmula láctea” por “producto lácteo”, toda vez que este último nombre es el establecido a nivel internacional y, con ello evitar que el consumidor tome decisiones de compra a partir de información confusa.</p>

		<p>UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C.</p> <p>“(…) El proyecto de norma propone cambiar las denominaciones de los productos para que en adelante la fórmula láctea se llame Producto Lácteo y el producto combinado se llame solo así y desaparezca el término alimento lácteo en lo cual estamos de acuerdo que así sea.</p> <p>Consideramos y estamos de acuerdo que el porcentaje de caseína se incremente de 70 a 80% como se indica por lo que la leche pasteurizada entera para su venta al público debe contener 24 gramos de la misma por litro de leche.</p> <p>Así también el producto lácteo (hoy fórmula láctea), debe contener como mínimo 17.6 gramos de caseína y el producto lácteo combinado 12 gramos de caseína. (…)”</p>	<p>Con respecto del incremento en los niveles de caseína del 70 al 80% en la parte de leche que contiene el producto lácteo, la modificación se realiza 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>NESTLE MEXICOS.A. DE C.V.</p> <p>“(…) no hay una razón técnica o comercial para cambiar arbitrariamente el perfil de identidad del producto previamente establecido en la NOM-155 vigente.</p> <p>Se solicita su eliminación o corrección para la Norma Oficial Mexicana Definitiva, ya que por un lado la tabla de composición del producto lácteo en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana que se observa, establece un contenido de caseína del 70%, por otro lado, si la intención es que en lo sucesivo se modifique el perfil proteínico del producto, es de considerarse que lejos de ser un referente de la composición natural de un producto que se debe observar para evitar que los consumidores incurran en error o engaño en sus decisiones de compra respecto de productos similares, se trata de la imposición de ingredientes en la composición de un producto que no existe en la naturaleza y que es completamente industrializado, que obliga a mis representadas y en general a los fabricantes a modificar sus esquemas de producción, sin que el impacto que ello significa en los costos de producción y el posible incremento en el precio, se haya tomado en consideración en la Manifestación de Impacto Regulatorio, no garantizándose el acceso a productos alimenticios en precios razonables a favor de los consumidores.(…)”</p>	<p>*1) Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001, disponible en: http://www.foodscience.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html.</p> <p>2) Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995, disponible en: http://www.cdr.wisc.edu/programs/dairyingredients/pdf/dairy_proteins.pdf.</p> <p>3) Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995, disponible en: http://minnie.uab.es/~veteri/22958/procesos/DAIRYPH.PDF.</p>

	<p>CANILEC “(…) CANILEC solicita no cambiar la denominación comercial a los productos que ya cuentan con una denominación regulada y que se encuentran, conforme a la misma, actualmente en el mercado. (…)”</p> <p>MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. “(…) solicitamos no cambiar la denominación comercial a los productos que ya cuentan con una denominación regulada y que se encuentran, conforme a la misma, actualmente en el mercado. (…)”</p>	<p>CANILEC*, MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. “(…) Por lo que toca a la propuesta de modificar la denominación de la "Formula Láctea" por "Producto Lácteo", prevista en el "PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-183-SCFI-2011 PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA", nos oponemos a la misma, toda vez que al eliminar el término "Formula Láctea" se estaría creando una barrera comercial totalmente injustificada (…).”</p> <p>“(…) Encontramos que un valor más adecuado sería un 75% de caseína respecto al total de proteína láctea. La relación anterior, deriva en contener un mínimo de 16,5 g/l de caseína en la fórmula láctea líquida y un 11 ,2 g/L en el alimento lácteo fluido, debiendo ajustarse proporcionalmente a cada una de las tablas de características de los productos referidos en el proyecto de Norma multicitado. (…)”</p> <p>*NOTA: Se presentaron documentos anexos denominados "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 0399, ingresado en la Dirección General de Normas el día 27 de enero de 2012. Y además, "Estudio elaborado por CANILEC sobre "Contenido de caseína en leche fresca", mismo que por cuestiones de espacio no es posible reproducir, sin embargo se encuentra disponible bajo el folio de gestión de control 0399, ingresado en la Dirección General de Normas el día 27 de enero de 2012.</p>	<p>4) Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consegura, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: Calidad y contenido nutricional" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011.</p> <p>UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C. ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO; UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD ALPURA AMELIA FARRAS GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIPCPC analizó los comentarios y concluyó que no se tratan de una propuesta de modificación del proyecto de NOM, sino que dichos comentarios apoyan el cambio en la denominación comercial del producto llamado "fórmula láctea" por "producto lácteo", además de la especificación de caseína establecida en el proyecto de NOM.</p>
--	--	--	--

		<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC.</p> <p>Estamos de acuerdo con el porcentaje de caseína de 80% con respecto a la proteína propia de la leche, al demostrarse que se alcanza este contenido en la leche que se produce en diferentes zonas del país, en donde ya están incluidas las variables de alimentación del ganado, estacionalidad del año, edad de las vacas y raza. Para que la parte de leche que contiene el producto lácteo conserve su proporción original de proteínas. Anexo 3</p>	
		<p>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.;</p> <p>“(…) Es necesario que el porcentaje de caseína respecto de las proteínas sea mayor que el 70% que ahora define la NOM 155.</p> <p>La exigencia de que el porcentaje se ubique en 80% puede generar un escenario adverso para los ganaderos que no logren cumplir con este porcentaje lo cual podría verse reflejado en pérdidas de ingreso para las familias mexicanas.</p> <p>Las implicaciones de la pretensión de la Autoridad de incrementar el porcentaje a 80, son al menos dos:</p> <p>A) Por un lado, las industrias que procesan la leche, van a rechazar la producción que no alcance el porcentaje fijado por la Dirección General de Normas, generándose un serio problema de comercialización para los ganaderos productores de leche y un precio castigado para su producto.</p>	

		<p>B) Los ganaderos que estén por debajo del porcentaje definido por la Autoridad tendrán que mejorar el manejo de su hato y/o la genética del mismo a efecto de lograr el porcentaje establecido por la DGN o canalizar la producción que no alcance la cifra de 80% a circuitos informales de comercialización industrialización que seguramente se generarán.</p> <p>Desde nuestra perspectiva, es entendible y aceptable que el nivel de caseína se incremente, pero para cubrir a todo tipo de productores, sugerimos que el nivel se ubique en un 75%.(...)"</p>	
		<p>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO;</p> <p>"(...) En cuanto a modificar las denominaciones ya establecidas en la actual NOM-155-SCFI-20011 Leches, fórmulas láctea y producto lácteo combinado, esta Asociación esté de acuerdo con las propuestas presentadas en este proyecto, insistiendo que estas deben manejarse en una sola Norma Oficial Mexicana.</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 proteínas totales, la Fórmula Láctea debe contener 17.6 gramos de caseína dentro de las proteínas totales, así como el Producto Lácteo Combinado debe de contener 12 gramos de caseína dentro de las proteínas totales. (...)"</p>	
		<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</p> <p>En esta definición los gramos de proteína siguen siendo los mismos, sin embargo el porcentaje de caseína aumento al 80% requerido en el Proyecto de Norma propuesto, con el cual estamos de acuerdo.</p> <p>En el Codex, no existe una definición que mencione a al "producto lácteo combinado", el que pudiera incluirlo es el que mencionan como "producto lácteo compuesto", el cual definen como:</p>	

		<p>“Es un producto en el cual la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre y cuando los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche.” La cual es importante tomar en cuenta</p> <p>En la legislación de Estados Unidos, Canadá y Reino Unido, no se encontraron definiciones que concuerden con el producto lácteo y el producto lácteo combinado, por lo que habría que revisar o complementarla con la del Codex, complementando la definición con la cantidad de proteína, como se menciona en el siguiente párrafo.</p> <p>Sustento:</p> <p>Norma General del Codex para el uso de términos lecheros. Codex Standard 206-1999</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>http://hc-sc.ca/fn-an/index-eng.php http://inspection.gc.ca/food/dairy-products/eng/ http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-79-840/page-1.html http://search.food.gov.uk</p>	
--	--	--	--

	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Es adecuada la proporción de caseína para el producto lácteo.</p> <p>En la leche de vaca, la caseína constituye el 80% de las proteínas totales.</p>	
	<p>CONCAMIN</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>CANACINTRA</p> <p>“(…) 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>Solicitamos que el contenido de caseína en las denominaciones de Producto Lácteo (numeral 6.1.1) y Producto Lácteo Combinado (numeral 6.1.2) se consideren en valores absolutos, 16.94 gr/L y 11.55 gr/L, respectivamente. (…)”.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>“(…) La denominación “Fórmula Láctea” actualmente establecida en el numeral 6.1.2 de la NOM-155-SCFI-2003; cambia a “Producto Lácteo” en el numeral 6.1.1 del PROY-NOM-183-SCFI-2011, sin que el contenido de la denominación varíe, salvo por el contenido de caseína, lo cual no es una justificante para cambiar la denominación.</p> <p>No encontramos ninguna razón que justifique la necesidad de cambiar la actual denominación “Fórmula Láctea” en este sentido, atentamente le solicitamos que muestre la evidencia de las consideraciones técnicas que demuestren que el cambio de denominación comercial brinda, como se ha señalado en diversas oportunidades, más información al consumidor.</p> <p>Por otro lado, este cambio generaría una discrepancia entre lo que el Producto Lácteo sería para México y lo que ese mismo concepto es para el CODEX (…)”.</p>	

<p>6.2 Clasificación Las clasificaciones del producto lácteo y producto lácteo combinado, para consumo humano, son las que se describen en las tablas 1 y 2:</p> <p align="center">Tabla 1.- Clasificación del producto lácteo</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 rowspan="10">Producto lácteo</td> <td rowspan="2">• Producto lácteo</td> <td>Rehidratada</td> <td>Pasteurizada</td> <td>Con sabor a ...</td> </tr> <tr> <td>Reconstruida</td> <td>Ultrapasteurizada</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="8">• Producto lácteo con grasa vegetal</td> <td rowspan="8">Deslactosada</td> <td>Microfiltrada Ultra</td> <td>Sabor a ...</td> </tr> <tr> <td>Evaporada</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Condensada</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azucarada</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Deshidratada</td> <td></td> </tr> <tr> <td>o en polvo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Concentrada</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Para el caso del producto lácteo, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa (grasa vegetal), debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso del producto lácteo saborizado, indicarlo en la etiqueta.</p>		Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Producto lácteo	• Producto lácteo	Rehidratada	Pasteurizada	Con sabor a ...	Reconstruida	Ultrapasteurizada		• Producto lácteo con grasa vegetal	Deslactosada	Microfiltrada Ultra	Sabor a ...	Evaporada		Condensada		Azucarada		Deshidratada		o en polvo		Concentrada			<p align="center">UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</p> <p>En cuanto a la cantidad de proteínas, la leche contiene 30g/L a diferencia del producto lácteo 22g/L y el producto lácteo combinado el 15%.</p> <p>Una dieta equilibrada, debe de contener el 15% de su energía proveniente de proteínas, por lo que en una dieta promedio para un adulto, de 2000kcal se tendrían 75g de proteína y de esta manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 vaso de leche cubre el 10 % de la proteína recomendada en un día - 1 vaso de producto lácteo cubre el 7.3 % de la proteína recomendada en un día - 1 vaso de producto lácteo combinado cubre el 5% de la proteína recomendada en un día. <p>La importancia de que el producto lácteo y el producto lácteo combinado 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> <ul style="list-style-type: none"> -Por sus proteínas provenientes de la leche, son 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. -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 align="center">UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</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 éste no se trata de una propuesta de modificación al numeral 6.2 (Tabla 1) del proyecto de NOM, sino que dicho comentarios apoya la clasificación del producto lácteo establecida en el proyecto de NOM.</p>
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor																												
Producto lácteo	• Producto lácteo	Rehidratada	Pasteurizada	Con sabor a ...																												
		Reconstruida	Ultrapasteurizada																													
	• Producto lácteo con grasa vegetal	Deslactosada	Microfiltrada Ultra	Sabor a ...																												
			Evaporada																													
			Condensada																													
			Azucarada																													
			Deshidratada																													
			o en polvo																													
			Concentrada																													

		<p>-Además del calcio y fósforo que pueden estar presentes, también 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), vitamina B12 (cianocobalamina) y ácido fólico.</p> <p>Se recomienda siempre hacer énfasis en que los productos que abarca éste Proyecto de NOM-183 no son leche, pero es necesario resaltar sus propiedades nutritivas, ya que si pueden incluirse en una adecuada alimentación, pero es necesario cubrir la cantidad de proteína que requiere cada persona con el resto de la dieta.</p> <p>SUSTENTO:</p> <p>Casanueva E ("et. al.") Nutriología Médica. 3° edición. Editorial Médica Panamericana, México, D.F. 2008.</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-899S</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.http://ag.arizona.edu/pubs/health/az1179.pdf</p>																																																						
	<p>COFOCALEC, A.C. Las tablas 1 y 2 dicen "Reconstruida". Deben decir "Reconstituida".</p>	<p>COFOCALEC, A.C. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p>COFOCALEC, A.C Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la palabra reconstruida por reconstituida, para quedar la Tabla 1.- Clasificación del producto lácteo, como sigue:</p> <p>Tabla 1.- Clasificación del producto lácteo</p> <table border="1" data-bbox="1533 722 1911 1128"> <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 rowspan="2">Producto lácteo</td> <td rowspan="2"> <ul style="list-style-type: none"> • Producto lácteo • Producto lácteo con grasa vegetal </td> <td>Rehidratada</td> <td>Pasteurizada</td> <td>Con sabor</td> </tr> <tr> <td>Reconstituida</td> <td>Ultrapasteurizada</td> <td>a ...</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Deslactosada</td> <td>Microfiltrada</td> <td>Sabor a ...</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Ultra</td> <td>a ...</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Evaporada</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Condensada</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Azucarada</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Deshidratada</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>o en polvo</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Concentrada</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Para el caso del producto lácteo, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa (grasa vegetal), debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso del producto lácteo saborizado, indicarlo en la etiqueta.</p>		Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Producto lácteo	<ul style="list-style-type: none"> • Producto lácteo • Producto lácteo con grasa vegetal 	Rehidratada	Pasteurizada	Con sabor	Reconstituida	Ultrapasteurizada	a ...			Deslactosada	Microfiltrada	Sabor a ...				Ultra	a ...				Evaporada					Condensada					Azucarada					Deshidratada					o en polvo					Concentrada	
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor																																																				
Producto lácteo	<ul style="list-style-type: none"> • Producto lácteo • Producto lácteo con grasa vegetal 	Rehidratada	Pasteurizada	Con sabor																																																				
		Reconstituida	Ultrapasteurizada	a ...																																																				
		Deslactosada	Microfiltrada	Sabor a ...																																																				
			Ultra	a ...																																																				
			Evaporada																																																					
			Condensada																																																					
			Azucarada																																																					
			Deshidratada																																																					
			o en polvo																																																					
			Concentrada																																																					

Tabla 2.- Clasificación de producto lácteo combinado														
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor										
Producto lácteo combinado	<ul style="list-style-type: none"> Producto lácteo combinado Con grasa vegetal 	Rehidratado Reconstruido Deslactosado	Pasteurizado Ultrapasteurizado Microfiltrado Ultra Evaporado Condensado Azucarado Deshidratado o en polvo Concentrado	Con sabor a ... Sabor a ... Con ... (ingrediente)										
<p>Nota: Para el caso del producto lácteo combinado, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa, cuando contenga grasa vegetal, debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso del producto lácteo combinado saborizado, indicarlo en la etiqueta.</p>														
		<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD Se menciona "puede contener grasas de origen vegetal en las cantidades necesarias para ajustarlo a las especificaciones..." Por lo que se recomienda incluir un apartado en donde se declaren qué tipo de grasas vegetales se adicionan, con el fin de prevenir el uso de grasas saturadas como el ácido palmítico.</p>												
		<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD 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 la nota al pie de la tabla 2. Clasificación del producto lácteo cobinado, establece que para el caso del producto lácteo combinado, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa, cuando contenga grasa vegetal.</p>												
		<p>COFOCALEC, A.C. Las tablas 1 y 2 dicen "Reconstruida". Deben decir "Reconstituida".</p>												
		<p>COFOCALEC, A.C. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>												
		<p>COFOCALEC, A.C Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la palabra reconstruida por reconstituida, para quedar la Tabla 2.- Clasificación del producto lácteo combinado, como sigue:</p> <p>Tabla 2.- Clasificación de producto lácteo combinado</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>Producto lácteo combinado</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Producto lácteo combinado Con grasa vegetal </td> <td> Rehidratado Reconstruida Deslactosado </td> <td> Pasteurizado Ultrapasteurizado Microfiltrado Ultra Evaporado Condensado Azucarado Deshidratado o en polvo Concentrado </td> <td> Con sabor a ... Sabor a ... Con ... (ingrediente) </td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Para el caso del producto lácteo combinado, la denominación del producto debe incluir la clasificación por el tipo de grasa, cuando contenga grasa vegetal, debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso del producto lácteo combinado saborizado, indicarlo en la etiqueta.</p>				Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Producto lácteo combinado	<ul style="list-style-type: none"> Producto lácteo combinado Con grasa vegetal 	Rehidratado Reconstruida Deslactosado	Pasteurizado Ultrapasteurizado Microfiltrado Ultra Evaporado Condensado Azucarado Deshidratado o en polvo Concentrado	Con sabor a ... Sabor a ... Con ... (ingrediente)
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor										
Producto lácteo combinado	<ul style="list-style-type: none"> Producto lácteo combinado Con grasa vegetal 	Rehidratado Reconstruida Deslactosado	Pasteurizado Ultrapasteurizado Microfiltrado Ultra Evaporado Condensado Azucarado Deshidratado o en polvo Concentrado	Con sabor a ... Sabor a ... Con ... (ingrediente)										

<p>7. Especificaciones</p> <p>El producto lácteo y producto lácteo combinado, objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, deben cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes (ver capítulo 3. Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas de la 3 a la 8 del presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>		<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</p> <p>Existe la necesidad de realizar estudios con los productos a los que se refiere ésta Norma Oficial, para corroborar que se les puede atribuir ciertos beneficios nutrimentales y para la salud como a la leche, siendo éstos productos hechos en base a dicho alimento. Ya que se desconoce por ejemplo la relación calcio/fósforo, ya que el fósforo se encuentra en el suero de la proteína y al tener menor cantidad probablemente sea diferente y la absorción de calcio sea más baja.</p> <p>De cualquier manera, es importante no demeritar el contenido nutrimental tanto del producto lácteo, como del producto lácteo combinado, ya que ambos pueden formar parte de una dieta correcta, además de ser más accesibles para la población de escasos recursos.</p> <p>Cuentan con nutrientes importantes para el desarrollo de los niños, por ejemplo, son y pueden ser una buena opción en los programas de ayuda alimentaria, al contener nutrientes propios de la leche, especificando siempre el contenido nutrimental y de lactosa del producto lácteo y/o producto lácteo combinado.</p> <p>Por lo que podemos resaltar la importancia de este Proyecto de Norma, que describe la posibilidad de contar con otros alimentos diferentes a la leche, pero que pueden ser importantes para la nutrición de nuestro país. Sin embargo, se recomienda siempre especificar que NO son leche y resaltar sus beneficios.</p>	<p>UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, DEPARTAMENTO DE SALUD</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 éste no se trata de una propuesta de modificación al numeral 7 del proyecto de NOM, sino que dicho comentario aborda el tema del contenido nutrimental tanto del producto lácteo, como del producto lácteo combinado.</p>
--	--	--	---

Tabla 3.- Especificaciones para el producto lácteo pasteurizado, ultrapasteurizado, microfiltrado ultra y rehidratado

Especificaciones	Producto lácteo	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, g/L	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína g/L	15,4 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Incisos 8.6 y 8.8
Densidad g/mL	1,029 mín.	NMX-F-737-COFOCALEC-2010, ver inciso 8.7
Acidez g/L	0,9-1,5	Ver inciso 8.2
Sólidos no grasos g/L	83 mín.	Ver inciso 8.3
Lactosa g/L	55 mín.	Ver incisos 8.5 y 8.9

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

Tabla 3.- Especificaciones para el producto lácteo pasteurizado, ultrapasteurizado, microfiltrado ultra y rehidratado

Especificaciones	Producto lácteo	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, g/L	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína g/L	17,6 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Incisos 8.6 y 8.8
Densidad g/mL	1,029 mín.	NMX-F-737-COFOCALEC-2010, ver inciso 8.7
Acidez g/L	0,9-1,5	Ver inciso 8.2
Sólidos no grasos g/L	83 mín.	Ver inciso 8.3
Lactosa g/L	55 mín.	Ver incisos 8.5 y 8.9

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

Para dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 6.1.1 del presente proyecto de norma PRYO-NOM-183-SCFI-2011

Producto lácteo:

Es el producto elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, suero de leche, agua para uso y consumo humano, con un mínimo de 22 g/L de proteína de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, puede contener grasas de origen vegetal en las cantidades necesarias para ajustarlo a las especificaciones establecidas en las tablas 1 a 6

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla 3.- Especificaciones para el producto lácteo pasteurizado, ultrapasteurizado, microfiltrado ultra y rehidratado, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80 % de las proteínas totales, para quedar como sigue:

Tabla 3.- Especificaciones para el producto lácteo pasteurizado, ultrapasteurizado, microfiltrado ultra y rehidratado

Especificaciones	Producto lácteo	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, g/L	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína g/L	17,6 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Incisos 8.6 y 8.8
Densidad g/mL	1,029 mín.	NMX-F-737-COFOCALEC-2010, ver inciso 8.7
Acidez g/L	0,9-1,5	Ver inciso 8.2
Sólidos no grasos g/L	83 mín.	Ver inciso 8.3
Lactosa g/L	55 mín.	Ver incisos 8.5 y 8.9

			<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla 3.- Especificaciones para el producto lácteo pasteurizado, ultrapasteurizado, microfiltrado ultra y rehidratado, toda vez que de acuerdo al numeral</p> <p>6.1.1, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales. Respecto de la propuesta de incluir el método de prueba 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, la propuesta no procede, toda vez que hasta el momento la norma mexicana citada no se encuentra dentro del acervo normativo vigente.</p>
		<p>COFEPRIS</p> <p>Se sugiere revisar los valores de todas las tablas para ser consistentes con el contenido mínimo de caseína de 80%</p>	
	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Corregir el contenido de caseína, ya que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo debe ser 17,6 g/L, lo que representa el 80 % de las proteínas totales. Incluir en métodos de prueba primer renglón: 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-</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Numeral 6.1.1</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>	

Tabla 4.- Especificaciones para producto lácteo concentrado (50/50):			Método de prueba.																																			
Proteínas propias de la leche, g/L	44 mín.	Véanse incisos 8.4	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>Tabla 4.- Especificaciones para producto lácteo concentrado (50/50):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo concentrado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>44 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>35.2 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos g/L</td> <td>166 mín.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>110</td> <td>Ver incisos 8.5 y 8.9</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Producto lácteo concentrado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, g/L	44 mín.	Véanse incisos 8.4	Caseína g/L	35.2 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6	Sólidos no grasos g/L	166 mín.	Ver inciso 8.3	Lactosa g/L	110	Ver incisos 8.5 y 8.9	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>Para dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 6.1.1 del presente proyecto de norma PRYO-NOM-183-SCFI-2011</p> <p>Producto lácteo:</p> <p>Es el producto elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, suero de leche, agua para uso y consumo humano, con un mínimo de 22 g/L de proteína de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, puede contener grasas de origen vegetal en las cantidades necesarias para ajustarlo a las especificaciones establecidas en las tablas 1 a 6</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>COFEPRIS</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla Tabla 4.- Especificaciones para producto lácteo concentrado (50/50), toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales, para quedar como sigue:</p> <p>Tabla 4.- Especificaciones para el producto lácteo concentrado (50/50):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo concentrado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>44 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>35,2 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos g/L</td> <td>166 mín.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Producto lácteo concentrado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, g/L	44 mín.	Véanse incisos 8.4	Caseína g/L	35,2 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6	Sólidos no grasos g/L	166 mín.	Ver inciso 8.3
Especificaciones	Producto lácteo concentrado	Métodos de prueba																																				
Proteínas propias de la leche, g/L	44 mín.	Véanse incisos 8.4																																				
Caseína g/L	35.2 mín.	Ver inciso 8.1																																				
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6																																				
Sólidos no grasos g/L	166 mín.	Ver inciso 8.3																																				
Lactosa g/L	110	Ver incisos 8.5 y 8.9																																				
Especificaciones	Producto lácteo concentrado	Métodos de prueba																																				
Proteínas propias de la leche, g/L	44 mín.	Véanse incisos 8.4																																				
Caseína g/L	35,2 mín.	Ver inciso 8.1																																				
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6																																				
Sólidos no grasos g/L	166 mín.	Ver inciso 8.3																																				
Caseína g/L	30,8 mín.	Ver inciso 8.1																																				
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6																																				
Sólidos no grasos g/L	166 mín.	Ver inciso 8.3																																				
Lactosa g/L	110	Ver incisos 8.5 y 8.9																																				

			Lactosa g/L	110	Ver incisos 8.5 y 8.9
			<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla 4.- Especificaciones para producto lácteo concentrado (50/50), toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales. Respecto de la propuesta de incluir el método de prueba 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, la propuesta no procede, toda vez que hasta el momento la norma mexicana citada no se encuentra dentro del acervo normativo vigente.</p>		
			<p>COFEPRIS</p> <p>Se sugiere revisar los valores de todas las tablas para ser consistentes con el contenido mínimo de caseína de 80%</p>		
		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Corregir el contenido de caseína, ya que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo debe ser 35,2 g/L, lo que representa el 80 % de las proteínas totales. Incluir en métodos de prueba primer renglón: 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-</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Numeral 6.1.1</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>		

Método de prueba.

Tabla 5.- Especificaciones el producto lácteo en polvo o deshidratado

Especificaciones	Producto lácteo en polvo o deshidratado	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, % (m/m)	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína % (m/m)	15,4 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6
Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

Tabla 5.- Especificaciones el producto lácteo en polvo o deshidratado

Especificaciones	Producto lácteo en polvo o deshidratado	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, % (m/m)	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína % (m/m)	17.6 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6
Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

Para dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 6.1.1 del presente proyecto de norma PRYO-NOM-183-SCFI-2011

Producto lácteo:

Es el producto elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, suero de leche, agua para uso y consumo humano, con un mínimo de 22 g/L de proteína de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, puede contener grasas de origen vegetal en las cantidades necesarias para ajustarlo a las especificaciones establecidas en las tablas 1 a 6

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

COFEPRIS
Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla Tabla 5.- Especificaciones el producto lácteo en polvo o deshidratado, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales, para quedar como sigue:

Tabla 5.- Especificaciones para el producto lácteo en polvo o deshidratado

Especificaciones	Producto lácteo en polvo o deshidratado	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, % (m/m)	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína % (m/m)	17,6 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6

Método de prueba.

Tabla 6.- Especificaciones para el producto lácteo con sabor

Especificaciones	Producto lácteo saborizado	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, g/L	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína g/L	15,4 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

Tabla 6.- Especificaciones para el producto lácteo con sabor

Especificaciones	Producto lácteo saborizado	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, g/L	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína g/L	17,6 mín.	Ver inciso 8.1
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA

Para dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 6.1.1 del presente proyecto de norma PRYO-NOM-183-SCFI-2011

Producto lácteo:
Es el producto elaborado a partir de ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa, suero de leche, agua para uso y consumo humano, con un mínimo de 22 g/L de proteína de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, puede contener grasas de origen vegetal en las cantidades necesarias para ajustarlo a las especificaciones establecidas en las tablas 1 a 6

COFEPRIS
Se sugiere revisar los valores de todas las

ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA
COFEPRIS

Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla Tabla 6.- Especificaciones para el producto lácteo con sabor, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales, para quedar como sigue:

Tabla 6.- Especificaciones para el producto lácteo con sabor

Especificaciones	Producto lácteo saborizado	Métodos de prueba
Proteínas propias de la leche, g/L	22 mín.	Véase inciso 8.4
Caseína g/L	17,6 mín.	Ver inciso 8.1

		tablas para ser consistentes con el contenido mínimo de caseína de 80%	<table border="1"> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6</td> </tr> </table>	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6									
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6													
	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Corregir el contenido de caseína, ya que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo debe ser 17,6 g/L, lo que representa el 80 % de las proteínas totales. Incluir en métodos de prueba primer renglón: 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Numeral 6.1.1</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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla 6.-Especificaciones para el producto lácteo con sabor, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales. Respecto de la propuesta de incluir el método de prueba 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, la propuesta no procede, toda vez que hasta el momento la norma mexicana citada no se encuentra dentro del acervo normativo vigente.</p>												
<p>Tabla 7.- Especificaciones para producto lácteo combinado pasteurizado, ultrapasteurizado o microfiltrado ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo combinado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>15 mín.</td> <td>Véase inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>10,5 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6</td> </tr> </tbody> </table>				Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, g/L	15 mín.	Véase inciso 8.4	Caseína g/L	10,5 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6
Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba													
Proteínas propias de la leche, g/L	15 mín.	Véase inciso 8.4													
Caseína g/L	10,5 mín.	Ver inciso 8.1													
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6													
	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS</p>												

	<p>DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>Tabla 7.- Especificaciones para producto lácteo combinado pasteurizado, ultrapasteurizado o microfiltrado ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo combinado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>15 mín.</td> <td>Véase inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>12 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, g/L	15 mín.	Véase inciso 8.4	Caseína g/L	12 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6	<p>POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>Para dar cumplimiento al numeral 6.1.2 del presente proyecto de norma PROY-NOM-183-SCFI-2011</p> <p>Producto lácteo combinado</p> <p>El producto elaborado a partir de sólidos lácteos y otros ingredientes, el cual debe contener como mínimo 15 g/L de proteína propia de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, además de cumplir con las especificaciones establecidas en las tablas 7 y 8.</p>	<p>MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA COFEPRIS</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla 7.- Especificaciones para producto lácteo combinado pasteurizado, ultrapasteurizado o microfiltrado ultra, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.2, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales, para quedar como sigue:</p> <p>Tabla 7.- Especificaciones para el producto lácteo combinado pasteurizado, ultrapasteurizado o microfiltrado ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo combinado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>15 mín.</td> <td>Véase inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>12 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, g/L	15 mín.	Véase inciso 8.4	Caseína g/L	12 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6
Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba																									
Proteínas propias de la leche, g/L	15 mín.	Véase inciso 8.4																									
Caseína g/L	12 mín.	Ver inciso 8.1																									
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6																									
Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba																									
Proteínas propias de la leche, g/L	15 mín.	Véase inciso 8.4																									
Caseína g/L	12 mín.	Ver inciso 8.1																									
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.6																									
	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Corregir el contenido de caseína, ya que de acuerdo al numeral 6.1.1, el contenido mínimo debe ser 12 g/L, lo que representa el 80 % de las proteínas totales.</p> <p>Incluir en métodos de prueba primer renglón: 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>COFEPRIS</p> <p>Se sugiere revisar los valores de todas las tablas para ser consistentes con el contenido mínimo de caseína de 80%</p> <p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Numeral 6.1.2</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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla 7.- Especificaciones para producto lácteo combinado pasteurizado, ultrapasteurizado o microfiltrado ultra, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.2, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales. Respecto de la propuesta de incluir el método de prueba 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-</p>																								

			Método de prueba, la propuesta no procede, toda vez que hasta el momento la norma mexicana citada no se encuentra dentro del acervo normativo vigente.															
<p>7.2.2 El producto lácteo combinado en polvo o deshidratado debe cumplir con lo descrito en la Tabla 8.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p>															
<p>Tabla 8.- Especificaciones para producto lácteo combinado en polvo o deshidratado</p>																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo combinado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, % (m/m)</td> <td>15 mín.</td> <td>Véase inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína % (m/m)</td> <td>10,5 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa % (m/m)</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Humedad % (m/m)</td> <td>4 máx.</td> <td>NOM-243-SSA1-2010</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, % (m/m)	15 mín.	Véase inciso 8.4	Caseína % (m/m)	10,5 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994	Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010			
Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba																
Proteínas propias de la leche, % (m/m)	15 mín.	Véase inciso 8.4																
Caseína % (m/m)	10,5 mín.	Ver inciso 8.1																
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994																
Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010																
<p>Nota: Cuando en la expresión del resultado de los métodos de prueba descritos o referenciados en esta NOM indiquen unidades de medida, las cuales no coincidan con las unidades de medida establecidas en las especificaciones de las tablas incluidas en este proyecto de norma oficial mexicana, se debe realizar la conversión correspondiente.</p>	<p>7.2.2 El producto lácteo combinado en polvo o deshidratado debe cumplir con lo descrito en la Tabla 8.</p> <p>Tabla 8.- Especificaciones para producto lácteo combinado en polvo o deshidratado</p>	<p>El producto elaborado a partir de sólidos lácteos y otros ingredientes, el cual debe contener como mínimo 15 g/L de proteína propia de la leche y, de ésta, el 80% de caseína, además de cumplir con las especificaciones establecidas en las tablas 7 y 8.</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla Tabla 8.- Especificaciones para producto lácteo combinado en polvo o deshidratado, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.2, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales, para quedar como sigue:</p>															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo combinado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, % (m/m)</td> <td>15 mín.</td> <td>Véase inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína % (m/m)</td> <td>12 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa % (m/m)</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Humedad % (m/m)</td> <td>4 máx.</td> <td>NOM-243-SSA1-2010</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, % (m/m)	15 mín.	Véase inciso 8.4	Caseína % (m/m)	12 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994	Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010		<p>Tabla 8.- Especificaciones para el producto lácteo combinado en polvo o deshidratado</p>
Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba																
Proteínas propias de la leche, % (m/m)	15 mín.	Véase inciso 8.4																
Caseína % (m/m)	12 mín.	Ver inciso 8.1																
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994																
Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010																
	<p>Nota: Cuando en la expresión del resultado de los métodos de prueba descritos o referenciados en esta NOM indiquen unidades de medida, las cuales no coincidan con las unidades de medida</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Producto lácteo combinado</th> <th>Métodos de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, % (m/m)</td> <td>15 mín.</td> <td>Véase inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Caseína % (m/m)</td> <td>12 mín.</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Grasa % (m/m)</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Humedad % (m/m)</td> <td>4 máx.</td> <td>NOM-243-SSA1-2010</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Cuando en la expresión del resultado de los métodos de prueba descritos o referenciados en esta NOM indiquen unidades de medida, las cuales no coincidan con las</p>	Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba	Proteínas propias de la leche, % (m/m)	15 mín.	Véase inciso 8.4	Caseína % (m/m)	12 mín.	Ver inciso 8.1	Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994	Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010
Especificaciones	Producto lácteo combinado	Métodos de prueba																
Proteínas propias de la leche, % (m/m)	15 mín.	Véase inciso 8.4																
Caseína % (m/m)	12 mín.	Ver inciso 8.1																
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994																
Humedad % (m/m)	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010																

	establecidas en las especificaciones de las tablas incluidas en este proyecto de norma oficial mexicana, se debe realizar la conversión correspondiente.		unidades de medida establecidas en las especificaciones de las tablas incluidas en este proyecto de norma oficial mexicana, se debe realizar la conversión correspondiente.
	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Corregir el contenido de caseína, ya que de acuerdo al numeral 6.1.2 el contenido mínimo debe ser 12 g/L, lo que representa el 80 % de las proteínas totales.</p> <p>Incluir en métodos de prueba primer renglón: 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>COFEPRIS</p> <p>Se sugiere revisar los valores de todas las tablas para ser consistentes con el contenido mínimo de caseína de 80%</p> <p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Numeral 6.1.2</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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, modificando el contenido de caseína en la tabla 8.-Especificaciones para producto lácteo combinado en polvo o deshidratado, toda vez que de acuerdo al numeral 6.1.2, el contenido mínimo de caseína debe ser de 80% de las proteínas totales. Respecto de la propuesta de incluir el método de prueba 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, la propuesta no procede, toda vez que hasta el momento la norma mexicana citada no se encuentra dentro del acervo normativo vigente.</p>
<p>8.1 Determinación de caseína en el producto lácteo y producto lácteo combinado</p> <p>8.1.1 Fundamento</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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</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 hidróxido 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.1.1, toda vez que se considera que la redacción propuesta es más clara y precisa, para quedar como sigue:</p> <p>8.1 Determinación de caseína en el producto lácteo y producto lácteo combinado</p> <p>8.1.1 Fundamento</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 hidróxido de sodio concentrado es adicionado a la muestra digerida y fría para liberar amonio (DESTILACION). El amonio es</p>

			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>8.1.4 Preparación de la muestra La reconstitución del producto lácteo o producto lácteo combinado en polvo se deberá realizar de la siguiente forma: Pesar un gramo de producto lácteo o producto lácteo combinado en polvo en un vaso de precipitado de 100 ml, disolver completamente con agua de 40°C a 42°C, dejar reposar 10 min y posteriormente adicionar 0,30 mL de ácido acético 1:9, mezclar suavemente por rotación y dejar reposar de 3 min a 5 min.</p>	<p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA Corregir ml por mL</p>	<p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA Abreviaturas</p>	<p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.1.4, toda vez que la abreviatura mL es la que se establece en el numeral 5 del proyecto de NOM, para quedar como sigue: 8.1.4 Preparación de la muestra La reconstitución del producto lácteo o producto lácteo combinado en polvo se deberá realizar de la siguiente forma: Pesar un gramo de producto lácteo o producto lácteo combinado en polvo en un vaso de precipitado de 100 mL, disolver completamente con agua de 40°C a 42°C, dejar reposar 10 min y posteriormente adicionar 0,30 mL de ácido acético 1:9, mezclar suavemente por rotación y dejar reposar de 3 min a 5 min.</p>
<p>8.1.5 Procedimiento Medir 10 mL de producto lácteo o producto lácteo combinado 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. Continuar conforme al procedimiento indicado en el inciso 8.4.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEÓN, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA 8.1.5 Procedimiento Medir o pesar 10 mL de producto lácteo o producto lácteo combinado 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>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEÓN, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA AOAC Official Method 998.06 Casein Nitrogen Content of Milk</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEÓN, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.1.5, toda vez que la redacción propuesta clarifica y precisa el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue: 8.1.5 Procedimiento Medir o pesar 10 mL de producto lácteo o producto lácteo combinado en un vaso de precipitados de 100 mL adicionar 90 mL de agua destilada de 40°C a 42°C e inmediatamente adicionar aproximadamente</p>
	<p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA</p>	<p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA</p>	

	Corregir ml por mL	Abreviaturas	1,5 mL de solución de ácido acético (1:9) hasta llegar a un pH de 4,6, mezclar suavemente. Continuar conforme al procedimiento indicado en el inciso 8.4.
<p>8.2 Determinación de acidez</p> <p>8.2.1 Fundamento</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>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, , AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>8.2 Determinación de acidez</p> <p>8.2.1 Fundamento</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>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, , AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>AMELIA FARRER GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.2.1, toda vez que se considera necesario corregir el termino fenoltaleína por fenoltaleína en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>8.2 Determinación de acidez</p> <p>8.2.1 Fundamento</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>AMELIA FARRER GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Corregir por: Fenoltaleína</p>		
<p>8.4 Determinación de proteínas por micro Kjeldahl.</p> <p>8.4.1 Fundamento</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,</p>	<p>AMELIA FARRER GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Ver comentario 8.1.1</p>		<p>AMELIA FARRER GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción 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 8.4.1 Fundamento, de proyecto de NOM, presenta mayor precisión y claridad para el analista del</p>

<p>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>laboratorio que realice la prueba.</p>
<p>8.4.4 Preparación de la muestra Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado. Calentar el producto lácteo o producto lácteo combinado 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>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>8.4.4 Preparación de la muestra 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 el producto lácteo o producto lácteo combinado a 38°C ± 1°C.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>Reactivos del presente proyecto de NOM-183-SCFI-2011.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar parcialmente la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.4.4, toda vez que los reactivos del proyecto de NOM para el método de pruenba contemplan el uso de tabletas Keldahl, para quedar como sigue:</p> <p>8.4.4 Preparación de la muestra 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>8.5 Determinación de Fructuosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa y Sacarosa en leche condensada azucarada y deslactosada. Método de Cromatografía Líquida. 8.5.1 Fundamento Determinar la concentración de cada azúcar en la muestra por cromatografía líquida, comparando contra el área del estándar correspondiente, utilizando el mismo método de medición.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. En la descripción de este método de prueba se requiere escribir correctamente el término fructosa; dice "fructuosa".</p> <p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA Corregir: Fructosa</p>	<p>COFOCALEC, A.C. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PÉREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.5 toda vez que se considera necesario corregir el termino Fructuosa por fructosa en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>8.5 Determinación de Fructosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa y Sacarosa en leche condensada azucarada y deslactosada. Método de Cromatografía Líquida. 8.5.1 Fundamento</p>

			Determinar la concentración de cada azúcar en la muestra por cromatografía líquida, comparando contra el área del estándar correspondiente, utilizando el mismo método de medición.
8.5.2 Reactivos y materiales 8.5.2.1 Reactivos - Acetonitrilo grado HPLC. - Solución de Acido sulfúrico 0,9 N. - Patrón de referencia de lactosa. - Patrón de referencia de fructuosa. - Patrón de referencia de glucosa. - Patrón de referencia de maltosa. - Patrón de referencia de sacarosa.	AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Corregir: Fructosa		AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.5.2.1, toda vez que se considera necesario corregir el termino Fructuosa por fructosa en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue: 8.5.2 Reactivos y materiales 8.5.2.1 Reactivos - Acetonitrilo grado HPLC. - Solución de Acido sulfúrico 0,9 N. - Patrón de referencia de lactosa. - Patrón de referencia de fructuosa. - Patrón de referencia de glucosa. - Patrón de referencia de maltosa - Patrón de referencia de sacarosa.
8.5.2.1.1 Preparación de soluciones 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 μ m. Agitar ocasionalmente durante la filtración para facilitar el desgasificado o bien usar ultrasonido. 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.	AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Corregir ml por mL Insertar símbolo para las unidades de las membranas	AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Abreviaturas	AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.5.2.1, toda vez que se considera necesario homogeneizar la expresión de los símbolos mL y μ m en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue: 8.5.2.1.1 Preparación de soluciones 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 μ m. Agitar ocasionalmente durante la filtración para facilitar el desgasificado o bien usar ultrasonido. 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

			<p>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>8.5.2.2 Materiales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pipetas de 1 mL a 10 mL, clase A. - Probetas graduadas de 1 L. - Embudos de 6 cm de diámetro. - Membranas filtrantes de 0,20 m y 0,45 m. - Papel filtro de filtrado rápido cuantitativo, 11 cm de diámetro, Whatman número 41 o equivalente. - Matraces Erlenmeyer de 50 y 1000 mL. - Matraces volumétricos de 1000 mL. - Pipeta Pasteur de 22,9 cm. - Viales con tapa. 	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Revisar unidades de las membranas filtrantes.</p>		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.5.2.2, toda vez que se considera necesario homogeneizar la explosión del símbolo μm en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>8.5.2.2 Materiales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pipetas de 1 mL a 10 mL, clase A. - Probetas graduadas de 1 L. - Embudos de 6 cm de diámetro. - Membranas filtrantes de 0,20 μm y 0,45 μm. - Papel filtro de filtrado rápido cuantitativo, 11 cm de diámetro, Whatman número 41 o equivalente. - Matraces Erlenmeyer de 50 y 1000 mL. - Matraces volumétricos de 1000 mL. - Pipeta Pasteur de 22,9 cm. - Viales con tapa.
<p>8.5.4 Preparación de la muestra</p> <p>Humectar una pipeta de 10 mL con 2 mL de agua. Retirar el exceso y enjuagar con la muestra de leche.</p> <p>Llenar la pipeta hasta 9,5 mL y vaciar dentro de un matraz volumétrico seco de 100 mL previamente tarado.</p> <p>Usar una pipeta Pasteur y adicionar gota a gota hasta alcanzar un peso de 10,0000 + 0,0030 g. Adicionar 1 mL de ácido sulfúrico 0,9 N dentro del matraz y mezclar. Se forma un precipitado. Diluir la muestra hasta el aforo, tapar el matraz y agitar vigorosamente por 20 segundos. Dejar reposar el contenido del matraz hasta que haya una separación de fases. Filtrar alrededor de 29 ml de muestra dentro de un matraz Erlenmeyer de 50 mL descartando los primeros 5 mL filtrados. Pasar una parte del filtrado por una membrana de 0,45 m y colocarlo dentro de un vial.</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Corregir ml por mL</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Abreviaturas</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.5.4, toda vez que se considera necesario homogeneizar la explosión del símbolo mL en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>8.5.4 Preparación de la muestra</p> <p>Humectar una pipeta de 10 mL con 2 mL de agua. Retirar el exceso y enjuagar con la muestra de leche.</p> <p>Llenar la pipeta hasta 9,5 mL y vaciar dentro de un matraz volumétrico seco de 100 mL previamente tarado.</p> <p>Usar una pipeta Pasteur y adicionar gota a gota hasta alcanzar un peso de 10,0000 + 0,0030 g. Adicionar 1 mL de ácido sulfúrico 0,9 N dentro del matraz y mezclar. Se forma un precipitado. Diluir la muestra hasta el aforo, tapar el matraz y agitar vigorosamente por 20 segundos. Dejar reposar el contenido del matraz hasta que haya una separación de fases. Filtrar alrededor de 29 mL de muestra dentro de un matraz Erlenmeyer de 50 mL</p>

			descartando los primeros 5 mL filtrados. Pasar una parte del filtrado por una membrana de 0,45 µm y colocarlo dentro de un vial.
<p>8.5.5 Procedimiento 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 µL 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Debe decir: Inyectar 15 µL de la muestra</p>		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.5.5, toda vez que se considera necesario homogeneizar la expresión del símbolo µL en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue: 8.5.5 Procedimiento 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 µL 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>8.6.2.1.1 Preparación de soluciones Solución de hidróxido de potasio a 0,5 N en etanol. Se pesan 4.5 g de hidróxido de potasio y disolver en 100 ml de etanol. Solución de ácido fosfórico al 5%. Realizar los cálculos pertinentes para adicionar la cantidad exacta en ml de H3PO4 y adicionarlo a un matraz aforado de 250 ml llenarlo con agua hasta el afore. Solución estándar de ácido butírico a 0,4 mg/mL de H2O. Pesar 0.0375 g de ácido valérico en un matraz aforado de 25 mL y llenar el matraz con agua hasta la señal del afore. Solución de estándar interno 0,25 mg de ácido valérico/mL de H2O. Pesar 0,0375 g de Ac. Butírico en un matraz aforado de 25 mL y llenar el matraz con agua hasta la señal del afore.</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Corregir ml por mL</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Abreviaturas</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.6.2.1.1, toda vez que se considera necesario homogeneizar la expresión del símbolo mL en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue: 8.6.2.1.1 Preparación de soluciones Solución de hidróxido de potasio a 0,5 N en etanol. Se pesan 4.5 g de hidróxido de potasio y disolver en 100 mL de etanol. Solución de ácido fosfórico al 5%. Realizar los cálculos pertinentes para adicionar la cantidad exacta en ml de H3PO4 y adicionarlo a un matraz aforado de 250 mL llenarlo con agua hasta el afore. Solución estándar de ácido butírico a 0,4 mg/mL de H2O. Pesar 0.0375 g de ácido valérico en un matraz aforado de 25 mL y llenar el matraz con agua hasta la señal del afore. Solución de estándar interno 0,25 mg de</p>

			ácido valérico/mL de H ₂ O. Pesar 0,0375 g de Ac. Butírico en un matraz aforado de 25 mL y llenar el matraz con agua hasta la señal del afore.
<p>8.6.2.2 Materiales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tubos de ensayo de 10 mL con rosca y tapón. - Pipetas graduadas de 2-5 mL. - Jeringas para inyección de muestra de 1 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>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Debe decir: Jeringas para inyección de muestra de 1 µL, para cromatografía de gases.</p>		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.6.2.2, toda vez que se considera necesario homogeneizar la explosión del símbolo µL en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>8.6.2.2 Materiales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tubos de ensayo de 10 mL con rosca y tapón. - Pipetas graduadas de 2-5 mL. - Jeringas para inyección de muestra de 1 µL, 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>8.6.3 Equipo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cromatógrafo de Gases, con inyector capilar (split/splitless) y detector de ionización de flama (FID). - Columna Capilar HP-FFAP (Crosslinked FFAP) 30 m X 0,25 mm de diámetro interior, 0,25 µm de grosor de película o equivalente. - Registrador o integrador electrónico o una estación de datos con un software cromatográfico capaz de manejar información. - Cronómetro. - Parrilla eléctrica (Plato caliente). 	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Revisar unidades del grosor de la película.</p>		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.6.3, toda vez que se considera necesario homogeneizar la explosión del símbolo µm en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>8.6.3 Equipo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cromatógrafo de Gases, con inyector capilar (split/splitless) y detector de ionización de flama (FID). - Columna Capilar HP-FFAP (Crosslinked FFAP) 30 m X 0,25 mm de diámetro interior, 0,25 µm de grosor de película o equivalente. - Registrador o integrador electrónico o una estación de datos con un software cromatográfico capaz de manejar información. - Cronómetro. - Parrilla eléctrica (Plato caliente).
<p>8.7 Densidad</p> <p>Además de cumplir con la NMX-F-737-COFOCALEC-2010 los resultados deben expresarse en gramos por mililitros (g/mL).</p>	<p>COFOCALEC, A.C.</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 8.7 en la norma oficial mexicana</p>	<p>COFOCALEC, A.C.</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>COFOCALEC, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando la redacción del inciso 8.7 como sigue:</p> <p>8.7 Densidad</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>8.8.5 Procedimiento</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 el producto lácteo o producto lácteo combinado 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 el producto lácteo o producto lácteo combinado 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 el producto lácteo o producto lácteo combinado 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 rpm 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 a 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 del producto lácteo o producto lácteo combinado en porcentaje</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Corregir ml por mL</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Abreviaturas</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del numeral 8.8.5, toda vez que se considera necesario homogeneizar la explosión del símbolo mL en el texto del proyecto de NOM, para quedar como sigue:</p> <p>8.8.5 Procedimiento</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 el producto lácteo o producto lácteo combinado 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 el producto lácteo o producto lácteo combinado 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</p>

			DILAC, S.A. DE C.V. DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. PRESIDENCIA MUNICIPAL DE LERDO, DURANGO CANAINCA
		<p>MARIO GUZMAN Soy trabajador de un mercado y me entere por mis compañeros que la Dir. Gral de normas no a justificado la propuesta del aumento del tamaño de la denominacion comercial de la formula lactea.</p> <p>¿Si no tienen justificacion?, por que quieren aumentar el tamaño de la denominacion, si eso es ilegal y aparte ya no voy a poder seguir tomando formula lactea, por que me va a costar mucho mas cara.</p> <p>Por favor envíenme la explicacion detallada de la justifiacion que no quieren dar.</p>	<p>CONCAMIN SINDILAC PILAR MILKE IDFA NDC CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C. CANACINTRA NESTLE MEXICO S.A. DE C.V. CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p>
		<p>estrellitamarinera1607@hotmail.com ¿por qué el tamaño actual de la demoninacion comercial de la formula lactea no es suficientemente legible, visible y facil de leer en condiciones normales de compra y uso? quiero que me expliquen a detalle mi pregunta</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIICPC analizó las sugerencias formuladas respecto del tamaño de la denominación comercial y decidió mantener este requisito en los mismos términos en que se encuentra previsto en la “<i>NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</i>”,es decir que la denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de al menos 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la “<i>NOM-030-SCFI-2006, Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones</i>”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.</p> <p>AMELIA FARRÉS GONZÁLEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZÁLEZ OSNAYA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIICPC analizó el comentario y concluyó que no se trata de una propuesta de modificación del proyecto de NOM, sino que dicho comentario apoya el tamaño de la denominación comercial</p>
		<p>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA; AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA. CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.;</p> <p>“(…) Desde nuestra perspectiva, es suficiente con que la denominación comercial sea clara y visible.</p> <p>La propuesta no justifica debidamente el objeto de incrementar el tamaño de la denominación comercial. En ese sentido solicitamos que se nos explique porqué el tamaño actual de la denominación no es suficiente y por qué se considera necesario un incremento tan sustancial como la Propuesta de Norma lo considera.</p> <p>Consideramos que en caso de justificarse debidamente la necesidad de incrementar el tamaño de la denominación comercial, este podría aumentarse de modo tal que resulte 13 5% mayor del tamaño en que se exprese</p>	

		<p>en el envase con un tamaño de al menos 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-1993". (...)"</p>	
		<p>DANONE DE MEXICO, S.A. DE C.V. "(...) El tamaño de la denominación que establece el proyecto de norma PROY-NOM-183-SCFI-2011 de un 100% mayor a lo que hoy se tiene considerado para el contenido neto en la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-1993, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, es demasiado grande y dado que las denominaciones de los productos es muy extensa, nuestra propuesta es que se mantenga en el mismo tamaño que se tiene en la actual NOM-155-SCFI-2003. SOLICITO se sirva: No incrementar el tamaño de la denominación y que permanezca igual de acuerdo a la última modificación de la NOM-155-SCFI-2003 publicada en Diario Oficial el 25 miércoles de mayo del 2011, "la denominación comercial, únicamente para la fórmula láctea y producto lácteo combinado, debe aparecer en el envase con un tamaño de al menos 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-1993". (...)"</p>	
		<p>PRESIDENCIA MUNICIPAL DE LERDO, DURANGO "(...) No existe hasta el momento ninguna valoración que indique que el tamaño definido actualmente (25% mayor que el contenido neto) sea suficiente para que la denominación pueda leerse de manera directa, sencilla y sin ningún problema. La denominación actual de la fórmula láctea es sustancialmente mayor que la de cualquier otro producto. (...)"</p>	
	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA De acuerdo con el tamaño propuesto.</p>	<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUÍA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Es importante que el consumidor pueda identificar fácilmente que lo que está comprando es un producto lácteo.</p>	
	<p>CANAINCA "(...) Respecto de la intención contenida en el PROY-NOM-183-SCFI-2011 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado- Denominaciones, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, donde se busca, por parte de la autoridad, modificar el numeral 9. 1.2 para establecer que "para el caso del producto lácteo y producto lácteo combinado la denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-</p>	<p>CANAINCA "(...) La normativa internacional CODEX STAN 1-1985 "Etiquetado de los Alimentos Preenvasados" señala al respecto en su apartado 8.1.2 lo siguiente "Los datos que deban aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del-CODEX deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso". De esta forma, al pretender establecer un tamaño específico, la autoridad va más allá de los requisitos aceptados internacionalmente. (...)"</p>	

	<p>2006, con lo anterior se busca proteger al consumidor de posibles confusiones entre el nombre de la marca y la denominación real del producto". No encontramos que la autoridad que emite la regulación, justifique debidamente la propuesta del tamaño de la denominación comercial. (...)"</p>		
		<p>CONCAMIN</p> <p>"(...) El PROY-NOM-183-SCFI-2011 propone en su numeral 9.1.2 "... el producto lácteo y Producto lácteo combinado la denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006, con lo anterior se busca proteger al consumidor de posibles confusiones entre el nombre de la marca y la denominación real del producto".</p> <p>De lo anterior, estamos seguros después de revisar las MIR's correspondientes, que no existe una razón fundada para hacer este distingo respecto a cualquier otro alimento que se vende en el territorio mexicano, pareciera que los productos son nocivos y que por ello se debe indicar su denominación como una leyenda precautoria.</p> <p>Estamos seguros que de insistir en colocar las denominaciones de los productos sujetos se tendrá un impacto negativo en la adquisición de los mismos y se dará sin razón justificada un daño patrimonial a la industria, máxime si hoy la etiqueta de cualquier de los alimentos debe ostentar en forma clara su denominación en el frente del envase. (...)"</p>	
	<p>SINDILAC</p> <p>"(...) demandamos atentamente: No incrementar el tamaño de la denominación comercial de la Formula Láctea (...)"</p>	<p>SINDILAC</p> <p>"(...) En virtud de que la separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 Leche, fórmula Láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; en dos normas diferentes; el cambio de denominación considerado de Fórmula Láctea a Producto Lácteo; el incremento desproporcionado en el tamaño de la denominación comercial y la incorporación de una leyenda de contenido de leche y valor nutricional; no generan ninguna utilidad adicional real para las familias 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>PILAR MILKE</p>	

		<p>"(...) Considero que el tamaño actual que se define de 25% mayor al contenido neto es suficiente para definir la fórmula láctea y el alimento lácteo combinado de acuerdo a la norma oficial vigente, misma que ratificó esto apenas el pasado mes de mayo. (...)"</p>	
		<p>IDFA "(...) Respecto de la intención contenida en el PROY-NOM-183-SCFI-2011 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, donde se busca, por parte de la autoridad, modificar el numeral 9.1.2 para establecer que "para el caso del producto lácteo y producto lácteo combinado la denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006, con lo anterior se busca proteger al consumidor de posibles confusiones entre el nombre de la marca y la denominación real del producto". No encontramos que la autoridad que emite la regulación, la Dirección General de Normas, justifique debidamente la propuesta del tamaño de la denominación comercial, por las siguientes razones: La normativa internacional CODEX STAN 1-1985 "Etiquetado de los Alimentos Preenvasados" señala al respecto en su apartado 8.1.2 lo siguiente "Los datos que deban aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del CODEX deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso". De esta forma, al pretender establecer un tamaño específico, la autoridad va más allá de los requisitos aceptados internacionalmente.</p>	
		<p>NDC "(...) Esta modificación que se propone contraviene la norma internacionalmente aceptada, consagrada en el CODEX STAN 1-1985 "Etiquetado de alimentos preenvasados". La norma CODEX requiere que "Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el</p>	

		<p>consumidor en circunstancias normales de compra y uso". El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011 trasciende las normas aceptadas en el ámbito internacional. (...)"</p>	
		<p>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.</p> <p>"(...) No encontramos que la autoridad que emite la regulación, justifique debidamente la propuesta del tamaño de la denominación comercial.</p> <p>La normativa internacional CODEX STAN 1-1985 "Etiquetado de los Alimentos Preenvasados" señala al respecto en su apartado 8.1.2 lo siguiente "Los datos que deban aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del CODEX deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso". De esta forma, al pretender establecer un tamaño específico, la autoridad va más allá de los requisitos aceptados internacionalmente. (...)"</p>	
		<p>CANACINTRA</p> <p>"(...) El numeral 9.1.2 del PROY-NOM-183-SCFI-2011 establece que "para el caso del producto lácteo y producto lácteo combinado la denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.</p> <p>No obstante, el numeral 9.1.1 del mismo PROY-NOM-183-SCFI-2011 establece con toda precisión que "La denominación de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, deben corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de este ordenamiento, de tal forma que sea clara y visible para el consumidor".</p> <p>Existe una contradicción entre ambas disposiciones de la misma norma en virtud de que para cumplir con lo establecido en el numeral 9.1.1 (información clara y visible) no es necesario que la denominación comercial sea del doble del tamaño en que se exprese el contenido neto.</p> <p>Desde nuestra perspectiva, es suficiente con que la denominación comercial sea clara y visible, como lo establece el numeral 9.1.1 del PROY-NOM-183-SCFI-2011.</p> <p>Este mismo principio se recoge en CODEX STAN 1 – 1986, ordenamiento internacional que señala en su numeral 8.1.2:</p> <p><i>Los datos que deben aparecer en la</i></p>	

		<p><i>etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma de Codex, deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por consumidores en condiciones normales de compra y uso (...)</i>”.</p>	
	<p>NESTLE MEXICO S.A. DE C.V. “(…) Eliminar los apartados 6.1.2, 9.1.2 y 9.2., del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, dadas las fallas de motivación y fundamentación mencionadas en el cuerpo del presente escrito y los daños innecesarios que se causaran a la industria en caso de ser confirmados en la norma definitiva. (...)”</p>	<p>NESTLE MEXICO S.A. DE C.V. “(…) se solicita su eliminación para la Norma Oficial Mexicana Definitiva, ya que en la Norma Oficial Mexicana NOM-155- SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba ahora vigente, existe una disposición normativa similar que regula el tamaño de la información que cubre sin lugar a dudas la premisa del tamaño suficientemente legible y visible de la información, aunado a lo anterior de acuerdo con la MIR, la justificación de la medida es tomando como referentes las marcas que contienen en su texto la palabra "leche" y que sin embargo las ostenten productos lácteos, no obstante existe un mecanismo legal para evitar esto, lo que hace innecesaria la medida regulatoria de referencia (...)”</p>	
	<p>CANILEC “(…) La propuesta de CANILEC es mantener el tamaño de la denominación a un tamaño no mayor a lo obligado en la declaración de contenido neto, de acuerdo a la NOM-030-SCFI vigente. (...)”</p>	<p>CANILEC, MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. “(…) Respecto de la propuesta de incrementar el tamaño de la denominación comercial de los productos objeto de la norma en comento a un 100% mayor al tamaño del contenido neto, la misma no está debidamente motivada ni fundamentada</p>	
	<p>MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. “(…) nuestra propuesta es mantener el tamaño de la denominación a un tamaño no mayor a lo obligado en la declaración de contenido neto, de acuerdo a la NOM-030-SCFI vigente. (...)”</p>	<p>Duplicar el tamaño del contenido neto para formula láctea y producto lácteo combinado (alimento lácteo) generará un tamaño de la leyenda que resultará complicado colocar en el panel frontal del producto, debido, por un lado al excesivo tamaño de las letras y números que pretende establecer la autoridad (9 milímetros para empaques que contengan entre 750 g o ml y 1 kg o L) y por otro lado, a que las denominaciones comerciales, definidas en la NOM son extensas. (...)”</p>	
	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. “(…) La propuesta de mi representada es mantener el tamaño de la denominación a un tamaño no mayor a lo obligado en la declaración de contenido neto, de acuerdo a la NOM-030-SCFI vigente. (...)”</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. “(…) No existe hasta el momento ninguna valoración que haya sido realizada por esa autoridad, que indique que el tamaño definido de este modo sea insuficiente para que la denominación pueda leerse de manera directa, sencilla y sin ningún problema; y que en consecuencia justifique que esa autoridad contradiga su propio criterio, publicado el 25 de mayo de 2011, sin razón alguna. No obstante este hecho, el tamaño de la letras de</p>	

		<p>las denominaciones para formula láctea y producto lácteo combinado (alimento lácteo) debe ser al menos un 25% mayor al del contenido neto. Es decir, el tamaño de las denominaciones es 25% más legible que el de contenido neto, que de suyo, ya es legible. (...)"</p>	
	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC</p> <p>Agregar el siguiente numeral</p> <p>9.1.3 La denominación comercial para el producto lácteo y producto lácteo combinado debe aparecer en la parte frontal y posterior del envase, conforme a lo establecido en el numeral 9.1.2</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC</p> <p>Para una mejor observación e identificación del consumidor del producto que está adquiriendo. Esta acción es alcanzable, de hecho se anexan algunos ejemplos de productos los cuales lo hacen actualmente.</p> <p>Anexo 4</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC</p> <p>ALPURA</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 de adición al Proyecto y decidió rechazarlo, en virtud de que con la referencia a la "NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria", se cumple con el objetivo de proporcionar al consumidor, información clara y veraz, respecto del producto que está adquiriendo, por lo que no se hace necesario requerir que la información comercial aparezca de manera diferente a la que obliga la Norma general de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas y preenvasados. Lo anterior no limita que cada producto pueda presentar, en alguna otra parte de su envase y en forma adicional. la denominación comercial.</p> <p>Asimismo, se hace notar, que los estudios de PROFECO, aportados como sustento de esta esta propuesta de adición, son anteriores a la entrada en vigos de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, por lo que es de</p>

			<p>reiterarse que la adecuada detrrminación de la información comercial, en términos de la fracción XII del artículo 40 de la LFMN, se encuentra debidamente garantizada con la referencia a la referida Norma.</p>
	<p>ALPURA Agregar el siguiente numeral 9.1.3 La denominación comercial para el producto lácteo y producto lácteo combinado debe aparecer en la parte frontal y posterior del envase, conforme a lo establecido en el numeral 9.1.2</p>	<p>ALPURA 1.- Revista de Consumidor. El laboratorio Profeco reporta: No todo lo que parece leche lo es. Anexo 1 Ficha técnica Periodo del estudio: 6 de septiembre al 1 de noviembre del 2004 Periodo de muestreo 6 de septiembre al 25 de octubre del 2004 Marcas analizadas: 125 Pruebas realizadas: 9,500 2.- 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. Anexo 2 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>9.2 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. Adicionalmente, se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene ____ % de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la leche", misma que no admite el uso de frases análogas. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA Estamos de acuerdo a que coloquen leyendas que permitan una visible y clara identificación de los productos lácteos y productos lácteos combinados con</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA 1.- Revista de Consumidor. El laboratorio Profeco reporta: No todo lo que parece leche lo es. Anexo 1 Ficha técnica Periodo del estudio: 6 de septiembre al 1 de</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C., HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FC. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON,</p>

	<p>respecto a la leche, debido a que los envases y etiquetas en que se presentan al consumidor son idénticos, lo que ocasiona que con facilidad el consumidor adquiera estos productos creyendo que está comprando leche</p>	<p>noviembre del 2004 Periodo de muestreo 6 de septiembre al 25 de octubre del 2004 Marcas analizadas: 125 Pruebas realizadas: 9,500</p>	<p>A.C.; AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO;</p>
	<p>9.2 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. Adicionalmente, se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene ____ % de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la leche", mismas que deben colocarse en este orden y no podrán usarse frases análogas, ni cambiar el orden de su descripción, para reducir, dificultar, obstaculizar, o disimular su lectura.. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.</p>	<p>2.- 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. Anexo 2 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>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA; AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.;</p> <p>"(..)Se pretende que la Fórmula Láctea debe incluir en su empaque la leyenda "Este producto contiene __ % de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la leche". Para proporcionar información de utilidad clara y concreta al consumidor es necesario dar a conocer qué es el producto y cuáles son los ingredientes nutricionales. La descripción comercial incluida en cada empaque es suficiente para que el consumidor sepa qué tipo de producto está consumiendo, por lo que nos parece que esta medida es exagerada y discriminatoria pues no es exigida a ningún otro producto de consumo. En ese sentido la regulación debe exigir que</p>	<p>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO; CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V. ; 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. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TORREON, COAHUILA CANAINCA CONCAMIN SINDILAC PILAR MILKE UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C. CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C. IDFA CANACINTRA NDC NESTLE MEXICO S.A. DE C.V. CANILEC. MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó los comentarios respecto la declaración de la cantidad de leche que contienen los productos objeto del proyecto de NOM y de acuerdo con la disposición contenida en el numeral 4.2.2.3.1 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ha aceptando parcialmente los comentarios, modificando la redacción del segundo párrafo</p>

		<p>los productos se denominen de manera correcta, situación que logra su cometido con la actual NOM 155. (...)"</p>	<p>del numeral 9.2, para quedar como sigue: 9.2 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>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO; "(...) El incluir la leyenda propuesta: "Este producto contiene_% de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la Leche" no es aceptada, ya que consideramos que demerita la imagen de los productos que pretende regular. (...)"</p>	<p>Adicionalmente, se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene ____ % de leche", misma que no admite el uso de frases análogas. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006. AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que no se tratan de una propuesta de modificación del proyecto de NOM, sino que dicho comentario apoya la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la frase establecida en el proyecto de NOM.</p>
		<p>CHILCHOTA S.A. DE C.V.; UNIFOODS, S.A. DE C.V.; SIGMA ALIMENTOS LACTEOS S.A DE C.V. ; 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. DE C.V. ; DILAC, S.A. DE C.V. "(...) La leyenda propuesta: "Este producto contiene_ % de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la Leche' no es aceptada, ya que consideramos que demerita la imagen de los productos que pretende regular, además de que no existe en el mercado ningún otro producto alimenticio con este tipo de leyendas discriminatorias (...)"</p>	
		<p>PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TORREON, COAHUILA "(...) Declaración en etiqueta: "Este producto contiene XX% de leche. Su valor nutricional es diferente al de la leche". Nos parece que esta medida es discriminatoria. Los productores deben de contener la información necesaria que expliquen de manera correcta que son, siendo innecesario y confuso para el consumidor el señalamiento de lo que no son. (...)"</p>	
		<p>AMELIA FARRES GONZALEZ SARABIA; SANDRA PEREZ MUNGUIA; LILIANA GONZALEZ OSNAYA De acuerdo con incluir la declaración</p>	

		<p>para alimentos y bebidas no alcohólicos preenvasados-Información comercial y sanitaria.</p> <p>Por otro lado, la referida leyenda también es discriminatoria por que no existe antecedente de una práctica similar, incluso para productos cuya pertinencia de uso está cuestionada por la opinión pública. (...)"</p>	
		<p>CONCAMIN</p> <p>"(...) Por otro lado en el PROY-NOM"183-SCFI-2011, se indica que "se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene ____ % de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la leche", mismas que deben colocarse en este orden y no podrán usarse frases análogas, ni cambiar el orden de su descripción, para reducir, dificultar, obstaculizar, o disimular su lectura.. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006. <i>Lo anterior de acuerdo con la disposición contenida en el numeral 4.2.2.3.1 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 a efecto de evitar confusiones al consumidor respecto la compra que realiza.</i></p> <p>Consideremos que esta indicación es un error de interpretación del inciso 4.2.2.3. 1 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ya que los alimentos tienen un perfil de identidad perfectamente establecido y no son una mezcla de alimentos compuestos.</p> <p>Asimismo, creemos que el colocar la leyenda y máxime en el tamaño que se propone estaría cayendo en lo indicado en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, como una leyenda prohibida de propiedad, por lo cual se estaría incumpliendo la misma, situación que la propia autoridad no puede proponer, amén de que por si misma la leyenda también es discriminatoria para los productos sujetos en comparación con todos los alimentos que se venden en el país. (...)"</p>	
	<p>SINDILAC</p> <p>"(...) demandamos atentamente: No incluir una leyenda discriminatoria de contenido de leche y valor nutricional, en la Fórmula Láctea (...)"</p>	<p>SINDILAC</p> <p>"(...) En virtud de que la separación de la actual NOM-155-SCFI-2003 Leche, fórmula Láctea y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; en dos normas diferentes; el cambio de denominación considerado de Fórmula Láctea a Producto Lácteo; el incremento desproporcionado en el tamaño de la denominación comercial y la</p>	

		<p>incorporación de una leyenda de contenido de leche y valor nutricional; no generan ninguna utilidad adicional real para las familias 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>PILAR MILKE "(...) Es importante no demeritar el contenido nutrimental tanto de la fórmula láctea como del alimento lácteo, ya que ambos pueden formar parte de una dieta correcta, además de ser más accesibles para la población de escasos recursos. Cuentan con nutrimentos importantes para el desarrollo de los niños, además de que han sido y son una muy buena opción en los programas de ayuda alimentaria, al contener nutrimentos propios de la leche. El contenido nutrimental siempre se ha especificado y aprobado en estos casos. La fórmula láctea y alimento lácteo combinado son destinados primordialmente a la alimentación familiar. Siendo menor su costo al de la leche se puede perfectamente complementar el aporte de proteínas con otras fuentes de bajo costo: frijoles y demás leguminosas y huevo. Con referencia a la inclusión de leyendas comparativas, el peligro que se corre es que todos los productos se comience a incluir leyendas que sin ser aprovechadas para resaltar propiedades de lo que es un producto, se hagan aseveraciones distintas sobre las cuales no habría control, en estos productos o cualquiera otro (...)"</p>	
		<p>UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS A.C. "(...) La leyenda propuesta: "Este producto contiene ____ % de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la leche", creemos que no está bien y va en detrimento de los productos que se pretenden regular, lo que no es correcto. (...)"</p>	
		<p>CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C. "(...) No obstante lo señalado por la autoridad, el propio numeral 4.2.2.3.1 inciso "b" de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 establece que se deberá declarar el porcentaje del ingrediente únicamente cuando éste <i>no figura en el nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasados y es esencial para caracterizar al mismo.</i> Por ello, de acuerdo a las definiciones actuales de <i>Fórmula Láctea</i> y <i>Producto Lácteo Combinado</i>, el ingrediente "lácteo" sí</p>	

		<p>figura en la denominación, por lo que se excluiría del supuesto jurídico que prevé la declaración mencionada. Por tal motivo, el regular lo contrario no sólo no sería acorde a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en la que se pretende sustentar la autoridad responsable del proyecto, sino que resultaría contradictorio a la misma.</p>	
		<p>Señalar que "el valor nutricional de la Fórmula Láctea y del Producto Lácteo Combinado es diferente al de la leche" como lo sugiere la autoridad; es redundante, por que la caracterización nutricional de estos productos está debidamente reportada en el cuadro de contenido nutrimental que establece la <i>NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria</i>.</p> <p>Por otro lado, la referida leyenda también es discriminatoria por que no existe antecedente de una práctica similar, incluso para productos cuya pertinencia de uso está cuestionada por la opinión pública. (...).</p>	
		<p>IDFA</p> <p>"(...) El PROY-NOM-183-SCFI-2011 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, establece que "se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene ____ % de leche. Su valor nutritivo es diferente al de la leche", misma que no admite el uso de frases análogas. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 100% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006. Lo anterior de acuerdo con la disposición contenida en el numeral 4.2.2.3.1 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 a efecto de evitar confusiones al consumidor respecto la compra que realiza".</p> <p>No obstante lo señalado por la autoridad, consideramos que el propio numeral 4.2.2.3.1 inciso "b" de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 establece que se deberá declarar el porcentaje del ingrediente únicamente cuando éste no figura en el nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasados y es esencial para caracterizar al mismo.</p> <p>Por ello, de acuerdo a las definiciones actuales de Fórmula Láctea y Producto Lácteo Combinado, el ingrediente "lácteo" sí</p>	

		<p>figura en la denominación, por lo que se excluiría del supuesto jurídico que prevé la declaración mencionada. Por tal motivo, el regular lo contrario no sólo no sería acorde a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en la que se pretende sustentar la autoridad responsable del proyecto, sino que resultaría contradictorio a la misma.</p>	
		<p>De este modo, con base en las propias denominaciones de los productos "Fórmula Láctea" y "Producto Lácteo Combinado" no se encuentra argumento racional para tener que declarar el porcentaje de leche, ya que obedece a la propia denominación del producto, es decir, no se enfatiza una característica específica del propio producto, ya que la leche (entendido como lácteo y/o ingredientes propios de la leche) se encuentra presente en la denominación propia del producto, lo cual constituye una excepción para la aplicación conforme a la excepciones previstas en el propio numeral 4.2.2.3.1 al cual alude la autoridad.</p> <p>Señalar que "el valor nutricional de la Fórmula Láctea y del Producto Lácteo Combinado es diferente al de la leche" como lo sugiere la autoridad; es REDUNDANTE, por que la caracterización nutricional de estos productos está debidamente reportada en el cuadro de contenido nutrimental que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria.</p> <p>Por otro lado, la referida leyenda también es DISCRIMINATORIA por que no existe antecedente de una práctica similar, incluso para productos cuya pertinencia de uso está cuestionada por la opinión pública. (...)"</p>	
	<p>CANACINTRA "(...) la Rama 61 Industria Láctea de CANACINTRA se manifiesta en contra de una leyenda de esta naturaleza (...).</p>	<p>CANACINTRA "(...) el propio numeral 4.2.2.3.1 inciso "b" de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 establece que se deberá declarar el porcentaje del ingrediente únicamente cuando éste <i>no figura en el nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasados y es esencial para caracterizar al mismo.</i></p> <p>Por ello, de acuerdo a las definiciones actuales de <i>Fórmula Láctea</i> y <i>Producto Lácteo Combinado</i>, el ingrediente "lácteo" sí figura en la denominación, por lo que se excluiría del supuesto jurídico que prevé la</p>	

		<p>declaración mencionada. Por tal motivo, el regular lo contrario no sólo no sería acorde a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en la que se pretende sustentar la autoridad responsable del proyecto, sino que resultaría contradictorio a la misma.</p>	
		<p>No se encuentra argumento racional para tener que declarar el porcentaje de leche, ya que obedece a la propia denominación del producto, es decir, no se enfatiza una característica específica del propio producto, ya que la leche (entendido como lácteo y/o ingredientes propios de la leche) se encuentra presente en la denominación propia del producto, lo cual constituye una excepción para la aplicación conforme a la excepciones previstas en el propio numeral 4.2.2.3.1 al cual alude la autoridad.</p> <p>Por otro lado, señalar que <i>"el valor nutricional de la Fórmula Láctea y del Producto Lácteo Combinado es diferente al de la leche"</i> como lo sugiere la autoridad; es REDUNDANTE, por que la caracterización nutricional de estos productos está debidamente reportada en el cuadro de contenido nutricional que establece la <i>NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria.</i></p> <p>Asimismo, la referida leyenda también es discriminatoria por que no existe antecedente de una práctica similar, incluso para productos cuya pertinencia de uso está cuestionada por la opinión pública (...)"</p>	
		<p>NDC</p> <p>"(...) El NDC considera que este cambio es innecesario y sólo pondría en desventaja a los productos a los cuales se aplique la modificación. Asimismo, el Instituto opina que este requisito sería contrario a la intención de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p> <p>Además, solicitar una declaración de que valor nutricional de un producto es diferente al de la leche sería redundante, dado que los contenidos nutricionales de los productos cubiertos ya se indican según lo requiere la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria". También resultaría arbitrario y posiblemente discriminatorio contra los productos cubiertos puesto que, según</p>	

		<p>productos alimenticios serían mejores que otros generando en el consumidor la idea de que un alimento debe prevalecer sobre otro en su dieta y desatendiendo el principio, ya normado de que la dieta correcta debe ser equilibrada, variada y adecuada (...)."</p>	
	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. "(...) nuestra propuesta es de no incluir esta leyenda que establece una comparación innecesaria y carente de fundamento o alguna otra equivalente, ya que como se ha expresado, mal informa al consumidor y contraviene lo establecido en la Ley Federal de Protección al Consumidor en su artículo 32 y lo indicado en la <i>NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria, al establecer una comparación sin sentido que inducirá a confusión a los consumidores.(...)"</i></p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. "(...) Una declaración comparativa de este tipo, es irrelevante para el consumidor y carece de sentido, creando confusión en el mismo, a la luz de la obligación de expresar, en los productos alimenticios preenvasados, la tabla nutrimental correspondiente, la cual ya le sirve al consumidor para apreciar el aporte nutrimental específico para cada producto en cada una de sus presentaciones. En este sentido, se generaría, de dejarse en el proyecto de NOM una leyenda comparativa y discriminatoria como la propuesta por la autoridad. No existe razonamiento alguno que justifique la creación de una nueva obligación a cargo de los industriales, comercializadores y/o importadores de productos lácteos, de insertar en las etiquetas de dichos productos, declaraciones comparativas respecto de la "leche", máxime que se trata de productos alimenticios diferentes. (...)"</p>	
	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA Agregar otro numeral</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA Por ser productos formulados a partir de leche se debe informar al consumidor sobre</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la</p>

	<p>9.3 Colocar en el envase o etiqueta del producto lácteo y producto lácteo combinado la leyenda que indique que estos productos son aptos para niños de 1 año o más edad.</p>	<p>su naturaleza y puedan ser consumidos por niños de corta edad de acuerdo a lo que establece el numeral XIII.1.1 del Apéndice del Reglamentos de Control Sanitario de Productos y Servicios</p>	<p>propuesta de adición al Proyecto y decidió rechazarlo, en virtud de que la consideración del sustento a partir del cual se puede evaluar la conveniencia o no del consumo del producto lácteo o producto láctero combinado, por parte de niños de corta edad, corresponde al ámbito sanitario.</p>
	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL ALAMO, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>Agregar el siguiente numeral</p> <p>9.4. En las etiquetas del producto lácteo y producto lácteo combinado no se podrán usar palabras, textos, frases, imágenes o formas que permitan su comparación con la leche y confunda la identidad o naturaleza de estos productos</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</p> <p>1.- Revista de Consumidor. El laboratorio Profeco reporta: No todo lo que parece leche lo es. Anexo 1</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>2.- 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. Anexo 2</p> <p>Ficha técnica</p> <p>Periodo del estudio: 4 de julio al 18 de</p>	<p>ANGLAC, UGR CAMPECHE, UGR SUR DE VERACRUZ, UGR NUEVO LEON, CNOG, UGR DE LA SIERRA ORIENTE DE PUEBLA, UGR TABASCO, UGR BAJA CALIFORNIA, UGR NORTE DE VERACRUZ, UGR SINALOA, UGR TLAXCALA, UGR HUASTECA POTOSINA, UGR QUERETARO, UGR HIDALGO, AGL TUXPAM, AGL AMEALCO QUERETARO, AGL TIHUATLAN, AGL TEMPOAL, AGL TAMPICO ALTO, AGL PANUCO, AGL OZULUAMA, AGL TANTIMA, AGL GUTIERREZ ZAMORA, AGL CITLALTEPEC, AGL ALAMO, VERACRUZ, AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA, AGL CHONTLA, COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO, JERSEY DE REGISTRO A.C. , HOLSTEIN DE MEXICO AC; ALPURA</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 de adición al Proyecto y decidió rechazarlo, en virtud de que con la referencia a la <i>"NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria"</i>, se cumple con el objetivo de proporcionar información clara y veraz, que impide la confusión de los consumidores, respecto de la identidad o naturaleza del producto lácteo o producto lácteo combinado. Asimismo, se hace notar, que los estudios de PROFECO, aportados como sustento de esta propuesta de adición, son anteriores a la entrada en vigos de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, por lo que es de reiterarse que la adecuada detrrminación de la información comercial, en términos de la fracción XII del artículo 40 de la LFMN, se encuentra</p>

		<p>agosto del 2006 Periodo de muestreo: 4 de julio al 15 de agosto del 2006 Marcas analizadas: 115 Pruebas realizadas: 6,262 Y Anexo 4</p>	<p>debidamente garantizada con la referencia a la referida Norma.</p>
<p>10. Evaluación de la conformidad 10.1 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 al presente proyecto de norma, se realizará de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. 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>COFOCALEC, A.C. La redacción propuesta es la siguiente: 10.1 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. 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>COFOCALEC, A.C. Para mayor claridad y entendimiento del punto, se propone modificar su redacción. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió aceptarla parcialmente, modificándose la redacción para quedar como sigue: 10.1 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. 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>10.2 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 8.6 del presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. La redacción propuesta es la siguiente: 10.2 Para la determinación del origen de la grasa contenida en los productos objeto en esta norma, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.7 de la presente norma oficial mexicana.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. Para mayor claridad y entendimiento del punto, se propone modificar su redacción. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 sigue: 10.2 Para la determinación del origen de la grasa contenida en los productos objeto en esta norma, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.7 de la presente norma oficial mexicana.</p>
<p>10.3 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>COFOCALEC, A.C. La redacción propuesta es la siguiente: 10.3 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>COFOCALEC, A.C. Para mayor claridad y entendimiento del punto, se propone modificar su redacción. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p>COFOCALEC, A.C. 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 sigue: 10.3 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>ARTICULOS TRANSITORIOS PRIMERO: 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>ALPURA Agregar Para aquellas denominaciones de producto lácteo y producto lácteo combinado cuyo</p>		<p>ALPURA NDC CANACINTRA CANILEC</p>

	<p>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>MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. 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>NDC “(..). El NDC opina que esta fecha debe ampliarse para dar la oportunidad de realizar las modificaciones necesarias a las empresas que comercializan productos y para que las empresas agoten el inventario de etiquetas y empaques que fueron diseñados para cumplir con los requisitos de la NOM-155-SCFI-2003, que se encuentra en vigor actualmente. (...)”</p>	<p>NDC “(..). La NOM-051-SCFI/SSA1-2010, “Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria”, que se publicó el 5 abril 2010, estipulaba que entraría en vigor 270 días después de su publicación, plazo que, según sabemos, también se amplió. Dada la experiencia con un cambio similar a una Norma Oficial, parecería que es necesario un plazo no menor a un año para permitir que se realicen las modificaciones adecuadamente y para que las empresas agoten su inventario de materiales creados de conformidad con la norma vigente en este momento.” (...)”</p>	<p>ARTICULOS TRANSITORIOS PRIMERO: La presente norma oficial mexicana, entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>
		<p>CANACINTRA “(..). El plazo de entrada en vigor resulta absolutamente fuera de la realidad en virtud de que las empresas normalmente cuentan con un volumen de etiquetas y empaques que exceden este plazo y es necesario que estos materiales sean desplazados en el mercado. Una referencia ilustrativa del plazo que se requiere para un cambio de etiquetas se deriva de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, el cual se publicó en el DOF el 5 de abril del 2010. Esta NOM otorgó en su Artículo Primero Transitorio un plazo para su entrada en vigor de 270 días naturales. Aún con este plazo mencionado se hizo necesario que la autoridad ampliara en noviembre de 2010 el mencionado plazo por 9 meses más y, en algunos casos, el plazo ampliado se ha visto prorrogado nuevamente dada la necesidad de desplazar los materiales aún existentes. En este sentido, un plazo de 3 años es necesario para dar lugar a que las etiquetas existentes sean utilizadas por la industria (...)”</p>	
	<p>CANILEC; MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.; COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p>	<p>CANILEC; MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.; COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</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.</i></p>	<p>"(...) ya que 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 desprende de 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 (...)</p>	
<p>SEGUNDO: 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>CANILEC; MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.; COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. <i>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. 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.</i></p>	<p>CANILEC; MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.; COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. "(...) ya que 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. 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 desprende de 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 (...)"</p>	<p>CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. 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>TERCERO: 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>CANILEC; MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V.; COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. <i>TERCERO: Sin perjuicio de lo dispuesto en los numerales que, conforme a los 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. Para efectos del párrafo anterior, se</i></p>		<p>CANILEC MARCAS NESTLE, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. 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><i>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.</i></p>	
COMENTARIOS GENERALES (SIN REFERENCIA ESPECIFICA A NUMERAL ALGUNO)		RESPUESTA
<p>UGR MICHOACAN, UGR NORTE DE OAXACA, UGR GUANAJUATO, UGR COSTA DE CHIAPAS, UGR CATAZAJA, UGR NORTE DE PUEBLA, AGLPL 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., UGR TAMAULIPAS, UGR DEL SUR ESTADO DE MEXICO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL ESTADO DE MEXICO 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 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>UGR MICHOACAN, UGR NORTE DE OAXACA, UGR GUANAJUATO, UGR COSTA DE CHIAPAS, UGR CATAZAJA, UGR NORTE DE PUEBLA, AGLPL 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., UGR TAMAULIPAS, UGR DEL SUR ESTADO DE MEXICO, COMITE SISTEMA PRODUCTO BOVINOS CARNE DEL ESTADO DE MEXICO Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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>VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ Hago de su conocimiento mi 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 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>VICTOR IVAN SOMBRA ARGÜELLES, JUAN CARLOS QUIROZ PEREZ Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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>AGL GENERAL DE TECAMAC EDO. MEX. Hacemos de su conocimiento nuestro apoyo a la publicación de los proyectos de Normas Oficiales Mexicanas para Leche y Productos Lácteos, emitidas por la Dirección General de Normas, del pasado 29 de noviembre de: PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-155-SCFI-2011, "LECHE –DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA". PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-183-SCFI-2011, "PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-</p>		<p>AGL GENERAL DE TECAMAC EDO. MEX. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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</p>

<p>DENOMINACIONE, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA. Siendo así que el consumidor sea protegido con tales proyectos de Normas, que además favorecen a nuestro sector lechero, ya que establecen especificaciones, información comercial y métodos de prueba, que debe cumplir la leche y 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>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>AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE AGUASCALIENTES "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>AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE AGUASCALIENTES Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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>ALEJANDRO TORRES BARRERA, neny_preciosy@hotmail.com, vrch06@hotmail.com, BENJAMIN MUÑOZ, jerseydex@prodigy.net.mx, LUIS JOAQUIN GOMEZ MEZA, FABIAN PEREZ RAMIREZ, ELIAS TORRES 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>ALEJANDRO TORRES BARRERA, neny_preciosy@hotmail.com, vrch06@hotmail.com, BENJAMIN MUÑOZ, jerseydex@prodigy.net.mx, LUIS JOAQUIN GOMEZ MEZA, FABIAN PEREZ RAMIREZ, ELIAS TORRES Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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>JUAN ROBLES LINARES, MARIA DEL CARMEN ZEPEDA FERNANDEZ 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>JUAN ROBLES LINARES, MARIA DEL CARMEN ZEPEDA FERNANDEZ Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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</p>

	<p>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>JOSE ALBERTO MEADE Una manera de apoyar a los productores de leche y no engañar al consumidor es la separación de las normas. 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>JOSE ALBERTO MEADE Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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>CESAR RAFAEL OCAÑA ROMO 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>CESAR RAFAEL OCAÑA ROMO Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la 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>Ing. Elic Neri Valencia 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>Ing. Elic Neri Valencia Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que el Proyecto de Norma Oficial Mexicana "PROY-NOM-183-SCFI-2011, <i>Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</i>", es el instrumento regulatorio en el que se establecen las especificaciones propias de los productos</p>

	<p>denominados producto lácteo (antes fórmula láctea) y producto lácteo combinado, respecto de los cuales también se podrán emplear las denominaciones alimento lácteo o alimento lácteo combinado. La denominación comercial fórmula láctea desaparece, por generar confusión en el consumidor.</p>
<p>BERENICE MEJIA Solicito se me informe en qué países la leche con grasa vegetal, se sigue llamando leche.</p>	<p>BERENICE MEJIA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de adición al Proyecto y decidió rechazarlo, en virtud de que el comentario no guarda relación directa con el Proyecto publicado para consulta pública, toda vez que la leche con grasa vegetal se encuentra considerada en él.</p>
<p>AYECSHA MARLEN NARES ELIZALDE Soy ama de casa y quisiera saber si en ningún país del mundo se permite que a la leche se le sustituyan los ingredientes ¿por qué en México a la leche con grasa vegetal, se le sigue llamando leche?; sugiero que aprovechen los cambios de la NOM 155 y le cambien de nombre a este tipo de productos.</p>	<p>AYECSHA MARLEN NARES ELIZALDE Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de adición al Proyecto y decidió rechazarlo, en virtud de que el comentario no guarda relación directa con el Proyecto publicado para consulta pública, toda vez que la leche con grasa vegetal se encuentra considerada en él</p>
<p>LUIS FUENTES LOPEZ DE UNA ESCALA DEL 1 AL 10; ¿ME PODRIAN DECIR CUAL ES EL CONOCIMIENTO DEL SECTOR LACTEO QUE TIENE LOS INTEGRANTES DEL GRUPO (COMITE CONSULTIVO) QUE VAN A CONTESTAR LOS COMENTARIOS DE LA CONSULTA PUBLICA?</p>	<p>LUIS FUENTES LOPEZ Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que de conformidad con el artículo 62 de la LFMN, los comités consultivos nacionales de normalización están integrados por personal de técnico de las dependencias competentes, según la materia que corresponda al comité, organizaciones de industriales, prestadores de servicios, comerciantes, productores, centros de investigación científica o tecnológica, colegios de profesionales y consumidores. En tal sentido y toda vez que el comentario es omiso respecto de los parámetros objetivos, que</p>

	<p>deben considerarse para el empleo de la escala propuesta, no posible calificar el conocimiento del sector lácteo de los integrantes del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio.</p>
<p>ANTONIO NAVARRO GONZALEZ Cuento con una tienda de abarrotes en San Pedro Martir Tlalpan. 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. 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. 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>ANTONIO NAVARRO GONZALEZ Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que los productos que el particular refiere en la primera parte de su comentario se seguirán comercializando, pero con una denominación comercial más adecuada a su naturaleza, por lo que si la decisión de compra de los consumidores, se encuentra basada en el precio y en el sabor de los productos, el mero cambio de la denominación comercial, no producirá afectación alguna a la ventas de ningún establecimiento mercantil donde se ofrezcan al consumidor esta clase de productos. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se toma nota del rechazo al Proyecto de norma; sin embargo se aclara que el término "formula láctea", como quedó debidamente demostrado en la Manifestación de Impacto Regulatorio de este instrumento, induce al error del consumidor. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se aclara que de conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana, no se encuentra la de establecer el precio de los bienes que se comercializan en el territorios nacional, por lo que se rechaza el comentario. Se toma nota de la última parte del comentario por tratarse sólo, de una percepción de carácter personal y carente de elementos que permitan evaluar su procedencia.</p>
<p>MARTIN DELGADO tengo una tienda en el Pueblo San Antonio Tecomitl Barrio Cruztitla en Milpa Alta. Diariamente se venden varios litros de fórmula láctea en mi local y me preocupa que con las modificaciones propuestas deje de estar a precios accesibles lo cual me generaría pérdidas importantes y reduciría mi ingreso familiar. Ojala no modifiquen leyes o normas que afecten a los pequeños comerciantes como yo y a mis compradores.</p>	<p>MARTIN DELGADO Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que de conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana, no se encuentra</p>

	<p>la de establecer el precio de los bienes que se comercializan en el territorios nacional, por lo que se rechaza el comentario.</p> <p>Se toma nota de la última parte del comentario por tratarse sólo, de una percepción de carácter personal y carente de elementos que permitan acreditar su veracidad.</p>
<p>PAMELA DELGADO soy dueña de una pequeña tienda de abarrotes en la Colonia Vasco de Quiroga en la Delegación Gustavo A. Madero; uno de los productos que más se vende en mi tiendita es la fórmula láctea. Los vecinos dicen que es un producto sabroso, nutritivo y de un precio accesible para las familias de nuestra colonia. La mayoría de las señoras al hacer el mandado no les alcanza para comprar 2 o 3 litros de leche, sin embargo si les alcanza para los 3 litros de fórmula láctea. Sobre los cambios legales que quieren llevar a cabo afectará las marcas que producen fórmula láctea, seguramente habrá un incremento de precio y como siempre sucede, los más afectados serán las personas que consumen el producto. No entiendo por que quieren hacer estos cambios, que no veo traigan un beneficio para los que compran la fórmula láctea, ni para los que vendemos esos productos. Es por eso que envío este correo para manifestarme completamente en contra de los cambios que proponen para las normas que regulan la fórmula láctea. Permitan que tengamos acceso a un producto saludable, nutritivo, sabroso y accesible para nuestro limitado ingreso.</p>	<p>PAMELA DELGADO Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que los productos que la particular refiere en la primera parte de su comentario, se seguirán comercializando, pero con una denominación comercial más adecuada a su naturaleza, por lo que si la decisión de compra de los consumidores, se encuentra basada en el precio y en el sabor de los productos, el mero cambio de la denominación comercial, no producirá afectación alguna a la ventas de ningún establecimiento mercantil donde se ofrezcan al consumidor esta clase de productos. Asimismo, se hace hincapié que de conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana, no se encuentra la de establecer el precio de los bienes que se comercializan en el territorios nacional. Se toma nota de la última parte del comentario por tratarse sólo, de una percepción de carácter personal y carente de elementos que permitan acreditar su veracidad.</p>
<p>LETICIA GOMEZ soy mamá y hago limpieza en unas oficinas, vivo en la colonia Ampliación Santiago Acahualtepec en Iztapalapa. Quisiera decirles que a mis hijos les gusta tomar fórmula láctea por las mañanas, por eso pido que con los cambios que se proponen ésa siga siendo más barata que la leche porque no es suficiente los litros que nos dan de Liconsa. No quiero tener que comprar otros productos económicos porque sé que no son tan nutritivos, pero ya no me va a alcanzar. Por eso estoy totalmente en contra de los cambios que le quieren hacer a la ley porque van a afectar nuestra salud y nuestra economía familiar. Gracias por abrir un espacio para que las gentes podamos expresarnos.</p>	<p>LETICIA GOMEZ Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que de conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana, no se encuentra la de establecer el precio de los bienes que se comercializan en el territorios nacional. Se toma nota de la última parte del comentario por tratarse sólo, de una manifestación en contran del Proyecto publicado para consulta pública, carente de sustento técnico que permita determinar su procedencia.</p>
<p>CARLA ZAMORA Soy Carla Zamora de la Nueva Atzacocalco en la Gustavo A. Madero. Otra vez vemos cómo las autoridades toman medidas en contra de las personas menos favorecidas. La fórmula láctea es un producto de rico, económico y de buena calidad que nos permite enriquecer nuestra dieta diaria. Por ello manifesté mi oposición al proyecto de norma ya que me preocupa que deje de ser barata. Pido a las autoridades que nos apoyen para que la fórmula láctea siga siendo más barata que la leche para que podamos seguir comprándola para complementar la leche que nos da el gobierno para nuestras familias. Espero nos escuchen.</p>	<p>CARLA ZAMORA Se toma nota de la primera parte del comentario por tratarse sólo, de una percepción de carácter personal y carente de elementos que permitan acreditar su veracidad. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que los productos que la particular refiere en su comentario se seguirán comercializando, pero con una denominación comercial más adecuada a su naturaleza, por</p>

	<p>lo que si la decisión de compra de los consumidores, se encuentra basada en el precio, en el sabor y en la calidad de los productos, el mero cambio de la denominación comercial no afectará el mercado.</p> <p>Finalmente se hace hincapié en que de conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana, no se encuentra la de establecer el precio de los bienes que se comercializan en el territorios nacional.</p>
<p>MIGUEL ANGEL GARCIA JIMENEZ Por qué el gobierno se preocupa tanto de que la formula láctea se llame de un modo o de otro, del tamaño de la marca y tantas cosas; mientras que dejan que los vendedores ambulantes vendan productos piratas, eso si, muchas veces dañinos para la salud; que los taxistas piratas sigan asaltando gente; que los microbuses sigan circulando sin placas y sin luces; y un largo etc. Pareciera que en este país, estar en la formalidad es un delito, y que lo de la gente "lista" es estar al margen de la Ley. Sigam construyendo el "México que queremos". Estoy seguro que no me van a contestar, pero no quería dejar de decirlo. Igual y copio este correo a mis amistades, al menos así me desahogo.</p>	<p>MIGUEL ANGEL GARCIA JIMENEZ Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rescaza el comentario toda vez que el promovente: no realiza una propuesta para modificar el Proyecto publicado para consulta pública, el grueso de su comentario se ocupa de cuestiones que no guardan relación con el Proyecto de norma y por tratarse sólo, de percepciones de carácter personal, carentes de elementos que permitan evaluar su procedencia.</p>
<p>CARMEN FLORES soy enfermera y llevo 20 años trabajando en una casa hogar en la colonia doctores. Me enteré de la modificación a la normatividad que está proponiendo el gobierno y quiero manifestar mi enérgica oposición por las implicaciones que tendría llevar a cabo lo que se sugiere. En mi trabajo me he dado cuenta que la fórmula láctea juega un papel fundamental en el desarrollo de los niños durante sus primeros años de vida, no solo porque es un producto nutritivo sino porque por su sabor a los niños les gusta mucho. A mi y a mis compañeras nos preocupa mucho que los cambios propuestos provoquen que desaparezca el producto o que sea cada vez más difícil encontrarlo. Nosotros no podemos estar mucho tiempo en la calle porque cuidamos a más de 40 niños, a los que debemos de dar de comer, y si no podemos acceder fácilmente a la fórmula láctea nos veríamos obligadas a comprar otro producto; y del mismo precio va a ser muy difícil encontrar algo tan rico en nutrientes. Debemos brindar oportunidad a los niños mexicanos y sin alimentos nutritivos como la fórmula láctea no estarán lo suficiente y sanamente alimentados para atender las demandas que enfrentar día con día y poder desarrollar sus habilidades.</p>	<p>CARMEN FLORES Se toma nota de la primera parte del comentario por tratarse sólo, de una manifestación en contran del Proyecto publicado para consulta pública, carente de sustento técnico que permita determinar su procedencia. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que los productos que la particular refiere en su comentario se seguirán comercializando como hasta ahora, pero con una denominación comercial más adecuada a su naturaleza, por lo que si la decisión de compra de los consumidores, se encuentra basada en el precio, en el sabor y en la calidad de los productos, el mero cambio de la denominación comercial no afectará la preferencia de los consumidores actuales.</p>
<p>LINDA SOTRES soy ama de casa, vivo en en la colonia El Recreo en la Delegación Azcapotzalco. Yo recibo leche Liconsy y no es suficiente para que mis cuatro hijos la consuman. 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. 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. Espero tomen en cuanta todas las opiniones de la población que pedimos se escuche nuestra voz.</p>	<p>LINDA SOTRES Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que los productos que la particular refiere en su comentario se seguirán comercializando como hasta ahora, pero con una denominación comercial más adecuada a su naturaleza, por lo que si la decisión de compra de los consumidores, se encuentra basada en el precio, en el sabor y en la calidad de los productos, el mero cambio de la denominación comercial no afectará no afectará el mercado. También se hace hincapié en que de</p>

	<p>conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana, no se encuentra la de establecer el precio de los bienes que se comercializan en el territorios nacional.</p> <p>Se toma nota del resto de los planteamientos hechos en el comentarios, por tratarse sólo, de percepciones de carácter personal, carentes de elementos que permitan evaluar su procedencia.</p>
<p>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.;</p> <p>"(...) Contenido de leche nacional y cupos de importación.</p> <p>Para promover una mayor compra de parte de la industria a los productores nacionales, sugerimos que en la Norma se establezca que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Fórmula Láctea y el Producto Lácteo Combinado deben contener al menos el 50% de la leche fresca nacional para completar el contenido de proteína que señala la Norma en cada caso. - Que las únicas empresas autorizadas para disponer de cupos de importación de leche, sean aquellas que consumen leche fresca nacional. (...)" 	<p>UGR DE LA LAGUNA; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE TORREON, COAHUILA AGL DE FCO. I. MADERO, COAHUILA; AG DE P. DE L. MATAMOROS LAGUNA, COAHUILA; CAMARA AGRICOLA Y GANADERA DE TORREON, A.C.;</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que de conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana no se encuentra prevista la de servir de barrera para el comercio interior o exterior, ni el de regular el mercado de los productos.</p>
<p>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO;</p> <p>"(...) Siendo parte fundamental de la cadena productiva de lácteos, consideramos de vital importancia que las empresas industriales incrementen sus compras de leche nacional y que esta se pague al mejor precio posible, para que permita a los pequeños productores mejorar su nivel de producción y en consecuencia su nivel de vida. (...)"</p>	<p>AG JALOSTOTLITLAN, JALISCO; AGL PLAYA VICENTE, VERACRUZ; AGL GENERAL DE BAJIO DE SAN JOSE, JALISCO; AGL ORIZABA VERACRUZ; AGL ISLA, VERACRUZ; AGL SAN JUAN DE LOS LAGOS, JALISCO;</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN se responde el planteamiento, aclarando que de conformidad con el artículo 40 de la LFMN, dentro de las finalidades de una norma oficial mexicana no se la de regular el mercado de los productos</p>
<p>ANTP</p> <p>(...) la ANTP es una organización activa en la materia de normalización de nuestro país y por ende creemos firmemente en la importancia que todos los procesos de normalización deben tener conforme a los principios de legalidad, transparencia y participación.</p> <p>.</p> <p>.</p> <p>El transporte, es un servicio vinculado a las actividades productivas así como un servicio estratégico que elimina las distancias como obstáculo en la generación de negocios, está indisolublemente ligado al sano desarrollo de las actividades productivas.</p> <p>En este sentido, pugnamos por que el marco normativo de las actividades productivas a las que estamos ligados, sea un marco promotor de la inversión, del desarrollo económico y en general del bienestar de la sociedad de nuestro país.</p> <p>Para la ANTP la industria de la leche representa un destacado usuario del servicio del transporte, ya que su actividad primaria se desarrolla en todo el País.</p> <p>En este sentido, miembros de esta Asociación del sector agroindustrial de la leche han presentado a nuestra atención el tema relativo al proceso de modificación del PROYNOM-183-SCFI-2011, en cuanto a que las modificaciones en las que actualmente trabaja el Comité bajo su digno cargo podrán generar efectos contraproducentes a dicho sector industrial y podrían impactar negativamente a los consumidores.</p> <p>Asimismo; nos han manifestado que, algunos de los cambios que se están proponiendo en el PROY-NOM-183-SCF/2011 Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, no benefician al consumidor, a los productores primarios o a la agroindustria; en suma, no fortalecen la cadena productiva de la leche y consecuentemente tampoco promueven el fortalecimiento del servicio del transporte de carga.</p> <p>No obstante que es facultad del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas Comerciales (en adelante CCNNSUICPC) aprobar los cambios proyectados, es un hecho que quienes participan en esta instancia NO necesariamente tienen los elementos para dilucidar la pertinencia de los mismos.</p> <p>Desde nuestro punto de vista, y como participantes activos en los procesos de normalización le manifestamos que antes de generarse la aprobación formal de cualquier proyecto de norma o de modificación, deberían de conciliarse los consensos necesarios para que los cambios emanen de la suma de voluntades y no de un conflicto de los eslabones de las cadenas productivas.</p>	<p>ANTP</p> <p>Se toma nota de la primera parte del comentario, por tratarse sólo, de la enumeración de parte de los principios de la normalización nacional y referencias del contexto en el que se produce el comentario.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario relativo al potencial efecto contraproducentes del Proyecto de norma publicado para consulta pública, toda vez que el promovente, es omiso en aportar algún sustento técnico que permita evaluar la procedencia de su planteamiento.</p> <p>Por otra parte, de conformidad con el artículo 62 de la LFMN, los comités consultivos nacionales de normalización están integrados por personal de técnico de las dependencias competentes, según la materia que corresponda al comité, organizaciones de industriales, prestadores de servicios, comerciantes, productores, centros de investigación científica o tecnológica, colegios</p>

<p>Otro aspecto relevante refiere a que cualquier nueva regulación o modificación de una existente y vigente, como es el caso que nos ocupa, debe evidenciar de manera clara y contundente que los beneficios derivados de la misma son mayores que los costos de su aplicación. (...)"</p>	<p>de profesionales y consumidores. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario relativo a cualquier proyecto de norma o de modificación, deberían de conciliarse los consensos necesarios para que los cambios emanen de la suma de voluntades, toda vez que el artículo artículo 64 permite válidamente que las resoluciones de los comités consultivos nacionales de normalización se tomen por mayoría.</p>
<p>AROCHI, MARROQUIN & LINDNER, S.C. RE: Estudio sobre el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba I. Objetivo El presente memorando tiene como objetivo discutir en forma general el resultado de nuestro análisis legal al <i>Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</i> ya que de una manera injustificada e ilegítima se pretende aumentar el tamaño de la denominación comercial en los envases de los productos lácteos. II. Legislación y tratados internacionales analizados 1. Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio 2. Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial 3. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos 4. Ley de la Propiedad Industrial 5. Ley Federal sobre Metrología y Normalización III. Conclusiones 1. El <i>Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo, combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</i> violenta el orden constitucional, los tratados internacionales y el orden legal de la propiedad industrial. 2. En el orden constitucional el Proyecto viola los siguientes derechos y principios: a) Libertad de expresión b) Irretroactividad de la ley c) Libertad de comercio d) Principio de igualdad e) Principio de seguridad jurídica (respeto al precedente administrativo) f) Principio de legalidad. En el orden internacional, el Proyecto viola los siguientes tratados internacionales que México ha firmado y ratificado: - Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC). - Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial. El Proyecto viola la Ley de la Propiedad Industrial, en todo lo referente a la titularidad de los derechos marcarías y a la protección de las marcas frente a la dilución. IV. Discusión A partir del 1 o de junio del 2011, fecha en que se publicó la reforma en materia de derechos humanos en el Diario Oficial de la Federación, se estableció que la protección de los derechos humanos debe ser de la manera más amplia, como lo establece los párrafos segundo y tercero del artículo 1o de la Constitución Política¹ A lo anterior, hay que añadir, que en la <i>Resolución dictada por el Tribunal Pleno en el expediente varios 912/2010</i> (caso Radilla), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de octubre de 2011, la Suprema Corte de Justicia de la Nación estableció en el párrafo 27 que "todas las autoridades del país, dentro del ámbito de sus competencias, se encuentran obligadas a velar no solo por los derechos humanos contenidos en los instrumentos internacionales firmados por el Estado mexicano, sino también por los derechos humanos contenidos en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, adoptando la interpretación más favorable al derecho humano de que se trate, lo que se entiende en la doctrina como el principio <i>pro persona</i>." Así, la protección de los derechos humanos debe hacerse de acuerdo a la misma Constitución y a los tratados internacionales que México ha firmado y ratificado. Esto es, las autoridades administrativas están obligadas a aplicar las disposiciones de los tratados internacionales, que se traduce en la ejecución de normas jurídicas que se aplican en casos concretos velando que se respete lo establecido en los tratados internacionales, incluidos los de la materia de propiedad intelectual, como lo son el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial y el Acuerdo sobre los ADPIC.</p>	<p>AROCHI, MARROQUIN & LINDNER, S.C.</p> <p>Se toma nota de la primera parte del comentario, por tratarse sólo, de referencias del contexto en el que se produce el comentario y de un análisis de derecho de la propiedad industrial en donde el particular en omiso, respecto de vincular dicho análisis con algún punto específico del Proyecto de norma publicado para consulta pública y del que no es posible desprender que el Proyecto violente la libertad de expresión o limite el uso de alguna marca comercial.</p>

Así, "las autoridades de todos los niveles no solamente deben respetar los derechos mediante conductas de abstención, Sino que deben hacer todo lo que esté a su alcance para lograr la eficacia plena de los derechos, sin poder esgrimir ningún tipo de estructuración competencia! para dejar de tomar medidas a favor de los derechos."² Por lo tanto la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, la Procuraduría Federal del Consumidor y la Coordinación General de Ganadería de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación tiene que respetar y proteger los derechos consagrados tanto en el texto constitucional y los tratados internacionales en comento, realizando la interpretación más favorable al gobernado.

Lo anterior se confirma en el documento de la Suprema Corte de Justicia de la Nación REFORMAS CONSTITUCIONALES EN MATERIA DE AMPARO Y DERECHOS HUMANOS PUBLICADAS EN JUNIO DE 2011 que se puede consultar en la siguiente página web: <http://www2.scjn.gob.mx/redlconstitucion/que> incluye a los tratados internacionales de derecho de la propiedad intelectual como instrumentos normativos necesarios para la interpretación progresiva y amplia de los derechos humanos consagrados en la Constitución Política³. Es necesario que la protección de los derechos humanos, incluyendo a los derechos de propiedad intelectual, sea progresiva y que atienda al principio *pro homine*, conforme nuevas circunstancias se van presentando.

Hay que añadir que el artículo 31 de la Convención de Viena sobre el Derecho de los Tratados⁴, permite fundamentar al principio *pro homine*. Dicho principio permite acudir a la norma más amplia, o a la interpretación más extensiva, cuando se trata de reconocer derechos protegidos, como son los derechos de propiedad intelectual. En efecto, de acuerdo con el artículo 31.1 de la mencionada Convención de Viena, la interpretación debe tener en cuenta el objeto y fin del tratado y es aquí donde debe señalarse que los tratados de derecho de la propiedad intelectual, al ser considerados tratados de derechos humanos, tienen como objeto y fin, el conferir derechos a los individuos frente al Estado y no regular simplemente las relaciones entre los Estados como lo hace el "derecho de gentes".

En términos generales, la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, la Procuraduría Federal del Consumidor y la Coordinación General de Ganadería de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a través del Proyecto de Norma Oficial Mexicana estarían alterando el orden constitucional establecido en el artículo 1 o constitucional al violar los siguientes derechos fundamentales:

A. Libertad de expresión.

La libertad de expresión es uno de los fundamentos más importantes para el derecho de marcas, ya que depende de él, para la transmisión y difusión de los signos marcarlos. Gracias a esta libertad las marcas y sus productos amparados pueden llegar a un amplio sector de consumidores. Por tal motivo, se considera que una restricción al derecho de uso de una marca, implica una grave violación a esta libertad fundamental.

La libertad de expresión es una de las condiciones esenciales de cualquier régimen democrático; en otras palabras, la libertad de expresión es condición necesaria (aunque no suficiente, desde luego) para que se pueda considerar que en un determinado país hay democracia.⁵

La libertad de expresión es lo que permite la creación de la opinión pública, esencial para darle contenido a varios principios del Estado constitucional, como lo son algunos derechos fundamentales; la existencia de una opinión pública libre y robusta también es una .condición para el funcionamiento de la democracia representativa.⁶

La libertad de expresión y la prohibición de la censura previa no significan que no pueda haber reglas para el ejercicio de dicha libertad. Las limitaciones que menciona el texto constitucional en su artículo 6° a la libertad de expresión son cuatro:

- a) Los ataques a la moral.
- b) Los derechos de tercero.
- e) Cuando se provoque un delito.
- d) Cuando se perturbe el orden público.⁷

Es interesante, en una tesis reciente de la SCJ sobre las limitaciones a los derechos del artículo 6°, aunque haciendo referencia específica al derecho a la información, establece nuevas limitaciones las cuales son:

- a) Los intereses nacionales. Son aquellos relacionados con la seguridad nacional.
- b) Los intereses de la sociedad. Esta limitación busca proteger la averiguación de delitos, la moral y la salud públicas.

Llama la atención que la Corte inventa limitaciones que no se encuentran en el texto constitucional, como son los intereses nacionales o el interés social. A una conclusión distinta se habría llegado si los ministros, siguiendo las ideas de Ronald Dworkin, consideraran que los derechos fundamentales son, justamente, *triumfos frente a la mayoría*, por lo que contra ellos no es posible invocar ningún tipo de interés suprapersonal para limitarlos, a menos que dicho interés está recogido en una norma del mismo rango que la que establece el derecho, o que dicha limitación sea esencial para preservar otro .derecho fundamental. Así, Ronald Dworkin en *Los derechos en serio* escribe respecto a los derechos individuales lo siguiente: "Los derechos individuales son triunfos políticos en manos de los individuos. Los individuos tienen derechos cuando, por alguna razón, una meta colectiva no es justificación suficiente para negarles lo que, cuanto individuos, desean tener o hacer, o cuando no justifica suficientemente que se les imponga alguna pérdida o perjuicio."⁸

El uso de una marca, como se mencionó con anterioridad, requiere de la libertad de expresión como medio necesario para que la marca se utilice en los

<p>productos que ampara y se publicite. Las marcas registradas de los productos lácteos, no atacan a la moral, ni violentan derechos de tercero, tampoco provocan delito alguno y mucho menos perturban el orden público.</p> <p>Además, la indeterminación de una serie de conceptos jurídicos, no permite restringir de una manera absoluta una libertad fundamental, como lo es la de expresión.</p> <p><u>B. Irretroactividad de la ley</u></p> <p>El principio de irretroactividad está previsto en el artículo 14, párrafo primero constitucional de la siguiente forma: "A ninguna ley se dará efecto retroactivo en perjuicio de persona alguna". De este párrafo se deriva sin embargo una compleja problemática, en parte propiciada por su mala redacción. En efecto, la Constitución establece la prohibición de "dar efecto" retroactivo, con lo cual da a entender que una ley retroactiva puede expedirse por el Congreso; lo que no podrá hacerse es aplicarla.</p> <p>Corresponde a los juristas hacer una interpretación adecuada del sentido de la norma.⁹</p> <p>La Suprema Corte ha percibido con mucha claridad el problema, y en su jurisprudencia ha sostenido la distinción entre la "retroactividad de la ley" y su "aplicación retroactiva". Ahora bien, ha sido también la Corte, al que fijado una serie de reglas para la retroactividad de las leyes. Si se aprobara el Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se estarían aplicando retroactivamente los preceptos relacionados con el etiquetado de productos lácteos, ya que los titulares de los registros marcarios de productos lácteos verían violentado el derecho de uso de sus marcas, al restringirse el uso de las mismas en las etiquetas.</p> <p><u>C. La libertad de comercio</u></p> <p>Esta libertad fundamental también se violenta con el Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Esta libertad se encuentra consagrada en el artículo 5o., primer párrafo de la Constitución. Esta norma concede libertad para el ejercicio del trabajo, del comercio y de la industria. Además establece ciertas limitaciones al ejercicio de esta libertad, a saber:</p> <p>a) Que la actividad sea lícita, esto es, que no esté prohibida o restringida por una ley secundaria.</p> <p>b) Que no se ataquen derechos de tercero, según resulte de una resolución judicial (la que, a su vez, tendrá que fundarse en ley, o bien en otras fuentes de derecho, como son la costumbre mercantil, los principios generales del derecho, la jurisprudencia de la Suprema Corte de Justicia o de los Tribunales Colegiados de Circuito).</p> <p>c) Cuando se ofendan los derechos de la sociedad, tratándose de resoluciones gubernativas que nuevamente, deberán dictarse en los términos que marque una ley.¹⁰</p> <p>No se puede soslayar que los tribunales federales han decidido que se ha violado la libertad de comercio cuando se prohíbe una actividad comercial, que no es ilícita. Incluso la frase "Por razones de orden público e interés social", no es considerada como suficiente para motivar dicha restricción. Hay que considerar que en la manifestación de alto impacto regulatorio presentado ante la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) no hay una argumentación o motivación justa y legítima para aumentar el tamaño de la denominación comercial en el etiquetado. Incluso llama la atención que citen un estudio publicado en la Revista del Consumidor del 2006, es decir, de hace 5 años. No es posible, fundar tácticamente una posible conducta de los consumidores a partir de un estudio elaborado desde hace tanto tiempo. También llama la atención que la misma Secretaría de Economía en la misma manifestación, admita que "no existen datos gubernamentales sobre el nivel de consumo de la fórmula láctea en México", por lo que sus datos de basan en meras probabilidades.</p> <p>Para Juan Silva Meza y Fernando Silva García "la SCJ ha estimado que cuando a través de una resolución gubernativa se limita el ejercicio de la libertad de comercio, se requiere, necesariamente, que la norma que la restringe contenga un principio de razón legítima que sustente el interés de la sociedad y que tienda a proteger sus derechos."¹¹</p> <p>La materia marcaría corresponde al ámbito del derecho mercantil, por lo tanto, una restricción injustificada e ilegítima al derecho de uso de marca implica también una violación a la libertad de comercio. La publicidad y circulación en el comercio de los productos lácteos tienen como fundamento dicha libertad. Además esta actividad comercial es lícita, no está prohibida, aunque regulada a detalle por la legislación sanitaria; no ataca derechos a terceros, ni ofende derechos de la sociedad.</p> <p>Por último, no se puede olvidar que toda restricción a cualquier derecho fundamental debe estar contemplado en la ley o por una resolución judicial¹², y la futura Norma Oficial Mexicana, de acuerdo a la jerarquía normativa de los Estados Unidos Mexicanos será producto de la facultad reglamentaria del Poder Ejecutivo, por lo que la imposición del tamaño de las denominaciones comerciales en las etiquetas de los productos lácteos sería ilegal y contraria a la Constitución.</p> <p><u>D. Principio de igualdad</u></p> <p>El principio de igualdad vincula a todos los poderes públicos, lo que conduce a que deba interpretarse no sólo como mandato de igualdad en la aplicación del derecho, sino también en la formulación del derecho; de manera que exige de los poderes públicos obligaciones negativas y positivas; y debe servir de criterio básico para la producción normativa y su posterior interpretación y aplicación.¹³ Es evidente, que el Proyecto de Norma Oficial Mexicana, violenta este principio, ya que se está imponiendo una obligación inequitativa y desproporcionada a los fabricantes y comercializadores de productos lácteos al pretender imponer el tamaño de las denominaciones comerciales en las etiquetas.</p> <p>La igualdad ha de entenderse dentro del contexto normativo constitucional, de lo que deriva que acepta la existencia de desigualdades materiales y económicas, proscribiendo los tratos desiguales injustificados y arbitrarios en situaciones comparables. Por lo que no se puede hacer a un lado, que el Proyecto de Norma Oficial Mexicana pretende imponer un trato desigual a la producción y comercialización de los productos lácteos al imponer injustificadamente el tamaño de las denominaciones comerciales en las etiquetas.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario, todavez que constituye un principio general de derecho que en obligaciones de tracto sucesivo no existe retroactividadm, más aún cuando el bien jurídico tutelado es la seguridad de los consumidores a partir del establecimiento de información comercial clara y veraz, en términos de la fracción XII del artículo 40 de la LFMN.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario, todavez que es de exproado Derecho que la ley –y por analogía- el tratado específico, prevalece frente a la ley o tratado general, en este contexto, las normas oficiales mexicanas están reguladas por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (ley especial) y el tratado internacional específico sobre la materia es el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al comercio, que en su numeral 2.1 establece: "...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, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo. Tales objetivos legítimos son, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente. Al evaluar esos riesgos, los elementos que es pertinente tomar en consideración son, entre otros: la información disponible científica y técnica, la tecnología de elaboración conexa o los usos finales a que se destinen los productos". El objetivo legítimo a que se refiere el precepto</p>
---	--

<p>E. Principio de seguridad jurídica (Respeto a los precedentes administrativos)</p> <p>En la práctica, es habitual que los particulares empleen los actos anteriores de la Administración para apoyar sus alegaciones ante los tribunales en defensa de sus derechos e intereses. El hallazgo de uno o varios precedentes administrativos (en sentido opuesto a la solución de un caso actual) se considera suficiente para denunciar, entre otras, la vulneración por la Administración Pública del derecho fundamental a la igualdad en la aplicación de la Ley, del principio de interdicción de la arbitrariedad o del principio de protección de la confianza, ligado, entre otros, al principio de seguridad jurídica. Se presume que la resolución de un supuesto conforma a una interpretación o criterio distinto de los manejados con anterioridad está contaminada por algún defecto jurídico.¹⁴</p> <p>Así, el precedente administrativo es una actuación administrativa pasada, que tuvo lugar en el marco de una relación jurídica previa terminada que es capaz de producir efectos jurídicos, en virtud de determinados principios generales del Derecho.¹⁵ El precedente administrativo no tiene fuerza normativa, no despliega efectos jurídicos por sí mismo, pero es un instrumento esencial para garantizar el sometimiento de la Administración Pública al Derecho, expresado en los principios de igualdad y seguridad jurídica, que confluyen en un mandato general de congruencia administrativa.¹⁶</p> <p>De lo anterior se debe deducir que las autoridades administrativas que elaboraron el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, violentan el principio de seguridad jurídica al desconocer e incumplir el Oficio COFEME/07/0016 de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitido el 8 de enero de 2007, el cual estableció que realizado el estudio a la modificación de la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>Este oficio, señala que al pretender "determinar el tamaño de la denominación comercial para la fórmula láctea y producto lácteo combinado en la etiqueta del producto, a partir del tamaño de la marca principal y no así respecto del tamaño de la expresión del contenido neto en términos de la NOM-030-SCFI-1993 Información Comercial-Declaración de cantidad en etiqueta, implica, entre otros, la inversión en diseños y originales para efectuar la impresión de envases, así como la inversión en la modificación de artículos promocionales y publicitarios". Con lo que se generarían gastos innecesarios y costosos para los fabricantes y comercializadores de productos lácteos.</p> <p>Así, es importante que se sigan los precedentes administrativos establecidos con anterioridad en aras de dar seguridad jurídica a los gobernados. Lamentablemente, el nuevo Proyecto de Norma Oficial Mexicana no la respeta.</p> <p>F. Principio de legalidad</p> <p>El principio de legalidad establecido en el párrafo primero del artículo 16 constitucional equivale a la idea sostenida por la jurisprudencia mexicana en el sentido de que "las autoridades sólo pueden hacer lo que la ley les permite" (<i>Apéndice al Semanario Judicial de la Federación 1917-1988</i>, segunda parte, salas y tesis comunes, p. 512). De acuerdo con el principio de legalidad toda acción de cualquier órgano investido de poder estatal debe estar justificada por una ley previa.¹⁷</p> <p>En el campo de la Administración Pública, el principio de legalidad puede entenderse en varios sentidos. Por de pronto, toda actuación administrativa debe fundarse en la ley material y éste es el sentido que cabe atribuir al artículo 16 constitucional, que juega como una garantía a favor de las personas. Al propio tiempo, el principio de legalidad opera como una restricción al ejercicio del poder público y exige ley formal para aquellas actuaciones que interfieran en la libertad jurídica de los particulares.¹⁸</p> <p>Así, la observancia del principio de legalidad por parte de las autoridades que proponen el Proyecto de Norma Oficial Mexicana en comento, incluye el deber de respeto de los siguientes cuerpos normativos tanto internacionales como nacionales:</p> <p>a) Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (Acuerdo sobre los ADPIC).</p> <p>El Proyecto de Norma Oficial Mexicana violentaría dos artículos de este Acuerdo: el 15.4 y el 20.19 Si bien artículo 15.4 hace referencia a que el registro de una marca no será obstaculizado por la naturaleza del producto o servicio, por consecuencia el uso de una marca registrada tampoco puede ser obstaculizado. Por lo tanto, si las marcas registradas de productos o fórmulas lácteas no pudieron ser obstaculizadas por la naturaleza del producto (en este caso el producto o fórmula lácteos), es lógico que el uso de estas marcas tampoco puede ser obstaculizado, por la naturaleza del mismo. Así, si se concedió el registro de una marca por que se cumplieron los requisitos formales y materiales que establece la Ley de la Propiedad Industrial y su reglamento, las marcas estarán amparadas por la ley para poder ser utilizadas por su titular.</p> <p>Respecto al artículo 20 del Acuerdo sobre los ADPIC, es violentado por que complica de manera injustificada el uso de las marcas de los productos lácteos. En la manifestación de alto impacto regulatorio se argumenta falazmente por qué se quiere aumentar de una manera tan desproporcionada el tamaño de las denominaciones comerciales en las etiquetas de los productos lácteos. Por lo tanto, lo único que se logra es limitar el uso de la marca, y generando el riesgo que las distintas marcas de los productos lácteos pudiesen caer en el supuesto de dilución de marca, con lo que el principio de la distintividad, principio rector del derecho marcario mexicano sería violentado.</p> <p>b) Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial.²⁰</p> <p>Se viola el artículo 7 del Convenio. Este artículo es similar al artículo 15.4 del Acuerdo sobre los ADPIC. Por lo tanto también se establece que la naturaleza del producto no puede ser obstáculo para registrar, y por ende utilizar una marca.</p> <p>c) Ley de la Propiedad Industrial.</p> <p>1. Derechos de los titulares de las marcas que amparan productos lácteos. El principal artículo violado por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es el 87,21 en cuanto a los derechos que confiere a los titulares de los registros marcarios. El titular de un derecho marcario, tiene el derecho de usar la marca, siempre y cuando cumpla con los requisitos establecidos por la ley, y con mayor razón cuando la marca ha sido registrada, ya que la autoridad al conceder el registro verificó que .el signo cumple con todos los requisitos legales establecidos. El fin de toda marca es distinguir productos y servicios dentro del mercado, y para ello</p>	<p>en cita, en el proyecto de normas que se opina, lo constituye la prevención del engaño al consumidor.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento se rechaza el comentario, todavez que la fracción XII del artículo 40 de la LFMN, establece como finalidad de las normas oficiales mexicanas "la determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario"</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, se aceptó la observación de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, por lo que se replatelo la redacción del numerla 9.2 del Proyecto de norma.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario, todavez que es de exporado Derecho que la ley –y por analogía- el tratado específico, prevalece frente a la ley o tratado general, en</p>
---	---

<p>pueden usarse de la manera que mejor convenga a los intereses de los titulares, mientras se respete la ley y otros signos distintivos.</p> <p>2. Dilución de marca.</p> <p>a) Teoría de la dilución</p> <p>Muchas de las marcas registradas de productos lácteos son marcas fuertes, esto es, tienen un gran posicionamiento en el mercado, por lo que el riesgo de dilución, es alto, con lo que la distintividad de las marcas estaría en un grave peligro.</p> <p>La dilución "es el cercenamiento gradual o la dispersión de la identidad y retención de la marca o nombre en la mente del público, por su uso en productos no competitivos. Cuanto más distintiva o única es la marca, más profunda es su impresión en la conciencia del público, y mayor su necesidad de protección contra la corrupción o disociación del producto particular en conexión con el que se ha usado."²² La teoría de la dilución busca proteger a las marcas contra la pérdida de su unicidad. Dicha teoría fue desarrollada en un principio por Frank Shechter en el artículo "The Rational Basis of Trademark Protection". En él, Shechter criticaba el fundamento de protección del consumidor como base para la protección de las marcas, indicando que la única razón de ser de las mismas es la protección de la marca en sí misma contra la pérdida de su distintividad. Shechter enfatizó que es el poder de venta que poseen las marcas. Este poder de venta depende de su unicidad y singularidad.</p> <p>Existen dos formas de dilución: la pérdida de unicidad (llamada <i>blurring</i>) y el ataque a la reputación (llamado <i>tarnishment</i>)</p> <p>El <i>blurring</i> se produce cuando se utiliza una marca en productos distintos de los originarios de modo tal que, de persistir esa situación, la marca perderá unicidad, es decir que el consumidor dejará de asociar únicamente a esa marca con los productos originales. Además, el <i>blurring</i> erosiona la singularidad y exclusividad de la marca en la mente del consumidor. Así, en caso de aprobarse el Proyecto de Norma Oficial Mexicana, y en concreto el numeral 9.1 .2 se estaría arriesgando la capacidad distintiva y el poder de venta de las marcas de productos lácteos que actualmente se encuentran en el mercado.</p> <p>El segundo tipo de dilución es el <i>tarnishment</i> que se produce cuando se utiliza una marca con alta reputación en productos de baja calidad. Con este uso espurio se dañaría la reputación de una marca.</p> <p>El fenómeno de la dilución tiene aplicación frente a la marca notoria y a la famosa; está basado en el debilitamiento de la principal característica de una marca como es su distintividad. Puede generarse la dilución bien por el uso no autorizado de la marca en productos o servicios distintos a los relacionados con la registrada, que pueden ocasionar que la marca cese de cumplir sus funciones de único identificador de los productos de su titular; también puede darse el fenómeno cuando el registro de la marca para otros productos de distinta clase se asocia con la mala calidad de otros bienes o servicios ofrecidos en el mercado.²³</p> <p>La dilución puede producir daños irreversibles en el valor de una marca llevando a los consumidores a no distinguir entre los productos competidores. Lo anterior no es menor puesto que para alcanzar un nivel de privilegio en la mente de los consumidores, las empresas deben desarrollar grandes campañas publicitarias, tener años de interacción con los clientes, realizar grandes inversiones en fortalecimiento de la imagen, es decir, destinar mucho tiempo, dinero y esfuerzo. Es por esto que resulta imprescindible que todo marco jurídico marcarlo proteja a las marcas frente a la posibilidad de dilución de su capacidad distintiva causada por otras empresas que, actuando de mala fe, buscan aprovecharse de la imagen de las marcas notoriamente conocidas o famosas para beneficio propio.</p> <p>La dilución es el debilitamiento de la fuerza distintiva de una marca, de su valor publicitario y, por ende, de su poder de venta. Se trata de evitar que la marca, por su repetición, ya no evoque un único origen.²⁴</p> <p>b) El numeral 9.1.2 del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-183-SCFI-2011 como factor de riesgo de dilución La dilución se presentaría ya que el numeral 9.1.2 del Proyecto de Norma Oficial Mexicana al pretender abarcar tanto espacio del área de etiquetado para las denominaciones comerciales, la posibilidad de distinguir los productos a través de la marca se vería fuertemente mermada, afectándose así los derechos marcarios de los titulares, al no poder distinguir los productos para los consumidores. Así mismo, la competencia entre titulares se afectaría. Por lo tanto, que este Proyecto, que genera un riesgo claro y presente de dilución de marca afectaría tanto a los titulares de los registros marcarios, a los consumidores; y por supuesto, al mercado y a su competitividad.</p> <p>El usar en formar exagerada la denominación comercial en las etiquetas de los productos lácteos traerá consigo que el consumidor vincule la genericidad del empaque con una mera porción de la marca registrada, lo cual trae como consecuencia que se perdería la distintividad de la marca, toda vez que los consumidores comprarían el producto por los aspectos visuales de la genericidad del empaque y no por el signo distintivo.</p> <p>d) Ley Federal sobre Metrología y Normalización</p> <p>El Proyecto de Norma Oficial Mexicana para Producto Lácteo .es violatorio de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización debido a que no cumple con lo establecido en el cuarto párrafo del artículo 44 5 de la Ley mencionada. Esto debido a que las autoridades encargadas del Proyecto, omitieron revisar la existencia de otras normas oficiales mexicanas relacionadas como la leche y fórmulas lácteas, y faltó llevar a cabo una coordinación entre las dependencias encargadas de elaborar esta norma oficial mexicana.</p> <p>NOTAS AL PIE:</p> <p>¹ Artículo 10. (...)</p> <p>Las normas relativas a los derechos humanos se interpretarán de conformidad con esta Constitución y con los tratados internacionales de a materia favoreciendo en todo tiempo a las personas la protección más amplia.</p> <p>Todas las autoridades, en el ámbito de sus competencias, tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, Interdependencia, indivisibilidad y progresividad.</p>	<p>este contexto, las normas oficiales mexicanas están reguladas por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (ley especial) y el tratado internacional específico sobre la materia es el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al comercio, que en su numeral 2.1 establece: "...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, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo. Tales objetivos legítimos son, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente. Al evaluar esos riesgos, los elementos que es pertinente tomar en consideración son, entre otros: la información disponible científica y técnica, la tecnología de elaboración conexa o los usos finales a que se destinen los productos". El objetivo legítimo a que se refiere el precepto en cita, en el proyecto de normas que se opina, lo constituye la prevención del engaño al consumidor.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario, todavez que el Proyecto no limite el uso der alguna marca comercial y por lo tanto no es posible que con el instrimento regulatorio se</p>
---	---

<p>En consecuencia, el Estado deberá prevenir, investigar, sancionar y reparar las violaciones a los derechos humanos, en los términos que establezca la ley. (...) (...)</p> <p>² CARAONELL, Miguel: "Las obligaciones del Estado en el artículo 1° de la Constitución Mexicana"; en CARBONELL SANCHEZ, Miguel y SALAZAR UGARTE, Pedro (coordinadores): <i>La reforma constitucional de derechos humanos: Un nuevo paradigma</i>; UNAM, México, página 69.</p> <p>³ Para la Suprema Corte de Justicia de la Nación, es el mencionado documento, la reforma constitucional del 10 de junio de 2011 "evidencia el reconocimiento de la progresividad de los derechos humanos, mediante la expresión errata del principio pro persona como rector de la interpretación y aplicación de las normas jurídicas, en aquellas que favorezcan y brinden mayor protección a las personas. Así, la ampliación de los derechos que significa la concreción de algunas cláusulas constitucionales, como aquella relativa a los migrantes o a la suspensión de garantías, aunada a la obligación expresa de observar los tratados internacionales firmados por el Estado mexicano, miran hacia la justiciabilidad y eficacia de los derechos .." Ver http://ww.v2.scjn.gob.mx/red/constitucion/</p> <p>⁴ ARTICULO 31 -<i>Regla General de interpretación</i></p> <p>1. Un tratado deberá interpretarse de buena fe conforme al sentido corriente que haya de atribuirse a los términos del tratado en el contexto de éstos y teniendo en cuenta su objeto y fin.</p> <p>2. Para los efectos de la interpretación de un tratado, el contexto comprenderá, además del texto, incluidos su preámbulo y anexos:</p> <p>a) todo acuerdo que se refiera al tratado y haya sido concertado entre todas las partes con motivo de la celebración del tratado;</p> <p>b) todo instrumento formulado por una o más partes con motivo de la celebración del tratado y aceptado por las demás como instrumento referente al tratado.</p> <p>3. Juntamente con el contexto, habrá de tenerse en cuenta:</p> <p>a) todo acuerdo ulterior entre las partes acerca de la interpretación del tratado o de la aplicación de sus disposiciones;</p> <p>b) toda práctica ulteriores seguida en la aplicación del tratado por la cual conste el acuerdo de las partes acerca de la interpretación del tratado;</p> <p>c) toda norma pertinente de derecho internacional aplicable en las relaciones entre las partes.</p> <p>4. Se dará a un término un sentido especial si consta que tal fue la intención de las partes.</p> <p>⁵ CARBONELL, Miguel: <i>Los derechos fundamentales en México</i>; UNAM, Porrúa, CNDH, México, 2005; página 311.</p> <p>⁶ CARBONELL: <i>Los derechos fundamentales ...</i> ; página 372.</p> <p>⁷ CARBONELL: <i>Los derechos fundamentales ...</i> ; página 380.</p> <p>⁸ DWORKIN, Ronald: <i>Los derechos en serio</i>; Planeta-Agostini, Barcelona, 1993; página 37</p> <p>⁹ CARBONELL: <i>Los derechos fundamentales ...</i> ; páginas 636 y 637.</p> <p>¹⁰ BARRERA GRAF, Jorge y GONZALEZ, María del Refugio: "Libertad de comercio e industria"; CARBONELL, Miguel (coordinador): <i>Diccionario de derecho constitucional</i>; UNAM-HJ, Porrúa, México, 2002; página 354.</p> <p>¹¹ SILVA MEZA, Juan N. y SILVA GARCIA, Fernando: <i>Derechos fundamentales. Bases para la reconstrucción de la jurisprudencia constitucional</i>, Editorial Porrúa, México, 2009, página 404.</p> <p>¹² "LIBERTAD DE COMERCIO. ALCANCES DE LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 5° DE LA CONSTITUCION FEDERAL (No Registro: 191,691. Tesis aislada. Materia(s): Constitucional. Novena Epoca. Instancia: Pleno. Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta. Tomo: XI, Junio de 2000. Iesls: P. LXXXVIII/2000. Página: 28).</p> <p>¹³ Cfr. SILVA MEZA y SILVA GARCIA: <i>Derechos fundamentales ...</i> ; página 375.</p> <p>¹⁴ DIEZ SASTRE, Silvia: <i>El precedente administrativo. Fundamentos y eficacia vinculante</i>; Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales, Madrid, 2008; página 25</p> <p>¹⁵ DIEZ SASTRE: <i>El precedente administrativo ...</i> ; página 239.</p> <p>¹⁶ DIEZ SASTRE: <i>El precedente administrativo ...</i> ; página 247.</p> <p>¹⁷ CARBONELL: <i>Los derechos fundamentales...</i> ; página 696.</p> <p>¹⁸ Cfr. CASSAGN E, Juan Carlos; <i>El principio de legalidad y el control judicial de la discrecionalidad administrativa</i>; Marcial Pons Argentina, Buenos Aires, 2009; página 120.</p> <p>¹⁹ Artículo 15.4 La naturaleza del producto o servicio al que la marca de fábrica o de comercio ha de aplicarse no será en ningún caso obstáculo para el registro de la marca.</p> <p>Artículo 20 No se complicará injustificablemente el uso de una marca de fábrica o de comercio en el curso de operaciones comerciales con exigencias especiales, como por ejemplo el uso con otra marca de fábrica o de comercio, el uso en una forma especial o el uso de una manera que menoscabe la capacidad de la marca para distinguir los bienes o servicios de una empresa de los de otras empresas. Esa disposición no impedirá la exigencia de que la marca que identifique a la empresa productora de los bienes o servicios sea usada juntamente, pero no vinculadamente, con la marca que distinga los bienes o servicios específicos en cuestión de esa empresa.</p> <p>²⁰ Artículo 7 Marcas: naturaleza del producto al que ha de aplicarse la marca.</p> <p>La naturaleza del producto al que la marca de fábrica o de comercio ha de aplicarse no puede, en ningún caso, ser obstáculo para el registro de la marca.</p> <p>²¹ Artículo 87.- Los Industriales, comerciantes o prestadores de servicios podrán hacer uso de marcas en la Industria, en el comercio o en los servicios que presten. Sin embargo, el derecho a su uso exclusivo se obtiene mediante su registro en el Instituto.</p> <p>²² OTAMENDI, Jorge: <i>Derecho de marcas</i>; 6a edición; LexisNexis Abeledo-Perrot, Buenos Aires, 2006; página 377.</p>	<p>produzca la dilución de marca alguna.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rechaza el comentario, todavez que la determinación de la información comercial es facultad exclusiva de la Secretaría de Economía conforme al 39 fracción V de la LFMN.</p>
---	---

<p>23 TRIBUNAL DE JUSTICIA DE LA COMUNIDAD ANDINA: Interpretación prejudicial No. 31-IP-96 del 03 de Diciembre de 1997. 24 OTAMENDI: <i>Derecho de marcas ...</i> ; página 379. 25 Artículo 44.- Para la elaboración de normas oficiales mexicanas se deberá revisar si existen otras relacionadas, en cuyo caso se coordinarán las dependencias correspondientes para que se elabore- de manera conjunta una sola norma oficial mexicana por sector o materia. Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales, y cuando éstas últimas no constituyan un medio eficaz o apropiado para cumplir con las finalidades establecidas en el artículo 40, la dependencia deberá comunicarte a la Secretaría antes de que se publique el proyecto en los términos del artículo 47, fracción I.</p>	
<p>CANILEC* 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 PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA; 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 NOM- 155-SCFI-2003 <i>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 (CCNNSUICPC) 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 CCNNSUICPC, 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> 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 PUBLICA, AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA, EL CUAL FUE PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL DIA 29 DE NOVIEMBRE DEL 2011; Y CUYA CONSULTA CONCLUYE EL DIA 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</p>	<p>CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, se rescaza el comenario 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>

la elaboración del PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA, EL CUAL FUE PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL DIA 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-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA, EL CUAL FUE PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL DIA 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 el/a 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, el 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 PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS 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 "PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA" son documentos que implican el "diseño (...) de las 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 haya 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 "PROY-NOM-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS 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-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-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/11/1771 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-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO

COMBINADO-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.*

- *Se solicitó a la SE que expusiera los motivos específicos por los cuales es necesario aumentar el porcentaje de caseína en los productos lácteos y productos lácteos combinados, con independencia de lo señalado en las evidencias científicas que menciona.*

- *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.*

CONCLUSION

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 OCURRIRIO en el proceso de normalización relativo al proyecto de NOM que ahora se comenta)

No obstante lo anterior, a través del oficio DGN.312.01.2011.2912 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-183-SCFI-2011, PRODUCTO LACTEO Y PRODUCTO LACTEO COMBINADO-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/11/1171 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 cita¹ 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.

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

Lo anterior se evidencia de la lectura del oficio DGN.312.01.2011.2912 de fecha 31 de octubre del 2011, emitido por la Dirección General De Normas/ Secretaría de Economía, y en atención a lo siguiente:

a. 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 y que se presente evidencia 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 por 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/11/1771 ..."

Esta respuesta violentó, abiertamente, lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que a la letra señala en su artículo 69-1:

"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 ..."

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/11/1771 ... " 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.

b. 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 Norma₃ Oficial Mexicana como la correspondiente al proyecto que ahora se comenta², toda vez que a su juicio " ... el ámbito de aplicación de una Ley específica está por encima del de una Ley General" " 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: 1.4o.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 Darío 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 11 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 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 .. (sic))

No obstante lo anterior y aún ante el hecho de que la dependencia responsable del proyecto no dio respuesta suficiente a la COFEM ER 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-I.- (...)

El dictamen considerará las opiniones que en su caso reciba la Comisión de los sectores interesados v 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: - - -

----- H E 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 :

"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 cabildos 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

<p>Comercio, del cual es parte nuestro país, dentro del marco de la Organización Mundial de Comercio y que establece:</p> <p>" ... 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...</p> <p>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... "</p> <p>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 ocursos diversos presentados durante el período de consulta pública) y con ello, va en contra de la Política de Mejora Regulatoria impulsada por el Presidente de la República:</p> <p>"... 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.</p> <p>Y con eso, amigas y amigos, hicimos una jerarquización regula toria y eliminamos en 2010, 16 mil normas en México a nivel Federal; circulares, oficios, reglamentos, etcétera. Muchas de ellas, por cierto, según recibí, 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 ... ,⁶</p> <p>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:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 ocuro se promueven.</p> <p>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 período de consulta pública, como sector afectado y vinculado a la normatividad técnica a la que se alude en el presente escrito.</p> <p>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.</p> <p>¹ Solicitud que la COFEMER sustentó en lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que a la letra señala en su artículo 69-I: "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 ... "</p> <p>² Ver página 2 del oficio DGN.312.01.2011.2912 de fecha 31 de octubre del 2011.</p> <p>³ La Ley Federal sobre Metrología y Normalización se entiende,</p> <p>⁴ la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones.</p> <p>⁵ Fuente: Columna "Nombres, nombres y ... nombres" por Alberto Aguilar (2011-12-14) El Universal/ Negocios</p> <p>⁶ Palabras del Presidente Calderón durante la 9ª edición México Cumbre de Negocios: "Prioridades para una nueva era"</p>	
--	--

(Ofr. http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=itiAVPHFHEO)

*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 0402

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.

Miércoles 18
de
Marzo de 2012

DIARIO OFICIAL

Primera Sección 112