

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

EXTRACTO de Acuerdos de Reconocimiento Mutuo, así como actualizaciones y ampliaciones a diversos Acuerdos de Reconocimiento Mutuo que se indican.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Subsecretaría de Competitividad y Normatividad.- Dirección General de Normas.- Dirección General Adjunta de Operación.

EXTRACTO DE ACUERDOS DE RECONOCIMIENTO MUTUO, ASÍ COMO ACTUALIZACIONES Y AMPLIACIONES A DIVERSOS ACUERDOS DE RECONOCIMIENTO MUTUO QUE SE INDICAN

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 87-A y 87-B de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 92, 93, 94 y 95 de su Reglamento; 21 del Reglamento Interior de esta Secretaría, y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la Ley de la materia para estos efectos, hace del conocimiento público los Extractos de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo, así como las actualizaciones y ampliaciones a diversos Acuerdos de Reconocimiento Mutuo, celebrados por personas acreditadas con Instituciones oficiales extranjeras e internacionales, para el reconocimiento de los resultados de evaluación de la conformidad que se indican:

1. Actualización y ampliación del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en los sectores eléctricos, electrónicos y gas, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso del ICONTEC se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NOM-009-SCFI-1993 "Instrumentos de medición-Esfigmomanómetros de columna de mercurio y de elemento sensor elástico para medir la presión sanguínea del cuerpo humano".	OIML No. 16 "Manometers for instruments for measuring blood pressure".
NOM-011-SCFI-2004 "Instrumentos de medición-Termómetros de líquido en vidrio para uso general". Especificaciones y métodos de prueba".	NTC 2407 "Metrología. Termómetros de vidrio con líquido para laboratorio. Principios de diseño, construcción y uso. NTC4476 "Métodos de ensayo para la inspección y verificación de termómetros".
NOM-012-SCFI-1994 "Medición de flujo de agua en conductos cerrados de sistemas hidráulicos-Medidores para agua potable fría-Especificaciones".	NTC 1063-1 "Medición del flujo de agua en conductos cerrados a sección llena. Medidores para agua potable fría y agua caliente. Parte 1: Especificaciones". NTC 1063-2 "Medición del flujo de agua en conductos cerrados a sección llena. Medidores para agua potable fría y agua caliente. Parte 2: Requisitos de instalación". NTC 1063-3 "Medición de flujo de agua en conductos cerrados a sección llena. Medidores de agua potable fría y agua caliente. Parte 3: equipos y métodos de ensayo".
NOM-014-SCFI-1997 "Medidores de desplazamiento positivo tipo diafragma para gas natural o L.P., con capacidad máxima de 16 m3/h con caída de presión máxima de 200 Pa (20,40 mm de Columna de agua)	NTC 2728 "Medidores de gas tipo diafragma".
NOM-054-SCFI-1998 "Utensilios domésticos Ollas de presión-Seguridad".	Resolución 0495 del 7 de junio de 2002 del Ministerio de Comercio, Turismo-Reglamento Técnico RTC 003. Ollas a presión y accesorios.

NOM-058-SCFI-1999 "Productos eléctricos-Balastos para lámparas de descarga eléctrica en gas-Especificaciones de seguridad"	Resolución 180540 del 30 de marzo de 2010 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de iluminación y alumbrado público-RETILAP. Sección 330 Balastos. NTC 2069 "Electricidad. Balastos para bombillas de vapor de mercurio a alta presión" NTC 2117 "Balastos para bombillas de descarga-excluidas las bombillas fluorescentes tubulares-Requisitos generales y de seguridad". NTC 2118 "Balastos para bombillas de descarga-Excluidas las bombillas fluorescentes tubulares-Requisitos de funcionamiento.
NOM-064-SCFI-2000 "Productos eléctricos-Luminarias para uso en interiores y exteriores-Especificaciones de seguridad y métodos de prueba".	Resolución 180540 del 30 de marzo de 2010 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de iluminación y alumbrado público-RETILAP. Sección 320 Luminarias. NTC 2230 "Luminarias. Requisitos generales y ensayos" NTC 2230-2 "Luminarias. Parte 2. Requisitos particulares. Luminarias empotradas 2." NTC 2230-3 "Luminarias. Parte 3. Alumbrado público 2." NTC 2230-5 "Luminarias. Parte 5. Requisitos particulares. Proyectores".
NOM-127-SCFI-1999 "Instrumentos de medición-Medidores multifunción para sistemas eléctricos-Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas.
NOM-133/1-SCFI-1999 "Productos infantiles-Funcionamiento de andaderas para la seguridad del infante-Especificaciones y métodos de prueba".	ASTM F977 "Standard consumer safety performance specification for infant walkers".
NOM-133/2-SCFI-1999 "Productos infantiles-Funcionamiento de carriolas para la seguridad del infante-Especificaciones y métodos de prueba".	ASTM F833 "Standard consumer safety performance specification for carriages and strollers".
NOM-133/3-SCFI-1999 "Productos infantiles-Funcionamiento de corrales y encierros-Especificaciones y Métodos de prueba".	ASTM F460 "Standard consumer safety specifications for play yards".
NMX-J-524/1-ANCE-2005 "Herramientas eléctricas portátiles operadas por motor-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales".

Entrada en vigor: A partir del 10 de abril de 2007.

NOM-001-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso doméstico alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba para la aprobación de tipo".	NTC 1092 "Dispositivos de control automático para uso doméstico y análogo. Requisitos particulares para dispositivos de control eléctrico para aparatos electrodomésticos". NTC4556 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2. Requisitos particulares para hornos microondas, incluyendo los hornos microondas combinados".
--	---

NOM-016-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso en oficina y alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba".	NTC 2044 "Equipos y útiles de oficina. Máquinas de escribir".
NOM-019-SCFI-1998 "Seguridad de equipo de procesamiento de datos".	NTC 2922 "Sistemas de procesamiento de la información. Vocabulario. Interfaces entre sistemas computarizados y los procesos técnicos". NTC 2951 "Sistemas de procesamiento de la información. Vocabulario. Computación análoga". NTC 4094 Sistemas de procesamiento de la información. Vocabulario. Equipo periférico".
NMX-J-266-ANCE-1999 "Productos eléctricos-Interruptores-Interruptores automáticos en caja moldeada-Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE. Interruptores. NTC 1337 "Interruptores para instalaciones eléctricas fijas domésticas y similares. Requisitos generales". NTC 2116 "Interruptores para protección contra sobrecorriente en instalaciones domiciliarias y similares".

Entrada en vigor: A partir del 17 de diciembre de 2007.

NOM-093-SCFI-1994 "Válvulas de relevo de presión (Seguridad, seguridad-Alivio y alivio) operadas por Resorte y piloto; fabricadas de acero y bronce".	NTE INEN 116 "Cilindros para gas licuado de petróleo "GLP" de uso doméstico. Válvulas. Requisitos e Inspección".
---	--

Entrada en vigor: A partir del 31 de julio de 2008.

NOM-011-ENER-2006 "Eficiencia energética de acondicionadores de aire tipo central, paquete o dividido. Límite, métodos de prueba y etiquetado".	NTC 4366 "Eficiencia energética en acondicionadores de aire para recintos. Rangos de eficiencia y etiquetado" NTC 5104 "Eficiencia energética en acondicionadores de aire tipo unitarios. Rangos de eficiencia y etiquetado".
NOM-014-ENER-2004 "Eficiencia energética de motores eléctricos de corriente alterna, monofásicos, de inducción, tipo jaula de ardilla, enfriados con aire, en potencia nominal de 0,180 kW a 1,500 kW. Límites, método de prueba y marcado".	NTC 5111 "Eficiencia energética en motores eléctricos. Métodos de ensayo para medir la eficiencia. Tecnología americana".

Entrada en vigor: A partir del 28 de agosto de 2008.

NOM-022-ENER/SCFI-2008 "Eficiencia energética y requisitos de seguridad al usuario para aparatos de refrigeración comercial autocontenidos. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: requisitos generales". NTC 5020 "Eficiencia energética en artefactos refrigeradores, refrigeradores-congeladores y congeladores para uso doméstico".
---	---

Entrada en vigor: A partir del 10 de agosto de 2009.

NOM-016-ENER-2010 "Eficiencia energética de motores de corriente alterna, trifásicos, de inducción, tipo jaula de ardilla, en potencia nominal de 0,746 a 373 kW. Límites, método de prueba y marcado".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE. Motores generadores".
---	---

Entrada en vigor: A partir del 13 de mayo de 2011.

NOM-003-ENER-2011 "Eficacia térmica de calentadores de agua para uso doméstico y comercial. Límites, método de prueba y etiquetado".	Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Reglamento Técnico para gasodomésticos.
NOM-015-ENER-2012 "Eficiencia energética de refrigeradores y congeladores electrodomésticos. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	Resolución 0859 del 25 de abril de 2006 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de estos para uso doméstico. Resolución 2501 del 2 de noviembre de 2006 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de éstos para uso doméstico. Resolución 1966 del 7 de septiembre de 2007 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de éstos para uso doméstico. Resolución 124 del 19 de enero de 2009 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de éstos para uso doméstico.

Entrada en vigor: A partir del 17 de septiembre de 2012.

NMX-J-116-ANCE-2005 "Transformadores de distribución tipo poste y tipo subestación-Especificaciones"	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de instalaciones eléctricas-RETIE. Transformadores eléctricos.
--	---

Entrada en vigor: A partir del 1 de marzo de 2013.

NOM-030-ENER-2012 "Eficacia luminosa de lámparas de diodos emisores de luz (LED) integradas para iluminación general. Límites y métodos de prueba".	Resolución 180540 del 30 de marzo de 2010 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de iluminación y alumbrado público-RETILAP. Diodos emisores de luz (LED), OLED o (LEP) con potencia mayor a 10 W.
---	--

Entrada en vigor: A partir del 1 de abril de 2013.

NOM-002-SEDE-2010 "Requisitos de seguridad y eficiencia energética para transformadores de distribución".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de instalaciones eléctricas-RETIE. Transformadores eléctricos.
---	---

Entrada en vigor: A partir del 16 de abril de 2013.

NOM-017-ENER/SCFI-2012 "Eficiencia energética y requisitos de seguridad de lámparas fluorescentes compactas autobalastadas. Límites y métodos de prueba".	Resolución 180540 del 30 de marzo de 2010 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de iluminación y alumbrado público-RETILAP. 310.5 Lámpara fluorescente compacta con balastro incorporado.
NOM-031-ENER-2012 "Eficiencia energética para luminarios con diodos emisores de luz (leds) destinados a vialidades y áreas exteriores públicas. Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 180540 del 30 de marzo de 2010 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de iluminación y alumbrado público-RETILAP. 310.9.2. Diodos emisores de luz (LED), OLED o (LEP).

Entrada en vigor: A partir del 19 de julio de 2013.

NMX-J-351-ANCE-2008 "Transformadores de distribución y potencia tipo seco-Especificaciones".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE. Transformadores eléctricos.
--	---

Entrada en vigor: A partir del 9 de octubre de 2013.

NOM-044-SCFI-2008 "Wattorímetros electromecánicos-Definiciones, características y métodos de prueba"	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas.
NOM-090-SCFI-2004 "Encendedores portátiles, desechables y recargables-Especificaciones de seguridad".	NTC 5368 "Encendedores de uso doméstico general. Requisitos generales de seguridad para el consumidor". NTC 5369 "Encendedores. Especificaciones de seguridad".
NOM-118-SCFI-2004 "Industria cerillera-Cerillos y fósforos-Especificaciones de seguridad".	NTC 1498 "Fósforos de seguridad".
NMX-J-024-ANCE-2005 "Iluminación-Portalámparas roscados tipo Edison-Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE. Bombillas o lámparas y portalámparas. NTC 2232 "Electrotecnia. Portalámparas Edison roscados".
NMX-J-508-ANCE-2010 "Artefactos eléctricos-Requisitos de seguridad-Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE. 17 Requisitos de Productos.
NMX-J-515-ANCE-2008 "Equipos de control y distribución-Requisitos generales de seguridad-Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 181294 de 2008 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE. 17 Requisitos de Productos.
NMX-X-041-SCFI-2009 "Industria del gas-Válvulas reguladoras de gas L.P. y/o gas natural de operación manual, que se utilizan en aparatos de uso domésticos para el cocinado de alimentos-Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 1023 del 25 de Mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y turismo. Resolución 0936 del 21 de Abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.

Entrada en vigor: A partir del 19 de mayo de 2014.

NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	NTC 2285 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para aspiradoras y artefactos de limpieza por aspiración de agua".

NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	NTC 3202 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Requisitos particulares para planchas eléctricas".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	NTC 4923 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para extractoras centrífugas de agua.
NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas".	NTC 5506 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para lavavajillas".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares".	NTC 2386 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2. Requisitos particulares para cocinas, mesas de cocción, hornos y artefactos similares".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	NTC 4469 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para lavadoras".
NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitar, de cortar el pelo y aparatos similares".	NTC 3702 "Máquinas de afeitar desechables con cartucho de doble hoja".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	NTC 2386 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2. Requisitos particulares para cocinas, mesas de cocción, hornos y artefactos similares".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	NTC 4923 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para extractoras centrífugas de agua.
NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares".	NTC 2386 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2. Requisitos particulares para cocinas, mesas de cocción, hornos y artefactos similares".
NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	NTC 3715 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para máquinas de cocina".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	NTC 3660 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para artefactos para calentamiento de líquidos".
NMX-J-521/2-17-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-17: Requisitos particulares para los cobertores, almohadas y aparatos calefactores flexibles similares".	NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales.
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".	

<p>NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".</p>	<p>Resolución 0859 del 25 de abril de 2006 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de éstos para uso doméstico".</p> <p>Resolución 2501 del 2 de noviembre de 2006 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de éstos para uso doméstico.</p> <p>Resolución 1966 del 7 de septiembre de 2007 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de éstos para uso doméstico.</p> <p>Resolución 124 del 19 de enero de 2009 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Refrigeradores, congeladores y combinación de éstos para uso doméstico.</p>
<p>NMX-J-521/2-27-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-27: Requisitos particulares para aparatos para exposición de la piel a rayos ultravioleta y radiación infrarroja".</p>	<p>NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales.</p>
<p>NMX-J-521/2-28-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-28: Requisitos particulares para máquinas de coser".</p>	
<p>NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".</p>	<p>Resolución 90708 de 2013 Reglamento Técnico de Instalaciones eléctricas RETIE numeral 20.7 cargadores de baterías para vehículos eléctricos.</p> <p>NTC 2588 "Electrotecnia. Cargadores para batería".</p>
<p>NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".</p>	<p>NTC 2026 "Mecánica, acondicionamiento de aire, distribución y difusión de aire. Definiciones".</p> <p>NTC 2348 "Máquinas y equipos. Conductos de aire".</p>
<p>NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".</p>	<p>NTC 4557 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para campanas de cocina".</p>
<p>NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".</p>	<p>NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales".</p>
<p>NMX-J-521/2-34-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-34: Requisitos particulares para aparatos para motocompresores".</p>	<p>NTC 3289 "Electrodomésticos. Requisitos particulares de seguridad para motocompresores".</p> <p>NTC 5194 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 2: requisitos particulares para los motocompresores".</p>
<p>NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".</p>	<p>NTE INEN 1912:1992 "Calentadores eléctricos de agua para uso doméstico".</p>
<p>NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores"</p>	<p>NTC 3292 "Aire acondicionado. Acondicionadores de aire para recintos".</p>

<p>NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".</p>	<p>NTC 1595 "Bombas centrífugas, de flujo mezclado y axial. Código para ensayos de aceptación, clase b".</p> <p>NTC 1632 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-Clasificación y características generales.</p> <p>NTC 1696 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-De presión neumática".</p> <p>NTC 1749 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión (pulverizada de espalda) de presión hidráulica, tipo émbolo.</p>
<p>NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".</p>	<p>NTC 3660 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para artefactos calentamiento de líquidos".</p>
<p>NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal"</p>	<p>NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales".</p>
<p>NMX-J-521/2-53-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-53: Requisitos particulares para los aparatos eléctricos de calentamiento de saunas".</p>	
<p>NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".</p>	
<p>NMX-J-521/2-60-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-60: Requisitos particulares para las tinas de hidromasaje de uso individual y colectivo".</p>	
<p>NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".</p>	<p>NTC 2343 "Máquina y equipos. Distribución y difusión de aire. Ensayos aerodinámicos en laboratorios y clasificación de los dispositivos terminales de aire".</p>
<p>NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".</p>	<p>NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales".</p>
<p>NMX-J-521/2-76-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-76: Requisitos particulares para los energizadores de cercas eléctricas".</p>	
<p>NMX-J-521/2-79-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-79: Requisitos particulares para aparatos de lavado de alta presión y aparatos de lavado de vapor".</p>	
<p>NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".</p>	<p>NTC 5466 "Seguridad de artefactos electrodomésticos y artefactos eléctricos similares. Parte 2: Requisitos particulares para ventiladores".</p>
<p>NMX-J-521/2-91-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-91: Requisitos particulares para podadoras de césped tipo caminadora móvil, manuales, portátiles y bordeadoras".</p>	<p>NTC 2183 "Seguridad de aparatos electrodomésticos y aparatos eléctricos similares. Parte 1: Requisitos generales".</p>

NMX-J-521/2-95-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-95: Requisitos particulares para motorizaciones para puertas de garaje de apertura vertical para uso residencial".	NTC 5670 "Puertas industriales, comerciales, de garaje y portones. Dispositivos de seguridad para puertas y portones motorizados. Requisitos y métodos de ensayo".
NMX-J-510-ANCE-2011 "Iluminación –Balastros de alta eficiencia para lámparas de alta intensidad, para utilización en alumbrado público-Especificación".	Resolución 180540 del 30 de marzo de 2010 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento técnico de iluminación y alumbrado público-RETILAP

Entrada en vigor: A partir del 9 de julio de 2014.

NOM-008-SESH/SCFI-2010 "Recipientes transportables para contener Gas L.P. y Especificaciones de fabricación, materiales y métodos de prueba".	Resolución 180196 del 21 de febrero de 2006 del Ministerio de Minas y Energía. Resolución 180390 del 31 de marzo de 2006 del Ministerio de Minas y Energía. Resolución 181464 del 3 de septiembre de 2008 del Ministerio de Minas y Energía. Resolución 180853 del 2 de junio del 2009 del Ministerio de Minas y Energía. Resolución 182233 del 7 de diciembre del 2009 del Ministerio de Minas y Energía.
NOM-010-SESH-2012 "Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.
NOM-011-SESH-2012 "Calentadores de agua de uso doméstico y comercial que utilizan como combustible Gas L.P. o Gas Natural. Requisitos de seguridad, especificaciones, métodos de prueba, marcado e información comercial".	Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.
NOM-014-SESH-2013 "Conexión integral y conexión flexible que se utilizan en instalaciones de aprovechamiento de Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.
NOM-015-SESH-2013 "Reguladores de baja presión para gas L.P. Especificaciones y métodos de prueba".	Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.

Entrada en vigor: A partir del 17 de julio de 2014.

NOM-001-ENER-2000 "Eficiencia energética de bombas verticales tipo turbina con motor externo eléctrico vertical. Límites y métodos de prueba".	NTC 1595 "Bombas centrífugas, de flujo mezclado y axial. Código para ensayos de aceptación, clase b" NTC 1632 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-Clasificación y características generales".
--	---

	<p>NTC 1696 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-De presión neumática".</p> <p>NTC 1749 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión (pulverizada de espalda) de presión hidráulica, tipo émbolo".</p>
NOM-004-ENER-2008 "Eficiencia energética de bombas y conjunto motor-bomba, para bombeo de agua limpia, en potencias de 0,187 kW a 0,746 kW. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	<p>NTC 1595 "Bombas centrífugas, de flujo mezclado y axial. Código para ensayos de aceptación, clase b".</p> <p>NTC 1632 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-Clasificación y características generales".</p> <p>NTC 1696 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-De presión neumática".</p> <p>NTC 1749 2 Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión (pulverizada de espalda) de presión hidráulica, tipo émbolo".</p>
NOM-005-ENER-2012 "Eficiencia energética de lavadoras de ropa electrodomésticas. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	NTC 5307 "Eficiencia energética de lavadoras de ropa de electrodomésticas. Límites, método de prueba y etiquetado".
NOM-010-ENER-2004 "Eficiencia energética del conjunto motor y bomba sumergible tipo pozo profundo. Límites y método de prueba".	<p>NTC 1595 2 "Bombas centrífugas, de flujo mezclado y axial. Código para ensayos de aceptación, clase b".</p> <p>NTC 1632 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-Clasificación y características generales".</p> <p>NTC 1696 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión-Fumigadoras-De presión neumática".</p> <p>NTC 1749 "Maquinaria agrícola. Bombas manuales de aspersión (pulverizada de espalda) de presión hidráulica, tipo émbolo".</p>
NOM-023-ENER-2010 "Eficiencia energética en acondicionadores de aire tipo dividido, descarga libre y sin conductos de aire. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	<p>NTC 4295 "Método de ensayo para clasificación de acondicionadores de aire para recinto".</p> <p>NTC 2026 "Mecánica, acondicionamiento de aire, distribución y difusión de aire. Definiciones".</p> <p>NTC 2348 "Máquinas y equipos. Conductos de aire".</p> <p>NTC 2343 "Máquina y equipos. Distribución y difusión de aire. Ensayos aerodinámicos en laboratorios y clasificación de los dispositivos terminales de aire.</p>
NOM-025-ENER-2013 "Eficiencia térmica de aparatos domésticos para cocción de alimentos que usan gas L.P. o gas Natural. Límites, métodos de prueba y etiquetado"	<p>NTC 2832-2 "Gasodomésticos para la cocción de alimentos. Parte 2: Uso racional de energía".</p> <p>NTC 5306 "Eficiencia energética en gasodomésticos para la cocción de alimentos. Rangos de eficiencia y etiquetado".</p>

Entrada en vigor: A partir del 22 de julio de 2014.

<p>NMX-X-016-SCFI-2013 "Industria del gas-Termopares y pilotos que se utilizan en sistemas de seguridad contra falla de flama-Especificaciones y métodos de prueba".</p>	<p>Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.</p> <p>Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.</p> <p>NTC 5241 "Dispositivos termoelectricos de vigilancia de llama para artefactos que utilizan gas como combustible".</p>
<p>NMX-X-018-SCFI-2013 "Industria del gas-Válvulas termostáticas y semiautomáticas con sistema de seguridad contra falla de flama, para usarse en calentadores de agua y calefactores de ambiente que utilizan como combustible gas L.P. o gas Natural-Especificaciones y métodos de prueba.</p>	<p>Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.</p> <p>Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.</p> <p>NTC 3384 "Termostatos mecánicos para artefactos que utilizan gas como combustible".</p>
<p>NMX-X-033-SCFI-2013 "Industria del gas-Termostatos que se utilizan en hornos de uso doméstico-Especificaciones y métodos de prueba".</p>	<p>Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.</p> <p>Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.</p> <p>NTC 3384 "Termostatos mecánicos para artefactos que utilizan gas como combustible".</p>
<p>NMX-X-042-SCFI-2010 "Gas L.P.-Válvulas que se utilizan en recipientes transportables para contener Gas L.P.-Especificaciones y métodos de prueba".</p>	<p>Resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.</p> <p>Resolución 0936 del 21 de abril de 2008 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo-Reglamento Técnico para gasodomésticos.</p> <p>NTC 3384 "Termostatos mecánicos para artefactos que utilizan gas como combustible".</p>

Entrada en vigor: A partir del 14 de agosto de 2014.

<p>NMX-J-284-ANCE-2012 "Transformadores y autotransformadores de potencia-Especificaciones".</p>	<p>Resolución 90708 del 30 de agosto de 2013 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE. Transformadores eléctricos.</p>
--	--

Entrada en vigor: A partir del 25 de agosto de 2014.

<p>NOM-009-SESH-2011 "Recipientes para contener Gas L.P. tipo no transportable. Especificaciones y métodos de prueba".</p>	<p>Resolución 180196 del 21 de febrero de 2006 del Ministerio de Minas y Energía.</p> <p>Resolución 180390 del 31 de marzo de 2006 del Ministerio de Minas y Energía.</p> <p>Resolución 181464 del 3 de septiembre de 2008 del Ministerio de Minas y Energía.</p> <p>Resolución 180853 del 2 de junio de 2009 del Ministerio de Minas y Energía.</p> <p>Resolución 182233 del 7 de diciembre de 2009 del Ministerio de Minas y Energía.</p>
--	---

Entrada en vigor: A partir del 10 de septiembre de 2014.

NOM-032-ENER-2013 "Límites máximos de potencia eléctrica para equipos y aparatos que demandan energía en espera. Métodos de prueba y etiquetado".	Resolución 90708 del 30 de agosto de 2013 del Ministerio de Minas y Energía-Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas-RETIE.
---	---

Entrada en vigor: A partir del 10 de octubre de 2014.

2. Actualización del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y los miembros de la red de IECEE CB SCHEME (CB SCHEME), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en los sectores eléctricos, electrónicos y electrodomésticos, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización	En el caso de los organismos miembros del CB SCHEME se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1: General requirements".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances".
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	IEC 60335-2-4 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-4: Particular requirements for spin extractors".
NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas".	IEC 60335-2-5 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-5: Particular requirements for dishwashers".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares"	IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".
NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitarse, de cortar el pelo y aparatos similares".	IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".

NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares".	IEC 60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances".
NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".
NMX-J-521/2-17-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-17: Requisitos particulares para los cobertores, almohadas y aparatos calefactores flexibles similares".	IEC 60335-2-17 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-17: Particular requirements for blankets, pads, clothing and similar flexible heating appliances".
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello.	IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".
NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".	IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".
NMX-J-521/2-27-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-27: Requisitos particulares para aparatos para exposición de la piel a rayos ultravioleta y radiación infrarroja".	IEC 60335-2-27 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-27: Particular requirements for appliances for skin exposure to ultraviolet and infrared radiation".
NMX-J-521/2-28-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-28: Requisitos particulares para máquinas de coser".	IEC 60335-2-28 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-28: Particular requirements for sewing machines".
NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".	IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers".
NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".	IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".
NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".	IEC 60335-2-32 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances".
NMX-J-521/2-34-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-34: Requisitos particulares para aparatos para motocompresores".	IEC 60335-2-34 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-34: Particular requirements for motor-compressors".
NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".	IEC 60335-2-35 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-35: Particular requirements for instantaneous water heaters".

NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores".	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers".
NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".
NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".
NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal".	IEC 60335-2-52 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances".
NMX-J-521/2-53-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-53: Requisitos particulares para los aparatos eléctricos de calentamiento de saunas".	IEC 60335-2-53 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-53: Particular requirements for sauna heating appliances and infrared cabins".
NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".	IEC 60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for surface cleaning appliances for household use employing liquids or steam".
NMX-J-521/2-60-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-60: Requisitos particulares para las tinas de hidromasaje de uso individual y colectivo".	IEC 60335-2-60 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-60: Particular requirements for whirlpool baths and whirlpool spas".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".
NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".	IEC 60335-2-75 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines".
NMX-J-521/2-76-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-76: Requisitos particulares para los energizadores de cercas eléctricas".	IEC 60335-2-76 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-76: Particular requirements for electric fence energizers".
NMX-J-521/2-79-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-79: Requisitos particulares para aparatos de lavado de alta presión y aparatos de lavado de vapor".	IEC 60335-2-79 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-79: Particular requirements for high pressure cleaners and steam cleaners".
NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".	IEC 60335-2-80 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-80: Particular requirements for fans".
NMX-J-521/2-91-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-91: Requisitos particulares para podadoras de césped tipo caminadora móvil, manuales, portátiles y bordeadoras".	IEC 60335-2-91 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-91: Particular requirements for walk-behind and hand-held lawn trimmers and lawn edge trimmers".

NMX-J-521/2-95-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-95: Requisitos particulares para motorizaciones para puertas de garaje de apertura vertical para uso residencial".	IEC 60335-2-95 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-95: Particular requirements for driver for vertically moving garage doors for residential use".
--	---

Entrada en vigor: A partir del 20 de mayo de 2014.

3. Actualización y ampliación del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y la Canadian Standards Association (CSA), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en los sectores eléctricos, electrodomésticos, luminarios y gas, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización	En el caso de la CSA se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NMX-X-041-SCFI-2009 "Válvulas reguladoras de gas L.P. y/o natural de operación manual, que se utilizan en aparatos de uso doméstico para el cocinado de alimentos".	ANSI Z21.15-CAN/SGA 9.1 "Manually operated gas valves for appliances, appliance connector valves and hose end valves".
NMX-J-508-ANCE-2010 "Artefactos eléctricos – Requisitos de seguridad-Especificaciones y métodos de prueba"	C22.2 No. 55 "Special use switches". C22.2 No. 156 "Solid-Stage speed controls". CSA C22.2 182.1 "Industrial type, special use attachment plugs, receptacles and connectors". CSA C22.2 182.2 "Industrial locking type, special use attachment plugs, receptacles and connectors". CSA C22.2 182.3 "Special use attachment plugs, receptacles and connectors". C22.2 No. 184 "Solid-State lighting controls". C22.2 No. 184.1 "Solid-State dimming controls" C22.2 No. 111 "General use switches". CAN/CSA-C22.2 No. 177 "Clock operated switches
NMX-J-515-ANCE-2008 "Equipos de control y distribución-Requisitos generales de seguridad-Especificaciones y métodos de prueba".	CSA C22.2 5 "Moulded case switches and circuit breakers enclosures". C22.2 No. 14 "Industrial control equipment". CSA C22.2 60947-1 "Low-Voltage s". CSA-C22.2 No. 4 "Enclosed switches".
NOM-022-ENER/SCFI-2008 "Eficiencia energética y requisitos de seguridad al usuario para aparatos de refrigeración comercial autocontenidos. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	CAN/CSA C22.2120 "Refrigeration equipment". CSA C22.2 No. 60335-2-24 "Safety requirements for household and similar electrical appliances. Part 2:-24 Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".
NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad Parte 1: Requisitos generales".	CSA E335-1 "Safety of household and similar electrical appliances-Part 1: General requirements". IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1: General requirements".

NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	CSA E60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances". IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances"
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	CAN/CSA-E60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons". IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	IEC 60335-2-4 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-4: Particular requirements for spin extractors".
NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas"	IEC 60335-2-5 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-5: Particular requirements for dishwashers".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares"	CAN/CSA-E60335-2-6 "Safety household and similar electrical appliances-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances". IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa"	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".
NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitar, de cortar el pelo y aparatos similares"	CSA E60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances". IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	CAN/CSA-E60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances". IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".
NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares"	CAN/CSA-E60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances". IEC 60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances".

<p>NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".</p>	<p>CSA-E60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for electric kitchen machines".</p> <p>IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".</p>
<p>NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".</p>	<p>CAN/CSA-E60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".</p> <p>IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".</p>
<p>NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".</p>	<p>CAN/CSA-E60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".</p> <p>IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".</p>
<p>NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".</p>	<p>CSA C22.2 No. 60335-2-24 "Safety of household and similar electrical appliances-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers.</p> <p>IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".</p>
<p>NMX-J-521/2-27-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-27: Requisitos particulares para aparatos para exposición de la piel a rayos ultravioleta y radiación infrarroja".</p>	<p>IEC 60335-2-27 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-27: Particular requirements for appliances for skin exposure to ultraviolet and infrared radiation".</p>
<p>NMX-J-521/2-28-ANCE-2011 Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-28: Requisitos particulares para máquinas de coser.</p>	<p>CSA E60335-2-28 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-28: Particular requirements for sewing machines".</p> <p>IEC 60335-2-28 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-28: Particular requirements for sewing machines".</p>
<p>NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".</p>	<p>IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers.</p>
<p>NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".</p>	<p>CAN/CSA-E60335-2-30 "Safety of household and similar electrical appliances-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".</p> <p>IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".</p>

NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".	CSA E60335-2-32 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances2. IEC 60335-2-32 Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances".
NMX-J-521/2-34-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-34: Requisitos particulares para aparatos para motocompresores".	IEC 60335-2-34 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-34: Particular requirements for motor-compressors".
NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".	IEC 60335-2-35 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-35: Particular requirements for instantaneous water heaters".
NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores".	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers".
NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	CAN/CSA-E60335-2-41 "Safety of household and similar electrical appliances-Part 2-41: Particular requirements for pumps for liquids having a temperature not exceeding 35 degrees C". IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".
NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".
NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal".	CSA E60335-2-52 Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances connected to the mains supply through a safety isolating transformers. IEC 60335-2-52 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances".
NMX-J-521/2-53-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-53: Requisitos particulares para los aparatos eléctricos de calentamiento de saunas".	IEC 60335-2-53 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-53: Particular requirements for sauna heating appliances and infrared cabins".
NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".	CSA E60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for cleaning appliances".

	IEC 60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for surface cleaning appliances for household use employing liquids or steam".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".
NMX-J-521/2-76-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-76: Requisitos particulares para los energizadores de cercas eléctricas".	CSA-E60335-2-76 "Safety of household and similar electrical appliances-Part 2-76: Particular requirements for electric fence energizers". IEC 60335-2-76 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-76: Particular requirements for electric fence energizers".
NMX-J-307-ANCE-2011 "Luminarios de uso general para interiores y exteriores".	CSA C22.2 250 "Luminaires".
NMX-X-016-SCFI-2013 "Industria del gas-Termopares y pilotos que se utilizan en sistemas de seguridad contra falla de flama-Especificaciones y métodos de prueba".	ANSI Z21.20 CAN1-6.4 "Automatic gas ignition systems and components".
NMX-X-018-SCFI-2013 "Industria del gas-Válvulas termostáticas y semiautomáticas con sistema de seguridad contra falla de flama, para usarse en calentadores de agua y calefactores de ambiente que utilizan como combustible gas L.P. o gas natural-Especificaciones y métodos de prueba".	CSA 6.20/ANSI Z21.78 "Combination gas control for gas appliances".
NMX-X-033-SCFI-2013 "Industria del gas-Termostatos que se utilizan en hornos de uso doméstico-Especificaciones y métodos de prueba"	CAN 1-6.6 "Gas Appliance Thermostats".

Entrada en vigor: A partir del 23 de mayo de 2014.

NOM-011-ENER-2006 "Eficiencia energética de acondicionadores de aire tipo central, paquete o dividido. Límite, métodos de prueba y etiquetado".	CAN/CSA-C656-05 "Performance standard for split-system and single packaged central air conditioners and heat pump".
---	---

Entrada en vigor: A partir del 24 de agosto de 2010.

NOM-014-ENER-2004 "Eficiencia energética de motores eléctricos de corriente alterna, monofásicos, de inducción, tipo jaula de ardilla, enfriados con aire, en potencia nominal de 0,180 kW a 1,500 kW. Límites, método de prueba y marcado".	CAN/CSA-C747 "Energy efficiency test methods for single phase and three-phase small motors".
NOM-016-ENER-2010 "Eficiencia energética de motores de corriente alterna, trifásicos, de inducción, tipo jaula de ardilla, en potencia nominal de 0,746 a 373 kW. Límites, método de prueba y marcado".	CSA C390 "Energy efficiency test methods for three-phase induction motors".

Entrada en vigor: A partir del 25 de marzo de 2011.

NOM-003-ENER-2011 "Eficacia térmica de calentadores de agua para uso doméstico y comercial. Límites, método de prueba y etiquetado".	CSA ANSI Z21.10.1 / CSA 4.1 "Gas water heaters-Volume I, Storage water heaters with input ratings of 75,000 BTU per hour or less". CSA ANSI Z21.10.3 / CSA 4.3 "Gas water heaters-Volume III, Storage water heaters with input ratings above 75,000 BTU per hour, circulating and instantaneous".
NOM-015-ENER-2012 "Eficiencia energética de refrigeradores y congeladores electrodomésticos. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	CSA C300 "Capacity measurement and energy consumption test methods for refrigerators, combination refrigerator-freezer and freezers, freezers and wine coolers".

Entrada en vigor: A partir del 5 de junio de 2012.

NOM-011-SESH-2012 "Calentadores de agua de uso doméstico y comercial que utilizan como combustible Gas L.P. a Gas Natural.-Requisitos de seguridad, especificaciones, métodos de prueba, marcado e información comercial".	CSA ANSI Z21.10.1-2009/CSA 4.1-2009 "Gas water heaters-Volume I, Storage water heaters with input ratings of 75,000 Btu per hour or less". CSA ANSI Z21.10.3-2004/CSA 4.3-2004 "Gas water heaters-Volume III, Storage water heaters, with input ratings above 75,000 Btu per hour, circulating and instantaneous".
--	---

Entrada en vigor: A partir del 09 de enero de 2014.

NOM-023-ENER-2010 "Eficiencia energética en acondicionadores de aire tipo dividido, descarga libre y sin conductos de aire. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	CSA C22.2 117 "Room Air Conditioners". CSA C744 "Standard for Packaged Terminal Air Conditioners and Heat Pumps".
---	--

Entrada en vigor: A partir del 23 de enero de 2014.

NOM-005-ENER-2012 "Eficiencia energética de lavadoras de ropa electrodomésticas. Límites, método de prueba y etiquetado".	CSA C360 "Test method for measuring Energy Consumption and capacity of automatic household clothes washers".
NOM-025-ENER-2013 "Eficiencia térmica de aparatos domésticos para cocción de alimentos que usan gas L.P. o gas natural. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	ANSI Z 21.1 "Household cooking gas appliances".
NOM-030-ENER-2012 "Eficacia luminosa de lámparas de diodos emisores de luz (LED) integradas para iluminación general. Límites y métodos de prueba".	IES LM-79-08 "Approved method for electrical and photometric measurements of solid-state lighting products". IES LM-80-08 "Approved method for measuring lumen maintenance of LED light sources". ANSI/IEEE C62.41 "Recommended practice for surge voltages in low-voltage AC power circuits".
NOM-031-ENER-2012 "Eficiencia energética para luminarios con diodos emisores de luz (leds) destinados a vialidades y áreas exteriores públicas. Especificaciones y métodos de prueba".	IES LM-79-08 "Approved method for electrical and photometric measurements of solid-state lighting products". IES LM-80-08 "Approved method for measuring lumen maintenance of LED light sources". EN 61000-3-2 "Electromagnetic compatibility (EMC)-Limits-Limits for harmonic current emissions".

Entrada en vigor: A partir del 3 de marzo de 2014.

NOM-010-SESH-2012 "Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba".	ANSI Z 21.1 "Household cooking gas appliances".
---	---

Entrada en vigor: A partir del 7 de marzo de 2014.

4. Actualización y ampliación del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y DEKRA Certification B.V. (DEKRA), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en los sectores eléctricos, electrónicos y electrodomésticos, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación.

En el caso de la ANCE se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización	En el caso de DEKRA se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1: General requirements".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances".
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	IEC 60335-2-4 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-4: Particular requirements for spin extractors".
NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas".	IEC 60335-2-5 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-5: Particular requirements for dishwashers".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares".	IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".
NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitar, de cortar el pelo y aparatos similares".	IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".
NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares".	IEC 60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances".

NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".
NMX-J-521/2-17-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-17: Requisitos particulares para los cobertores, almohadas y aparatos calefactores flexibles similares".	IEC 60335-2-17 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-17: Particular requirements for blankets, pads, clothing and similar flexible heating appliances".
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".	IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".
NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".	IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".
NMX-J-521/2-27-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-27: Requisitos particulares para aparatos para exposición de la piel a rayos ultravioleta y radiación infrarroja".	IEC 60335-2-27 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-27: Particular requirements for appliances for skin exposure to ultraviolet and infrared radiation".
NMX-J-521/2-28-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-28: Requisitos particulares para máquinas de coser".	IEC 60335-2-28 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-28: Particular requirements for sewing machines".
NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".	IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers".
NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".	IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".
NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".	IEC 60335-2-32 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances".
NMX-J-521/2-34-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-34: Requisitos particulares para aparatos para motocompresores".	IEC 60335-2-34 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-34: Particular requirements for motor-compressors".
NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".	IEC 60335-2-35 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-35: Particular requirements for instantaneous water heaters".
NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores".	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers".

NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".
NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".
NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal".	IEC 60335-2-52 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances".
NMX-J-521/2-53-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-53: Requisitos particulares para los aparatos eléctricos de calentamiento de saunas".	IEC 60335-2-53 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-53: Particular requirements for sauna heating appliances and infrared cabins".
NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".	IEC 60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for surface cleaning appliances for household use employing liquids or steam".
NMX-J-521/2-60-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-60: Requisitos particulares para las tinas de hidromasaje de uso individual y colectivo".	IEC 60335-2-60 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-60: Particular requirements for whirlpool baths and whirlpool spas".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".
NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".	IEC 60335-2-75 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines".
NMX-J-521/2-79-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-79: Requisitos particulares para aparatos de lavado de alta presión y aparatos de lavado de vapor".	IEC 60335-2-79 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-79: Particular requirements for high pressure cleaners and steam cleaners".
NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".	IEC 60335-2-80 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-80: Particular requirements for fans".
NMX-J-521/2-91-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-91: Requisitos particulares para podadoras de césped tipo caminadora móvil, manuales, portátiles y bordeadoras".	IEC 60335-2-91 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-91: Particular requirements for walk-behind and hand-held lawn trimmers and lawn edge trimmers".

Entrada en vigor: A partir del 4 de julio de 2014.

NOM-015-ENER-2012 "Eficiencia energética de refrigeradores y congeladores electrodomésticos-Límites-Método de prueba y etiquetado".	ANSI/AHAM HRF-1 "Household refrigerators/ Household freezers".
NOM-017-ENER/SCFI-2012 "Eficiencia energética y requisitos de seguridad de lámparas fluorescentes compactas autobalastadas. Límites y métodos de prueba".	IEC 60968 "Self-ballasted lamps for general lighting services-Safety requirements". IEC 60969 "Self-ballasted lamps for general lighting services-Performance requirements".

NOM-021-ENER/SCFI-2008 "Eficiencia energética y requisitos de seguridad al usuario en acondicionadores de aire tipo cuarto. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers". ISO 5151-2010 "Non-ducted air conditioners and heat pumps-Testing and rating for performance".
NOM-022-ENER/SCFI-2008 "Eficiencia energética y requisitos de seguridad al usuario para aparatos de refrigeración comercial autocontenidos. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	ANSI/ASHRAE Standard 72 "Method of testing commercial refrigerators and freezers". ANSI/AHRI Standard 1201 "Performance rating of commercial refrigerated display merchandisers and storage cabinets". IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliance –Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliance, ice-cream appliances and ice-makers".
NOM-023-ENER-2010 "Eficiencia energética en acondicionadores de aire tipo dividido, descarga libre y sin conductos de aire. Límites, métodos de prueba y etiquetado".	ISO 5151-2010 "Non-ducted air conditioners and heat pumps-Testing and rating for performance".

Entrada en vigor: A partir del 21 de julio de 2014.

5. Actualización del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y ELECTROSUISSE (ELECTROSUISSE), con objeto de aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en los sectores eléctricos, electrónicos y electrodomésticos, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de ELECTROSUISSE se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales"	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1 : General requirements".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances".
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas".	IEC 60335-2-5 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-5: Particular requirements for dishwashers".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares".	IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".

NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitarse, de cortar el pelo y aparatos similares".	IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".
NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".	IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".
NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".	IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".
NMX-J-521/2-27-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-27: Requisitos particulares para aparatos para exposición de la piel a rayos ultravioleta y radiación infrarroja".	IEC 60335-2-27 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-27: Particular requirements for appliances for skin exposure to ultraviolet and infrared radiation".
NMX-J-521/2-28-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-28: Requisitos particulares para máquinas de coser".	IEC 60335-2-28 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-28: Particular requirements for sewing machines".
NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".	IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers".
NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".	IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".
NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores".	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers".
NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".

NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".
NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal".	IEC 60335-2-52 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances".
NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".	IEC 60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for surface cleaning appliances for household use employing liquids or steam".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".
NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".	IEC 60335-2-75 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines".
NMX-J-521/2-76-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-76: Requisitos particulares para los energizadores de cercas eléctricas".	IEC 60335-2-76 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-76: Particular requirements for electric fence energizers".
NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".	IEC 60335-2-80 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-80: Particular requirements for fans".

Entrada en vigor: A partir del 20 de mayo de 2014.

6. Actualización del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento Mutuo celebrado entre la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y los organismos miembros de la red International Certification Network (IQNet), con objeto de reconocer y aceptar los resultados de evaluación de la conformidad, bajo las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE, se reconocen los resultados de evaluación de la conformidad con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de los organismos miembros de la red IQNet, se reconocen los resultados de evaluación de la conformidad con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NMX-CC-9001-IMNC-2008 "Sistemas de Gestión de la Calidad-Requisitos".	ISO 9001:2008 "Quality management systems-Requirements".

Entrada en vigor: A partir del 20 de febrero de 2013.

7. Actualización y ampliación del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y SGS-CSTC Standards Technical Services Co., Ltd. Guangzhou Branch Testing Center (SGS-GZ), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en el sector eléctrico, electrónicos y electrodomésticos, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de SGS-GZ, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
---	--

NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1: General requirements".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances".
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	IEC 60335-2-4 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-4: Particular requirements for spin extractors".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares".	IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".
NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitar, de cortar el pelo y aparatos similares".	IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".
NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares".	IEC 60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances".
NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".	IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".
NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".	IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".

NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".	IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers".
NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".	IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".
NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".	IEC 60335-2-32 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances".
NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".	IEC 60335-2-35 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-35: Particular requirements for instantaneous water heaters".
NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores".	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers".
NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".
NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".
NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal".	IEC 60335-2-52 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances".
NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".	IEC 60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for surface-cleaning appliances for household use employing liquids or steam".
NMX-J-521/2-60-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-60: Requisitos particulares para las tinas de hidromasaje de uso individual y colectivo".	IEC 60335-2-60 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-60: Particular requirements for whirlpool baths and whirlpool spas".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".
NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".	IEC 60335-2-75 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines".
NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".	IEC 60335-2-80 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-80: Particular requirements for fans".

NOM-133/1-SCFI-1999 "Productos infantiles- Funcionamiento de andaderas para la seguridad del infante. Especificaciones y métodos de prueba".	ASTM F977-12 "Standard Consumer Safety Specification for Infant Walkers".
NOM-133/2-SCFI-1999 "Productos infantiles- Funcionamiento de carriolas para la seguridad del infante. Especificaciones y métodos de prueba".	ASTM F833-11 "Standard Consumer Safety Performance Specification for Carriages and Strollers".
NOM-133/3-SCFI-1999 "Productos infantiles- Funcionamiento de corrales y encierros para la seguridad del infante. Especificaciones y métodos de prueba".	ASTM F406-12a "Standard Consumer Safety Specification for Non-Full-Size Baby Cribs/Play Yards".

Entrada en vigor: A partir del 24 de enero de 2014.

8. Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y el Korea Testing Certification (KTC), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en los sectores eléctricos, electrónicos y electrodomésticos, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de KTC, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NMX-J-515-ANCE-2008 "Equipos de control y distribución- Requisitos generales de seguridad-Especificaciones y métodos de prueba".	IEC 60947-1 "Low-voltage switchgear and controlgear- Part 1: General rules". IEC 60947-2 "Low-voltage switchgear and controlgear- Part 2: Circuit-breakers". IEC 60898-1 "Electrical accessories-Circuit-breakers for overcurrent protection for household and similar installations-Part 1: Circuit –breakers for a.c. operation.
NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1: General requirements".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances".
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	IEC 60335-2-4 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-4: Particular requirements for spin extractors".
NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas".	IEC 60335-2-5 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-5: Particular requirements for dishwashers".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares".	IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".

NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitar, de cortar el pelo y aparatos similares".	IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".
NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares".	IEC 60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances".
NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".	IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".
NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".	IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".
NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".	IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers".
NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".	IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".
NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".	IEC 60335-2-32 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances".
NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".	IEC 60335-2-35 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-35: Particular requirements for instantaneous water heaters".
NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".

NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".
NMX-J-521/2-60-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-60: Requisitos particulares para las tinas de hidromasaje de uso individual y colectivo".	IEC 60335-2-60 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-60: Particular requirements for whirlpool baths and whirlpool spas".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".
NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".	IEC 60335-2-75 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines".
NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".	IEC 60335-2-80 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-80: Particular requirements for fans".
NMX-J-524/1-ANCE-2005 "Herramientas eléctricas portátiles operadas por motor-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60745-1 "Hand-held motor-Operated electric tools-Safety-Part 1: General requirements".
NOM-001-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso doméstico alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba para la aprobación de tipo".	IEC 60065 "Audio, video and similar electronic apparatus-Safety requirements".
NOM-016-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso en oficina y alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 1: General requirements".
NOM-019-SCFI-1998 "Seguridad de equipo de procesamiento de datos".	IEC 60950-1 "Information technology equipment-Safety-Part 1: General requirements".

Entrada en vigor: A partir del 3 de julio de 2014.

NOM-032-ENER-2013 "Límites máximos de potencia eléctrica para equipos y aparatos que demandan energía en espera. Métodos de prueba y etiquetado".	IEC 60312 "Vacuum cleaners for household use-Part 1: Dry vacuum cleaners-Methods for measuring the performance".
	IEC 61000-3-2 "Electromagnetic compatibility (EMC)-Part 3-2: Limits-Limits for harmonic current emissions (Equipment input current ≤ 16 A per phase).

Entrada en vigor: A partir del 29 de septiembre de 2014.

9. Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y el VDE Prüf-und Zertifizierungsinstitut GmbH (VDE), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en los sectores eléctricos, electrónicos y electrodomésticos, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de VDE, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
---	---

NMX-J-515-ANCE-2008 "Equipos de control y distribución-Requisitos generales de seguridad-Especificaciones y métodos de prueba".	IEC 60947-1 "Low-voltage switchgear and controlgear-Part 1: General rules". IEC 60947-2 "Low-voltage switchgear and controlgear-Part 2: Circuit-breakers". IEC 60898-1 "Electrical accessories-Circuit-breakers for overcurrent protection for household and similar installations-Part 1: Circuit-breakers for a.c. operation"
NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1: General requirements".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances".
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	IEC 60335-2-4 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-4: Particular requirements for spin extractors".
NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas".	IEC 60335-2-5 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-5: Particular requirements for dishwashers".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares".	IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".
NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitarse, de cortar el pelo y aparatos similares".	IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".
NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares".	IEC 60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances".
NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".

NMX-J-521/2-17-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-17: Requisitos particulares para los cobertores, almohadas y aparatos calefactores flexibles similares".	IEC 60335-2-17 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-17: Particular requirements for blankets, pads, clothing and similar flexible heating appliances".
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".	IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".
NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".	IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".
NMX-J-521/2-27-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-27: Requisitos particulares para aparatos para exposición de la piel a rayos ultravioleta y radiación infrarroja".	IEC 60335-2-27 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-27: Particular requirements for appliances for skin exposure to ultraviolet and infrared radiation".
NMX-J-521/2-28-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-28: Requisitos particulares para máquinas de coser".	IEC 60335-2-28 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-28: Particular requirements for sewing machines".
NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".	IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers".
NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".	IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".
NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".	IEC 60335-2-32 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances".
NMX-J-521/2-34-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-34: Requisitos particulares para aparatos para motocompresores".	IEC 60335-2-34 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-34: Particular requirements for motor-compressors".
NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".	IEC 60335-2-35 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-35: Particular requirements for instantaneous water heaters".
NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores"	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers".
NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".
NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".

NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal"	IEC 60335-2-52 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances".
NMX-J-521/2-53-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-53: Requisitos particulares para los aparatos eléctricos de calentamiento de saunas".	IEC 60335-2-53 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-53: Particular requirements for sauna heating appliances and infrared cabins".
NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".	IEC 60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for surface cleaning appliances for household use employing liquids or steam".
NMX-J-521/2-60-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-60: Requisitos particulares para las tinas de hidromasaje de uso individual y colectivo".	IEC 60335-2-60 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-60: Particular requirements for whirlpool baths and whirlpool spas".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".
NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".	IEC 60335-2-75 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines".
NMX-J-521/2-76-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-76: Requisitos particulares para los energizadores de cercas eléctricas".	IEC 60335-2-76 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-76: Particular requirements for electric fence energizers".
NMX-J-521/2-79-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-79: Requisitos particulares para aparatos de lavado de alta presión y aparatos de lavado de vapor".	IEC 60335-2-79 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-79: Particular requirements for high pressure cleaners and steam cleaners".
NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".	IEC 60335-2-80 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-80: Particular requirements for fans".
NMX-J-521/2-91-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-91: Requisitos particulares para podadoras de césped tipo caminadora móvil, manuales, portátiles y bordeadoras".	IEC 60335-2-91 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-91: Particular requirements for walk-behind and hand-held lawn trimmers and lawn edge trimmers".
NMX-J-521/2-95-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-95: Requisitos particulares para motorizaciones para puertas de garaje de apertura vertical para uso residencial".	IEC 60335-2-95 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-95: Particular requirements for driver for vertically moving garage doors for residential use".
NMX-J-524/1-ANCE-2005 "Herramientas eléctricas portátiles operadas por motor-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60745-1 "Hand-held motor-Operated electric tools-Safety-Part 1: General requirements".
NOM-001-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso doméstico alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba para la aprobación de tipo".	IEC 60065 "Audio, video and similar electronic apparatus-Safety requirements".

NOM-016-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso en oficina y alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 1: General requirements".
NOM-019-SCFI-1998 "Seguridad de equipo de procesamiento de datos".	IEC 60950-1 "Information technology equipment-Safety-Part 1: General requirements".

Entrada en vigor: A partir del 3 de julio de 2014.

10. Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y el North Carolina Advanced Energy Corporation, Industrial Energy Laboratory (Advanced Energy), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en el sector eléctricos, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de Advanced Energy, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NOM-014-ENER-2004 "Eficiencia, energética de motores eléctricos de corriente alterna monofásicos, de inducción, tipo jaula de ardilla, enfriados con aire en potencia nominal de 0,180 a 1,500 kW. Límites, métodos de prueba y marcado".	IEEE 114 "Test procedure for single-Phase induction motors".
NOM-016-ENER-2010 "Eficiencia energética de motores de corriente alterna, trifásicos, de inducción, tipo jaula de ardilla, en potencia nominal de 0,746 KW a 373 KW. Límites, método de prueba y marcado".	IEEE 112, Method B "Test procedure for polyphase induction motors and generators".

Entrada en vigor: A partir del 26 de mayo de 2014.

11. Actualización del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Laboratorios de la Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE) y el Norwegian Institute for Testing and Certification of Electrical Equipment AS (NEMKO), con objeto de reconocer y aceptar los informes o resultados de prueba para fines de evaluar la conformidad en el sector eléctrico, de acuerdo con las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de la ANCE, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de NEMKO, se reconocen los informes de prueba con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NMX-J-521/1-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60335-1 "Household and similar electrical appliance-Safety-Part 1: General requirements".
NMX-J-521/2-2-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-2: Requisitos particulares para aspiradoras y aparatos de limpieza de succión de agua".	IEC 60335-2-2 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-2: Particular requirements for vacuum cleaners and water suction cleaning appliances".
NMX-J-521/2-3-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-3: Requisitos particulares para planchas eléctricas".	IEC 60335-2-3 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-3: Particular requirements for electric irons".
NMX-J-521/2-4-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-4: Requisitos particulares para secadoras o escurridoras por centrifugado".	IEC 60335-2-4 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-4: Particular requirements for spin extractors".

NMX-J-521/2-5-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-5: Requisitos particulares para lavavajillas".	IEC 60335-2-5 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-5: Particular requirements for dishwashers".
NMX-J-521/2-6-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos de cocimiento estacionarios, parrillas de cocción, hornos y aparatos similares".	IEC 60335-2-6 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-6: Particular requirements for stationary cooking ranges, hobs, ovens and similar appliances".
NMX-J-521/2-7-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-7: Requisitos particulares para las máquinas lavadoras de ropa".	IEC 60335-2-7 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-7: Particular requirements for washing machines".
NMX-J-521/2-8-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-8: Requisitos particulares para las máquinas eléctricas de afeitar, de cortar el pelo y aparatos similares".	IEC 60335-2-8 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-8: Particular requirements for shavers, hair clippers and similar appliances".
NMX-J-521/2-9-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-9: Requisitos particulares para parrillas, tostadores y aparatos portátiles de cocimiento similares".	IEC 60335-2-9 "Household and similar electrical appliances-Safety Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances".
NMX-J-521/2-11-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-11: Requisitos particulares para secadoras de ropa".	IEC 60335-2-11 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-11: Particular requirements for tumble dryers".
NMX-J-521/2-13-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-13: Requisitos particulares para freidoras, sartenes para freír y aparatos similares".	IEC 60335-2-13 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-13: Particular requirements for deep fat fryers, frying pans and similar appliances".
NMX-J-521/2-14-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina".	IEC 60335-2-14 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines".
NMX-J-521/2-15-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-15: Requisitos particulares para los aparatos para calentar líquidos".	IEC 60335-2-15 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-15: Particular requirements for appliances of heating liquids".
NMX-J-521/2-17-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-17: Requisitos particulares para los cobertores, almohadas y aparatos calefactores flexibles similares".	IEC 60335-2-17 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-17: Particular requirements for blankets, pads, clothing and similar flexible heating appliances".
NMX-J-521/2-23-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-23: Requisitos particulares para aparatos para el cuidado de la piel y el cabello".	IEC 60335-2-23 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-23: Particular requirements for appliances for skin or hair care".
NMX-J-521/2-24-ANCE-2006 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-24: Requisitos particulares para refrigeradores, máquinas para hacer nieve y máquinas para hacer hielo".	IEC 60335-2-24 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-24: Particular requirements for refrigerating appliances, ice-cream appliances and ice-makers".
NMX-J-521/2-27-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-27: Requisitos particulares para aparatos para exposición de la piel a rayos ultravioleta y radiación infrarroja".	IEC 60335-2-27 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-27: Particular requirements for appliances for skin exposure to ultraviolet and infrared radiation".
NMX-J-521/2-28-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-28: Requisitos particulares para máquinas de coser".	IEC 60335-2-28 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-28: Particular requirements for sewing machines".

NMX-J-521/2-29-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-29: Requisitos particulares para aparatos para cargadores eléctricos de baterías de uso automotriz".	IEC 60335-2-29 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-29: Particular requirements for battery chargers".
NMX-J-521/2-30-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-30: Requisitos particulares para los calefactores de cuarto".	IEC 60335-2-30 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-30: Particular requirements for room heaters".
NMX-J-521/2-31-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-31: Requisitos particulares para las campanas de cocina".	IEC 60335-2-31 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-31: Particular requirements for range hoods".
NMX-J-521/2-32-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-32: Requisitos particulares para aparatos para dar masaje".	IEC 60335-2-32 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-32: Particular requirements for massage appliances".
NMX-J-521/2-34-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-34: Requisitos particulares para aparatos para motocompresores".	IEC 60335-2-34 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-34: Particular requirements for motor-compressors".
NMX-J-521/2-35-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-35: Requisitos particulares para calentadores instantáneos de agua".	IEC 60335-2-35 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-35: Particular requirements for instantaneous water heaters".
NMX-J-521/2-40-ANCE-2003 "Seguridad en aparatos electrodomésticos y similares-Parte 2-40: Requisitos particulares para bombas de calor, acondicionadores de aire y deshumidificadores".	IEC 60335-2-40 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-40: Particular requirements for electrical heat pumps, air-conditioners and dehumidifiers".
NMX-J-521/2-41-ANCE-2011 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-41: Requisitos particulares para las bombas eléctricas".	IEC 60335-2-41 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-41: Particular requirements for pumps".
NMX-J-521/2-45-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-45: Requisitos particulares para herramientas portátiles de calentamiento y similares".	IEC 60335-2-45 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances".
NMX-J-521/2-52-ANCE-2010 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-52: Requisitos particulares para aparatos de higiene bucal".	IEC 60335-2-52 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-52: Particular requirements for oral hygiene appliances".
NMX-J-521/2-53-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-53: Requisitos particulares para los aparatos eléctricos de calentamiento de saunas".	IEC 60335-2-53 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-53: Particular requirements for sauna heating appliances and infrared cabins".
NMX-J-521/2-54-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-54: Requisitos particulares para los aparatos de limpieza de superficies para uso doméstico que utilizan líquidos o vapor".	IEC 60335-2-54 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-54: Particular requirements for surface cleaning appliances for household use employing liquids or steam".
NMX-J-521/2-60-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-60: Requisitos particulares para las tinas de hidromasaje de uso individual y colectivo".	IEC 60335-2-60 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-60: Particular requirements for whirlpool baths and whirlpool spas".
NMX-J-521/2-65-ANCE-2009 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-65: Requisitos particulares para aparatos purificadores de aire".	IEC 60335-2-65 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-65: Particular requirements for air-cleaning appliances".

NMX-J-521/2-75-ANCE-2007 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-75: Requisitos particulares para máquinas expendedoras comerciales y máquinas de venta".	IEC 60335-2-75 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines".
NMX-J-521/2-76-ANCE-2012 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-76: Requisitos particulares para los energizadores de cercas eléctricas".	IEC 60335-2-76 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-76: Particular requirements for electric fence energizers".
NMX-J-521/2-79-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-79: Requisitos particulares para aparatos de lavado de alta presión y aparatos de lavado de vapor".	IEC 60335-2-79 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-79: Particular requirements for high pressure cleaners and steam cleaners".
NMX-J-521/2-80-ANCE-2008 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-80: Requisitos particulares para ventiladores".	IEC 60335-2-80 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-80: Particular requirements for fans".
NMX-J-521/2-91-ANCE-2004 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-91: Requisitos particulares para podadoras de césped tipo caminadora móvil, manuales, portátiles y bordeadoras".	IEC 60335-2-91 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-91: Particular requirements for walk-behind and hand-held lawn trimmers and lawn edge trimmers".
NMX-J-521/2-95-ANCE-2005 "Aparatos electrodomésticos y similares-Seguridad-Parte 2-95: Requisitos particulares para motorizaciones para puertas de garaje de apertura vertical para uso residencial".	IEC 60335-2-95 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 2-95: Particular requirements for driver for vertically moving garage doors for residential use".
NMX-J-524/1-ANCE-2005 "Herramientas eléctricas portátiles operadas por motor-Seguridad-Parte 1: Requisitos generales".	IEC 60745-1 "Hand-held motor-Operated electric tools-Safety-Part 1: General requirements".

Entrada en vigor: A partir del 25 de agosto de 2014.

12. Acuerdo de Reconocimiento Mutuo celebrado entre los Organismos de Certificación Normalización y Certificación Electrónica, S.C. (NYCE) y TÜV Rheiland Japan LTD (TRJ), con objeto de reconocer y aceptar los resultados de evaluación de la conformidad de producto del sector electrotécnico, de conformidad con las normas nacionales e internacionales aplicables, bajo las condiciones y términos establecidos dentro del mismo Acuerdo, en el siguiente campo de aplicación:

En el caso de NYCE se reconocen los resultados de evaluación de la conformidad con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:	En el caso de TRJ se reconocen los resultados de evaluación de la conformidad con base en las siguientes medidas relativas a la normalización:
NOM-001-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso doméstico alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba para la aprobación de tipo".	IEC 60065 "Audio, video and similar electronic apparatus-Safety requirements".
NOM-016-SCFI-1993 "Aparatos electrónicos de uso en oficina y alimentados por diferentes fuentes de energía eléctrica-Requisitos de seguridad y métodos de prueba".	IEC 60335 "Household and similar electrical appliances-Safety-Part 1: General requirements".
NOM-019-SCFI-1998 "Seguridad de equipo de procesamiento de datos".	IEC 60950-1 "Information technology equipment-Safety-Part 1: General requirements".

Entrada en vigor: A partir del 7 de mayo de 2014.

Naucalpan de Juárez, Estado de México, a 19 de noviembre de 2014.- De conformidad con los artículos 9 y 21 del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, firma el Director General Adjunto de Operación, **Gabriel Zorrilla de la Concha.- Rúbrica.**

RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas-Especificaciones y métodos de prueba, publicado el 24 de diciembre de 2013.

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-193-SCFI-2013, "CREMA Y CREAMAS PREPARADAS – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA", PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 24 DE DICIEMBRE DE 2013.

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XVIII, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IV y IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-193-SCFI-2013, "Crema y cremas preparadas-Especificaciones y métodos de prueba" publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 2013.

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

1. angelicajimenezflores@hotmail.com
2. ASOCIACIÓN NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS, A.C., ANGLAC
3. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C.
4. cabrerafuentes@gmail.com
5. CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIALES DE LA LECHE
6. CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS
7. CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN, CANACINTRA
8. carlos_ojeda_robles@hotmail.com
9. COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.
10. CONSEJO PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS, A.C., COFOCALEC
11. CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.
12. cuauhtlitotem@gmail.com
13. DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE TRATADOS COMERCIALES, MINISTERIO DE ECONOMÍA, GOBIERNO DE EL SALVADOR
14. eazuleta@hotmail.com
15. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.
16. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS, S.A. DE C.V.
17. INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V.
18. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.
19. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
20. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.
21. maferolveracarez@gmail.com
22. mgarciap007@gmail.com
23. PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR, PROFECO
Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor, LNPC
24. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.
25. romi_nan@hotmail.com
26. UNIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS, A.C.

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
<p>PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas-Especificaciones y métodos de prueba.</p>	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. El nombre del proyecto de Norma deberá ser: "Crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca – Especificaciones y métodos de prueba".</p>	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. Cambiar el nombre del proyecto de Norma que nos ocupa. El campo de aplicación descrito en el inciso 1.2 de la misma, por lo que, el nombre el proyecto de Norma deberá ser: "Crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca – Especificaciones y métodos de prueba".</p>	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC COFOCALEC CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "NOM-193-SCFI-2014, Crema – Denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba."</p>
	<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. PROY-NOM-193-SCFI-2013 "Cremas y cremas preparadas – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba"-</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. Siguiendo el orden de las NOM que se emiten por el (CCNNSUICPC) desde el título deberá indicarse, denominaciones e información comercial.</p>	
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. La definición de cremas preparadas, no existe en las referencias del reglamento de la Secretaría de Salud que se utiliza como referencia para las denominaciones ¿Se debe entender que las cremas preparadas es el mismo concepto que la crema de pastelería. El concepto no se define en el cuerpo de la norma El título no incluye los elementos de denominación e información comercial, en congruencia con lo que establece el objetivo de la NOM</p>	
	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas- Denominaciones, Especificaciones y métodos de prueba.</p>	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita adicionar el título del presente proyecto de norma oficial mexicana, las Denominaciones, una vez que se establecen y definen claramente cada una de las denominaciones comerciales de la crema ene l presente proyecto de norma</p>	
	<p>COFOCALEC PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</p>	<p>COFOCALEC El título no es congruente con el objetivo del PROY-NOM, no incluye los elementos de denominación e información comercial. Justificación: Reglamento de la Ley federal sobre metrología y Normalización</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		<p>Artículo 42.- Las normas mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas expedidas para tal efecto.</p> <p>Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas.</p> <p>3.2.1 Título</p> <p>La redacción del título debe establecerse con gran cuidado y ser lo más concisa posible. No debe presentar ambigüedad y debe indicar específicamente el tema de la norma, evitando posibles confusiones con normas ya existentes o proporcionar detalles innecesarios.</p>	
	<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS</p> <p>PROY-NOM-193-SCFI-2013, CREMA Y CREMAS PREPARADAS – DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICO QUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p>	<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS</p> <p>Toda vez que el proyecto de norma referido contiene las diferentes denominaciones (sección 4), así como la información comercial requerida (sección 7), la nomenclatura usada está incompleta al no referirse a estos dos elementos; de este modo, la nomenclatura correcta de este proyecto de NOM debe ser:</p> <p>PROY-NOM-193-SCFI-2013, CREMA Y CREMAS PREPARADAS – DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICO QUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p> <p>Es claro por la nomenclatura y por el contenido del proyecto que esta norma NO pretende establecer criterios de calidad, lo cual es lo usual y correcto en normas cuyo objetivo es definir las denominaciones comerciales, las especificaciones de los productos normados, la información comercial y los métodos de prueba.</p> <p>Normalmente los criterios de calidad son referidos, en todo caso, a Normas Mexicanas (NMX) de cumplimiento voluntario.</p> <p>No obstante, el proyecto sometido a consulta por la autoridad incorpora de manera inadecuada un concepto de calidad, pero peor aún, lo establece de manera parcial, al ligarlo solamente a algunos de los diversos tipos de crema que la propia norma establece.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
<p>1.1 Objetivo El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 1.1 Objetivo El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema <u>láctea</u> y cremas preparadas <u>lácteas</u>, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. Dicha objetivo es limitativo ya que el término “crema” se emplea en diversas materias como gastronomía, farmacéutica, preparaciones cosméticas y terapéuticas, entre muchas otras. Para lo anterior se propone sólo indicar o definir en esta norma aquellas cremas <u>de leche</u> cuya elaboración sólo sean con grasas de origen animal, <u>excluyendo las cremas de origen vegetal, toda vez que no les aplica los mismos parámetros y métodos de prueba.</u></p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. de C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: “1.1 Objetivo La presente Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema de origen lácteo, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.”</p>
	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. En el inciso 1.1., correspondiente al objetivo del proyecto de NOM citado, se deberá señalar: “Crema 100% de leche pura de vaca”, así, el inciso 1.1., deberá quedar: “El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca, que se comercializan...”.</p>	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. El objetivo de la presente norma no incluye todos los tipos de crema que actualmente se comercializan en los Estados Unidos Mexicanos. Se recomienda la regularización de las cremas adicionadas con diferentes tipos de grasa.</p>	
	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. “El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas <u>preparadas de origen animal...</u>”.</p>	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. (i) definir lo que es una crema, de conformidad con lo señalado en el numeral 3.10 de la NOM-243-SSA1-2010. (ii) considerar que existen cremas que son elaboradas con grasa vegetal. (iii) modificar la denominación de proyecto de norma ya que “Crema y cremas preparadas”, es incorrecto, debido a que abarca diversos tipos de crema, siendo que no todos son comestibles. Se propone que se le denomine “PROY-NOM-193 crema y cremas preparadas con grasas de origen animal – Especificaciones y métodos de prueba”. (iv) señalar que “El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas de origen animal...”. (v) En el inciso 1.2 del PROY-NOM-193 relativo a campo de aplicación, se debe de señalar: “El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas <u>preparadas de origen animal...</u>”.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
<p>1.2 Campo de aplicación La presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. 1.2 Objetivo El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema <u>lácteas</u> y cremas preparadas <u>lácteas</u>, que se comercializan <u>con contenido lácteo o de origen lácteo</u> dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, <u>excluyendo aquellas cremas que dentro de su formulación contengan grasas vegetales y/o su combinación.</u></p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. Dicha alcance es limitativo ya que el término "crema es empleado en campos gastronómicos, farmacéuticos, preparaciones cosméticas o terapéuticas para el cuerpo, entre muchos otros.</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "1.2 Campo de aplicación La presente Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema de origen lácteo, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana. Las cremas elaboradas a partir de grasa vegetal y/o una combinación entre grasa vegetal y grasa butírica quedan excluidas del campo de aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana."</p>
	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. "El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca, que se comercializan..."</p>		
	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. (iii) modificar el Campo de aplicación para quedar de la siguiente forma: "El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas de origen animal..."</p>	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Al respecto, el proyecto de norma no considera que en el mercado existen diferentes tipos de cremas elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, entre las que se encuentran: a) crema para repostería; b) crema para pastel, c) crema pastelera; d) crema batida, y las que no son aptas para el consumo humano, tales como: a) cosméticas; b) medicinales; c) rasurar; d) para zapatos; etc. Por lo que, se somete a consideración: (i) incluir en el alcance del Campo de aplicación de la norma, todas aquellas cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal; que sean para el consumo humano, y en caso de no ser aplicable el proyecto de norma a las cremas con este tipo de grasas, establecer expresamente que las cremas elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, quedarán excluidas del alcance del Campo de aplicación de la norma.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		(ii) excluir del alcance del Campo de aplicación de la norma a todas aquellas cremas que no son aptas para el consumo humano, tales como: a) cosméticas; b) medicinales; c) rasurar; d) para zapatos; etc. (iii) modificar el Campo de aplicación para quedar de la siguiente forma: "El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas de origen animal...".	
	PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. I.3 Excepciones. Esta Norma Oficial Mexicana no aplica a los diferentes tipos de crema vegetal y cremas vegetales preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos y, al respecto, se estará a las disposiciones específicamente aplicables a dicho tipo de cremas vegetales y cremas vegetales preparadas. Se entiende por crema vegetal al producto en el que la grasa butírica ha sido sustituida parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.		PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que con la modificación al numeral 1.2 Campo de aplicación, queda cubierta la excepción que se hace para la crema vegetal y crema vegetal preparada.
2 Referencias Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas vigentes o las que las sustituyan:	CANILEC Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan las normas internacionales:	CANILEC Se mantiene la redacción del documento propuesto.	CANILEC LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "2 Referencias Para la correcta aplicación de esta Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes o las que las sustituyan."
	CANILEC Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan:	CANILEC Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan:	
	LNPC, PROFECO Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:		
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. NOM-155-SCFI-2012 Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012. NOM-243-SSA1-2010	LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Incluir como referencia de consulta para la correcta aplicación del proyecto de norma: NMX-F-731-COFOCALEC-2009, con declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de abril del 2010. Norma CODEX STAN 206-1999 Norma General del Codex para el uso de términos lecheros.	LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. La Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009, con declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de abril del 2010, establece como su objetivo y campo de aplicación, el siguiente:	LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. CANILEC CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
<p>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. NOM-251-SSA1-2009</p> <p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012.</p>		<p>“establece las denominaciones, especificaciones y métodos de prueba que aplican a la crema y a la crema con grasa vegetal, destinada para el consumo directo o como materia prima en ingrediente para la elaboración de otros productos alimenticios, comercializada en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos”.</p> <p>La citada Norma Mexicana, en la sección “Concordancia con normas internacionales”, establece:</p> <p>“b) La denominación del producto Crema con grasa vegetal, cumple con lo establecido en el punto 4.3.3 de la Norma CODEX STAN 206-1999 Norma General del Codex para el uso de términos lecheros y toma como referencia la NOM-155-SCFI-2003 que establece la denominación de Leche con grasa vegetal.</p>	<p>ANGLAC COFOCALEC LNPC, PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados – Contenido neto – Tolerancias y métodos de verificación. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.</p> <p>NOM-008-SCFI-2002 Sistema general de unidades de medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.</p> <p>NOM-030-SCFI-2006 Información comercial – Declaración de cantidad de la etiqueta – Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 06 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 modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p> <p>NOM-155-SCFI-2012 Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</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>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos – Aceites y grasas – Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases (cancela a la NMX-F-490-1987). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p>
	<p>CANILEC</p> <p>Se solicita que se incluya la referencia de la Norma NOM-086-SSA1-1994 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p>		
	<p>CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>Solicitamos que en la Sección 2. Referencias; se incluyan como referencias las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:</p> <p>NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.</p> <p>NOM-008-SCFI-2002-2006 Sistema General de Unidades de Medida.</p> <p>NOM-030-SCFI-2006 Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>Ya que los productos objetos de esta norma pueden ser modificados, por ejemplo: cremas bajas o reducidas en grasa</p>		
	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>Se debe Incluir las normas NOM-002-SCFI, NOM-008-SCFI, NOM-030-SCFI, NOM-086-SSA1-1994, NMX-F-490-NORMEX-1999 y el Acuerdo de Aditivos de la SSA vigente para el uso de ingredientes y aditivos.</p>		

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p>	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Hace falta incluir la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, porque es la referencia vigente que establece la base para modificación de alimentos que están en el alcance de la presente norma oficial mexicana.</p>	<p>NMX-F-608-NORMEX-2011 Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos – Método de ensayo (prueba) (cancela a la NMX-F-608-NORMEX-2002). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2011. ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012.</p>
	<p>COFOCALEC 2. Referencias Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas vigentes o las que las sustituyan: NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012. NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. 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. 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. 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. NOM-155-SCFI-2012 Leche Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012. 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>COFOCALEC Completar las referencias normativas que aplican a los productos objeto del PROY-NOM. Justificación: Reglamento de la Ley federal sobre metrología y Normalización Artículo 42.- Las normas mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas expedidas para tal efecto. Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. 3.2.5 Referencias Este elemento está destinado a proporcionar una relación completa de otras Normas Mexicanas que sea indispensable consultar para la aplicación de la norma.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
	<p>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>NMX-F-490-1999-NORMEX, Alimentos. Aceites y grasas. Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012, y sus modificaciones.</p> <p>LNPC, PROFECO</p> <p>NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.</p> <p>NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002</p> <p>NOM-030-SCFI-2006 Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.</p> <p>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-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas-Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de Proteínas en Alimentos- Método de Prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2011.</p>		
<p>3.1 Crema en polvo: Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. 3.1 La especificación sanitaria establecida en la NOM-243-SSA1-2010 para crema en polvo para la humedad es de 4% máx, considerar la homologación de este parámetro Se requiere incluir la definición de etiqueta.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. COFOCALEC LNPC, PROFECO</p>

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC				
	<p>COFOCALEC 3.1 Crema en polvo: Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %.</p> <p>LNPC, PROFECO Eliminar del rublo de definición y pasar a cuadro de denominación</p> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 3.1 Crema láctea en polvo: Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema láctea, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %.</p>	<p>COFOCALEC Corregir el % de humedad máximo permitido para crema en polvo, de acuerdo con lo establecido en la NOM-243-SSA1-2010. Justificación: Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 42.- Las normas mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas expedidas para tal efecto. Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. 3.2.6 Definiciones Es un elemento opcional que incluye las definiciones necesarias para el entendimiento de ciertos términos usados en la norma.</p> <p>LNPC, PROFECO Ya que la denominación del producto puede emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor</p>	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p style="text-align: center;">Tabla 1. Denominación Comercial</p> <table border="1" data-bbox="1430 407 1908 634"> <thead> <tr> <th data-bbox="1430 407 1671 436">Denominación</th> <th data-bbox="1671 407 1908 436">Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1430 436 1671 634">Crema en Polvo</td> <td data-bbox="1671 436 1908 634">Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.
Denominación	Definición						
Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.						
	<p>CANILEC Se solicita que se incluya la definición de Crema preparada para dar claridad a la industria: 3.X Crema preparada: Son los productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema, crema reconstituida y/o crema recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican en el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana. De acuerdo con sus propiedades y características se tienen las siguientes cremas: - Crema para pastelería - Crema para batir - Crema extragrasa para batir - Crema dulce de mantequilla en polvo</p>		<p>CANILEC CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió no aceptarlos en virtud de que en la Tabla 1, están contenidas las denominaciones comerciales de crema</p>				

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
	<p>CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>Solicitamos que en la Sección 3, Definiciones: se considere la siguiente redacción para "Crema Preparada":</p> <p><u>Crema preparada:</u> producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la adición de otros ingredientes (por ejemplo azúcar) sometido a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad, así como a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades y características deseadas. De acuerdo con sus propiedades y características, las cremas preparadas se denominan como: Crema para pastelería, crema para batir, crema extra grasa para batir y crema dulce de mantequilla en polvo.</p>		<p>para pastelería, crema para batir, crema extra grasa para batir y crema dulce de mantequilla, que son Cremas preparadas, así que ya no es necesario establecer una definición del término genérico.</p>
		<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.</p> <p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C.</p> <p>LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>El proyecto es omiso en establecer una definición de "crema", así como una definición de aquellas cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal.</p> <p>Al respecto, se somete a consideración lo siguiente:</p> <p>(i) establecer en las definiciones contempladas en el proyecto de norma, la definición y especificación de "crema preparada con grasa de origen animal".</p> <p>(ii) incluir denominaciones para: a) crema para repostería; b) crema para pastel, c) crema pastelera; d) crema batida, etc., que son comercializadas dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>(iii) incorporar la denominación de las cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, tomando como referencia lo establecido en la Norma Mexicana "NMX-F-731-COFOCALEC-2009, para el uso de términos lecheros", en concordancia con lo establecido en la sección 6. "Denominación comercial y clasificación" Tabla 1 "Denominaciones Comerciales de la Leche" de la NOM-155-SCFI-2003, que considera las siguientes: a) leche con grasa vegetal; b) leche reconstituida con grasa vegetal; y/o, c) leches saborizadas.</p>	
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>3.7 Incluir la definición de crema preparada.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC			
	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Crema preparada.- Son los productos lácteos que se obtienen sometiéndolo la crema, crema reconstituida y/o crema recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican en el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Se propone adicionar la definición de crema preparada una vez que se menciona en el presente proyecto de norma oficial mexicana, se toma como referencia el codex stan A-9 1976, Rev 1-2003.				
3.2 Crema reconstituida: Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.	LNPC, PROFECO Eliminar del rubro de definición y pasar a cuadro de denominación	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. 3.2 Enriquecer o reemplazar la definición de crema reconstituida de acuerdo al CODEX. LNPC, PROFECO Ya que la denominación del producto puede emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, pasando el concepto de Crema reconstituida a la Tabla 1, de Denominaciones Comerciales, quedando de la siguiente forma: Tabla 1. Denominación Comercial			
	PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 3.2 Crema láctea reconstituida: Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Reconstituida</td> <td>Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición
Denominación	Definición					
Crema Reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.					
3.3 Crema recombinada: Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.	LNPC, PROFECO Eliminar del rubro de definición y pasar a cuadro de denominación	LNPC, PROFECO Ya que la denominación del producto puede emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor	LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, pasando el concepto de Crema reconstituida a la Tabla 1, de Denominaciones Comerciales, quedando de la siguiente forma: Tabla 1. Denominación Comercial			
	PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 3.3 Crema láctea recombinada: Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Recombinada</td> <td>Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición
Denominación	Definición					
Crema Recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.					

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
<p>3.4 Estandarización: Al ajuste del contenido de grasa y proteínas propias de la leche a una proporción adecuada para cumplir con las especificaciones y la función descrita en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>LNPC, PROFECO Eliminar definición</p>	<p>LNPC, PROFECO No se ocupa en el cuerpo de la norma</p>	<p>LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, eliminando esta definición, ya que no aparece en el resto del Proyecto.</p>
	<p>COFOCALEC Etiqueta: Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.</p>	<p>COFOCALEC Incluir la definición de Etiqueta:</p>	<p>COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma: "3.1 Etiqueta: Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje."</p>
<p>3.6 Sólidos lácteos: Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. 3.6 El CODEX define sólidos (productos) lácteos refiriendo a los productos derivados de la leche, en lugar de citar los componentes. Se sugiere retirar de la definición "...minerales, entre otros".</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió no aceptarlos en virtud de que la definición de "sólidos lácteos" expresada en esta Norma Oficial Mexicana, es la misma que se presenta en la NOM-155-SCFI-2012, enlistada en el capítulo 2. Referencias.</p>
	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Falta incluir el apartado de símbolos y abreviaturas.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma y recorriendo la numeración de los capítulos posteriores a este nuevo capítulo: 4 SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS Cuando en esta norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por: % Por ciento g/kg Gramo sobre kilogramo ≥ Mayor o igual a mín. Mínimo m/m Masa sobre masa</p>
<p>4 Denominación comercial La denominación comercial de los productos objeto de ese Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.</p>		<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. De acuerdo a la denominación comercial de los productos objeto de este proyecto de Norma, en la descripción establecida en la tabla 1, indica como la denominación del termino CREMA "Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche", esto excluye a todas aquellas variedades de crema que en su formulación contienen Grasas vegetales y/o la combinación de grasas vegetal y animal.</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p>

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		<p>Con lo anterior esta norma sólo considera a la CREMA elaborada con grasas y sólidos no grasos de LECHE siendo esto excluyente para las formulaciones de cremas elaboradas con grasas vegetales y además es limitativa ya que también limita el porcentaje de Grasa butírica que debe contener de acuerdo en lo expresado en la tabla no. 2 de dicha norma, en donde indica el Porcentaje de grasa butírica para cada una de las denominaciones del termino crema.</p> <p>Para lo anterior se propone excluir de esta Norma aquellas Cremas que dentro de su formulación contengan grasas vegetales y/ o su combinación y no se comercializan como lácteas.</p> <p>La aplicación de la presente norma implica en el sector de la industria de panificación y repostería pérdidas por cambio de empaque, etiquetado, reformulación de productos y con ello pérdida de clientes debido a las aplicaciones que ya se tiene destinadas para cada uno de los productos.</p> <p>Además las grasas de origen vegetal son más saludables que la de origen animal, ya que la grasa vegetal (excepto los aceites de coco y palma) está constituida por ácidos grasos insaturados, que tienen propiedades saludables y la segunda por ácidos grasos saturados que son perjudiciales para la salud, ya que aumentan los niveles de colesterol. Por lo anterior se hacen formulaciones que favorezcan a la salud del consumidor.</p>	<p>“5.1 La denominación comercial de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.”</p>
		<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.</p> <p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C.</p> <p>LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>(i) Aclarar que el proyecto de norma está dirigido a crema de grasa de origen animal.</p> <p>(ii) en caso de que el presente proyecto de norma esté dirigido a cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, incluir los diversos tipos de crema que se comercializan en el mercado mexicano.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC								
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. En las definiciones se señala al "producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución", se recomienda establecer los valores de proteína que provienen de la leche para auxiliar a determinar el origen del producto (leche), este parámetro es necesario para asegurar el cumplimiento de requisitos de las cremas reconstituidas y recombinadas.</p>									
	<p>COFOCALEC 4 Denominación comercial 4.1 La denominación comercial de los productos objeto de ese Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.</p>	<p>COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>									
<p>Tabla 1. Denominación Comercial</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema</td> <td>Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Separar la descripción de crema de la descripción de crema reconstituida. Son dos productos diferentes. Considerar la clasificación de los productos</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. COFOCALEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema</td> <td>Alimento en el que se ha reunido una fracción determinada de la grasa de la leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema	Alimento en el que se ha reunido una fracción determinada de la grasa de la leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Denominación	Definición										
Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
Denominación	Definición										
Crema	Alimento en el que se ha reunido una fracción determinada de la grasa de la leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.										
	<p>COFOCALEC</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema</td> <td>Producto concentrado de la materia grasa de la leche, obtenido por reposo o por centrifugación, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema	Producto concentrado de la materia grasa de la leche, obtenido por reposo o por centrifugación, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.	<p>COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>					
Denominación	Definición										
Crema	Producto concentrado de la materia grasa de la leche, obtenido por reposo o por centrifugación, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.										

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC								
	<p>LNPC, PROFECO</p> <table border="1" data-bbox="579 280 997 594"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema</td> <td>Alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <table border="1" data-bbox="579 651 997 708"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema láctea</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema	Alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	Denominación	Definición	Crema láctea	...	<p>LNPC, PROFECO Definición establecida en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 1.1</p>	
Denominación	Definición										
Crema	Alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
Denominación	Definición										
Crema láctea	...										
	<p>COFOCALEC</p> <table border="1" data-bbox="579 850 997 1013"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema deshidratada o en polvo</td> <td>Producto obtenido por deshidratación o secado de la crema de leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5%.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema deshidratada o en polvo	Producto obtenido por deshidratación o secado de la crema de leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5%.	<p>COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<p>COFOCALEC LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <table border="1" data-bbox="1430 1024 1885 1230"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema en Polvo</td> <td>Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.
Denominación	Definición										
Crema deshidratada o en polvo	Producto obtenido por deshidratación o secado de la crema de leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5%.										
Denominación	Definición										
Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.										
	<p>LNPC, PROFECO</p> <table border="1" data-bbox="579 1133 997 1357"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema en polvo</td> <td>Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema en polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<p>LNPC, PROFECO De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999 Crema en polvo es una denominación</p>					
Denominación	Definición										
Crema en polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC								
	<p>COFOCALEC</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema reconstituida</td> <td>Producto obtenido a partir de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con o sin adición de agua potable y con las mismas características del producto original, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema reconstituida	Producto obtenido a partir de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con o sin adición de agua potable y con las mismas características del producto original, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.	<p>COFOCALEC</p> <p>Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación.</p> <p>Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización</p> <p>Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ...</p> <p>Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<p>COFOCALEC LNPC, PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Reconstituida</td> <td>Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema Reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Denominación	Definición										
Crema reconstituida	Producto obtenido a partir de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con o sin adición de agua potable y con las mismas características del producto original, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.										
Denominación	Definición										
Crema Reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.										
	<p>LNPC, PROFECO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema reconstituida</td> <td>Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>De acuerdo al CODEX STAN 288 -1976 Crema reconstituida es una denominación</p>					
Denominación	Definición										
Crema reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
	<p>LNPC, PROFECO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema recombinada</td> <td>Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>De acuerdo al CODEX STAN 288 -1976 Crema recombinada es una denominación</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Recombinada</td> <td>Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema Recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Denominación	Definición										
Crema recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
Denominación	Definición										
Crema Recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.										

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC				
	<p>COFOCALEC</p> <table border="1" data-bbox="577 289 997 1349"> <thead> <tr> <th data-bbox="577 289 758 315">Denominación</th> <th data-bbox="762 289 997 315">Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="577 318 758 1349">Crema preparada</td> <td data-bbox="762 318 997 1349"> <p>Producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la adición de otros ingredientes (incluida la grasa vegetal), sometido a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad, así como a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades y características deseadas. De acuerdo con sus propiedades y características, las cremas preparadas se denominan, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema para pastelería, la que se le ha agregado azúcar y que no debe contener menos de 20% de grasa de leche; - Crema para batir, la que no contiene menos de 30% de grasa de leche; - Crema extragrasa para batir, la que no contiene menos de 35% de grasa de leche, emulsivos y espesantes, - Crema dulce de mantequilla en polvo, la obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce, que no debe contener menos de 7% de grasa butírica, ni menos de 30% de proteína, y no más de 4% de humedad. </td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema preparada	<p>Producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la adición de otros ingredientes (incluida la grasa vegetal), sometido a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad, así como a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades y características deseadas. De acuerdo con sus propiedades y características, las cremas preparadas se denominan, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema para pastelería, la que se le ha agregado azúcar y que no debe contener menos de 20% de grasa de leche; - Crema para batir, la que no contiene menos de 30% de grasa de leche; - Crema extragrasa para batir, la que no contiene menos de 35% de grasa de leche, emulsivos y espesantes, - Crema dulce de mantequilla en polvo, la obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce, que no debe contener menos de 7% de grasa butírica, ni menos de 30% de proteína, y no más de 4% de humedad. 	<p>COFOCALEC</p> <p>Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación.</p> <p>Justificación:</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización</p> <p>Artículo 44.- (Tercer párrafo)</p> <p>...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ...</p> <p>Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009.</p> <p>CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.)</p> <p>Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió no aceptarlos en virtud de que en la Tabla 1, están contenidas las denominaciones comerciales de crema para pastelería, crema para batir, crema extragrasa para batir y crema dulce de mantequilla, que son Cremas preparadas, así que ya no es necesario establecer la denominación del término genérico.</p>
Denominación	Definición						
Crema preparada	<p>Producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la adición de otros ingredientes (incluida la grasa vegetal), sometido a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad, así como a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades y características deseadas. De acuerdo con sus propiedades y características, las cremas preparadas se denominan, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema para pastelería, la que se le ha agregado azúcar y que no debe contener menos de 20% de grasa de leche; - Crema para batir, la que no contiene menos de 30% de grasa de leche; - Crema extragrasa para batir, la que no contiene menos de 35% de grasa de leche, emulsivos y espesantes, - Crema dulce de mantequilla en polvo, la obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce, que no debe contener menos de 7% de grasa butírica, ni menos de 30% de proteína, y no más de 4% de humedad. 						

PROYECTO		PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC						
Denominación	Definición									
Media Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	LNPC, PROFECO Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación	LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7	LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la denominación de Media Crema y Crema Extra Grasa, para incluirlos en los numerales 4.2.1.2 y 4.2.1.3, quedando de la siguiente forma: 5.2 Clasificación Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación: 5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en: 5.2.1.1 Crema 5.2.1.2 Crema Premium 5.2.1.3 Crema extra grasa 5.2.1.4 Media crema 5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café Cualquiera de las variedades de crema puede ser: 5.2.1.6 Crema cultivada 5.2.1.7 Crema acidificada 5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en: 5.2.2.1 Crema reconstituida 5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida 5.2.2.3 Media crema reconstituida 5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser: 5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida 5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida 5.2.3 La crema recombinada se clasifica en: 5.2.3.1 Crema recombinada 5.2.3.2 Crema extra grasa recombinada 5.2.3.3 Media crema recombinada 5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinada Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser: 5.2.3.5 Crema cultivada recombinada 5.2.3.6 Crema acidificada recombinada".						
		PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Media Crema Láctea</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Crema Láctea Extra Grasa</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Media Crema Láctea	...	Crema Láctea Extra Grasa	...		
Denominación	Definición									
Media Crema Láctea	...									
Crema Láctea Extra Grasa	...									
Crema Extra Grasa	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.									

PROYECTO		PROPUESTA DE MODIFICACIÓN		JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada</td> <td>Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>		Denominación	Definición	Crema Cultivada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Referir a crema cultivada o fermentada El CODEX no incluye la especificación del nivel de acidez.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. CANILEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la denominación de Crema Cultivada, para incluirlos en el numeral 4.2.1.5.1, quedando de la siguiente forma:</p> <p>5.2 Clasificación</p> <p>Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación:</p> <p>5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en:</p> <p>5.2.1.1 Crema</p> <p>5.2.1.2 Crema Premium</p> <p>5.2.1.3 Crema extra grasa</p> <p>5.2.1.4 Media crema</p> <p>5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema puede ser:</p> <p>5.2.1.6 Crema cultivada</p> <p>5.2.1.7 Crema acidificada</p> <p>5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en:</p> <p>5.2.2.1 Crema reconstituida</p> <p>5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida</p> <p>5.2.2.3 Media crema reconstituida</p> <p>5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:</p> <p>5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida</p> <p>5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida</p> <p>5.2.3 La crema recombinada se clasifica en:</p> <p>5.2.3.1 Crema recombinada</p> <p>5.2.3.2 Crema extra grasa recombinada</p> <p>5.2.3.3 Media crema recombinada</p> <p>5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinada</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser:</p> <p>5.2.3.5 Crema cultivada recombinada</p> <p>5.2.3.6 Crema acidificada recombinada".</p>
		Denominación	Definición					
		Crema Cultivada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.					
		<p>CANILEC</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada o fermentada</td> <td>Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>		Denominación	Definición	Crema Cultivada o fermentada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	
Denominación	Definición							
Crema Cultivada o fermentada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.							
<p>LNPC, PROFECO</p> <p>Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación</p>		<p>LNPC, PROFECO</p> <p>De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7</p>						
<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Láctea Cultivada</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación	Definición	Crema Láctea Cultivada	...		
Denominación	Definición							
Crema Láctea Cultivada	...							

PROYECTO		PROPUESTA DE MODIFICACIÓN		JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema deslactosada</td> <td>Al producto terminado que cumple con lo indicado en la definición de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2. El nivel de lactosa tiene que ser de 10 g/kg</td> </tr> </tbody> </table>		Denominación	Definición	Crema deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la definición de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2. El nivel de lactosa tiene que ser de 10 g/kg	<p>CANILEC Se solicita que se incluya la denominación comercial de Crema Deslactosada considerando lo establecido en la NOM-155-SCFI-2012, Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita que se incluya la denominación comercial de Crema Deslactosada considerando lo establecido en la NOM-155-SCFI-2012, Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. La crema regularmente contiene más del 3%(*) de lactosa, por lo tanto es posible transformarla en glucosa y galactosa por el proceso de deslactosado hasta una concentración menor de 10 g/L tal como se establece en la NOM-155-SCFI-2012. (*) Referencia: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, www.ndb.nal.usda.gov</p>	<p>CANILEC GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Deslactosada</td> <td>Al producto terminado que cumple con lo indicado en la denominación de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. El nivel de lactosa tiene que ser como máximo 10 g/kg.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema Deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la denominación de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. El nivel de lactosa tiene que ser como máximo 10 g/kg.				
Denominación	Definición																
Crema deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la definición de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2. El nivel de lactosa tiene que ser de 10 g/kg																
Denominación	Definición																
Crema Deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la denominación de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. El nivel de lactosa tiene que ser como máximo 10 g/kg.																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Acidificada</td> <td>Es la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que pueden contener o no cultivos de bacterias lácticas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> <tr> <td>Crema Ligera o Ligera para Café</td> <td>Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>		Denominación	Definición	Crema Acidificada	Es la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que pueden contener o no cultivos de bacterias lácticas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	Crema Ligera o Ligera para Café	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<p>LNPC, PROFECO Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Láctea Acidificada</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Crema Láctea Ligera o Ligera para Café</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p>		Denominación	Definición	Crema Láctea Acidificada	...	Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	...	<p>LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7</p>	<p>LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la denominación de Crema ligera o crema ligera para café y crema acidificada, para incluirlos en los numerales 4.2.1.4 y 4.2.1.5.2, quedando de la siguiente forma: 5.2 Clasificación Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación: 5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en: 5.2.1.1 Crema 5.2.1.2 Crema Premium 5.2.1.3 Crema extra grasa 5.2.1.4 Media crema 5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café Cualquiera de las variedades de crema puede ser: 5.2.1.6 Crema cultivada 5.2.1.7 Crema acidificada 5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en: 5.2.2.1 Crema reconstituida 5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida 5.2.2.3 Media crema reconstituida 5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida</p>
Denominación	Definición																
Crema Acidificada	Es la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que pueden contener o no cultivos de bacterias lácticas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.																
Crema Ligera o Ligera para Café	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.																
Denominación	Definición																
Crema Láctea Acidificada	...																
Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	...																

PROYECTO		PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC											
				<p>Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:</p> <p>5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida 5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida 5.2.3 La crema reconstituida se clasifica en: 5.2.3.1 Crema reconstituida 5.2.3.2 Crema extra grasa reconstituida 5.2.3.3 Media crema reconstituida 5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:</p> <p>5.2.3.5 Crema cultivada reconstituida 5.2.3.6 Crema acidificada reconstituida”.</p>											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema para Batir</td> <td>Crema, crema reconstituida y/o reconstituida destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> <tr> <td>Crema Extra Grasa para Batir</td> <td>Crema, crema reconstituida y/o reconstituida destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>		Denominación	Definición	Crema para Batir	Crema, crema reconstituida y/o reconstituida destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	Crema Extra Grasa para Batir	Crema, crema reconstituida y/o reconstituida destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. No son entendibles los términos crema para batir y montado, no se encuentra en las definiciones.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Láctea para Batir</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Crema Láctea Extra Grasa para Batir</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p>	Denominación	Definición	Crema Láctea para Batir	...	Crema Láctea Extra Grasa para Batir	...	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que las definiciones presentadas en este cuadro son las mismas que las del numeral 2.4.2, del estándar CODEX STAN 288-1976 Norma del CODEX para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas.</p>
Denominación	Definición														
Crema para Batir	Crema, crema reconstituida y/o reconstituida destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.														
Crema Extra Grasa para Batir	Crema, crema reconstituida y/o reconstituida destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.														
Denominación	Definición														
Crema Láctea para Batir	...														
Crema Láctea Extra Grasa para Batir	...														

PROYECTO		PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td> <td>Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	...		<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que desde el Objetivo y Campo de Aplicación, queda entendido que esta Norma Oficial Mexicana sólo aplicará para Cremas de origen lácteo.</p>
Denominación	Definición										
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
Denominación	Definición										
Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	...										
	<p>COFOCALEC</p> <p>4.2 Clasificación Por su contenido de grasa, los productos objeto de este proyecto de norma oficial se clasifican de la siguiente forma:</p> <p>4.2.1 Crema</p> <p>4.2.1.1 Crema.</p> <p>4.2.1.2 Crema extra grasa.</p> <p>4.2.1.3 Media crema.</p> <p>4.2.1.4 Crema ligera o crema ligera para café.</p> <p>4.2.2 Crema reconstituida</p> <p>4.2.2.1. Crema reconstituida.</p> <p>4.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida.</p> <p>4.2.2.3 Media crema reconstituida.</p> <p>4.2.2.4 Crema ligera reconstituida o crema ligera reconstituida para café.</p> <p>4.2.3 Crema preparada</p> <p>4.2.3.1 Crema para pastelería.</p> <p>4.2.3.2 Crema para batir.</p> <p>4.2.3.3 Crema extra grasa para batir.</p> <p>4.2.3.4 Crema dulce de mantequilla en polvo.</p> <p>4.2.4 Cualquiera de las variedades de crema puede ser:</p> <p>4.2.4.1 Cultivada o fermentada, producto cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácticas.</p> <p>4.2.4.2 Acidificada, producto que se obtiene al agregar agentes acidulantes.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación.</p> <p>Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<p>COFOCALEC LNPC, PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>5.2 Clasificación Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación:</p> <p>5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en:</p> <p>5.2.1.1 Crema</p> <p>5.2.1.2 Crema Premium</p> <p>5.2.1.3 Crema extra grasa</p> <p>5.2.1.4 Media crema</p> <p>5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema puede ser:</p> <p>5.2.1.6 Crema cultivada</p> <p>5.2.1.7 Crema acidificada</p> <p>5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en:</p> <p>5.2.2.1 Crema reconstituida</p> <p>5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida</p> <p>5.2.2.3 Media crema reconstituida</p> <p>5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:</p> <p>5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida</p> <p>5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida</p> <p>5.2.3 La crema recombinada se clasifica en:</p> <p>5.2.3.1 Crema recombinada</p> <p>5.2.3.2 Crema extra grasa recombinada</p> <p>5.2.3.3 Media crema recombinada</p> <p>5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinada</p>								
	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>4.2 Clasificación: Los productos objetos de esta Norma Mexicana se clasifican como se describe a continuación:</p> <p>4.2.1 La crema se clasifica en:</p> <p>4.2.1.1. Crema</p> <p>4.2.1.2. Crema extra grasa</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>No aparece clasificación De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7</p>									

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
	<p>4.2.1.3. Media crema 4.2.1.4. Crema ligera o crema ligera para café 4.2.1.5. Cualquiera de las variedades de crema puede ser: 4.2.1.5.1 Crema cultivada 4.2.1.5.2. Crema acidificada 4.2.2 La crema reconstituida se clasifica en: 4.2.1.1. Crema reconstituida 4.2.1.2. Crema reconstituida extra grasa 4.2.1.3. Media crema reconstituida 4.2.1.4. Crema ligera reconstituida o crema ligera reconstituida para café 4.2.1.5. Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser: 4.2.1.5.1. Crema reconstituida cultivada 4.2.1.5.2 Crema reconstituida acidificada 4.2.2 La crema recombinada se clasifica en: 4.2.1.1. Crema recombinada 4.2.1.2. Crema recombinada extra grasa 4.2.1.3. Media crema reconstituida 4.2.1.4. Crema ligera recombinada o crema ligera reconstituida para café 4.2.1.5. Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser: 4.2.1.5.1. Crema recombinada cultivada 4.2.1.5.2 Crema recombinada acidificada</p>		<p>Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser: 5.2.3.5 Crema cultivada recombinada 5.2.3.6 Crema acidificada recombinada”.</p>
<p>5.1 La materia prima empleada en la elaboración de los productos objetos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y en las normas oficiales mexicanas correspondientes.</p>	<p>LNPC, PROFECO La materia prima empleada en la elaboración de los productos objetos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y en las normas oficiales mexicanas correspondientes. Además se debe cumplir con lo siguiente: 5.1.1 Para Cremas (fluidas o en polvo): Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema. 5.1.2 Para Cremas elaboradas por reconstitución o recombinación: Mantequilla, grasa butírica, leche en polvo, crema en polvo y agua potable.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Considerando la redacción del punto 5.1, ajustar las especificaciones de la tabla 2 con lo establecido en el RCSPS. La NOM no puede contradecir lo establecido en el Reglamento. LNPC, PROFECO De acuerdo al CODEX STAN 288 -1976 que establece materias primas claras para cremas, cremas reconstituidas y cremas recombinadas</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: “6.1 La materia prima (leche, sólidos lácteos y/o mantequilla) empleada en la elaboración de los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana, debe cumplir la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1 (véase 2, referencias). Además se debe cumplir con lo siguiente: 6.1.1 Para Cremas (fluidas o en polvo): Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema. 6.1.2 Para Cremas elaboradas por reconstitución o recombinación: Mantequilla, grasa butírica, leche en polvo, crema en polvo y agua potable.”</p>

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC												
<p>5.2 Ingredientes permitidos</p> <p>5.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes:</p> <p>a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla</p> <p>b) Cloruro de sodio</p> <p>c) Cultivos lácticos</p> <p>d) Agua potable</p> <p>e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.5)</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>a) Cloruro de sodio</p> <p>b) Cultivos lácticos</p> <p>c) Agua potable</p> <p>d) Sacarosa (azúcar)</p> <p>e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.5)</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>En ingredientes faltaría considerar la grasa butírica anhidra y otras.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>LNPC, PROFECO</p> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"6.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes:</p> <p>a) Cloruro de sodio</p> <p>b) Cultivos lácticos</p> <p>c) Agua potable</p> <p>d) Sacarosa (azúcar)</p> <p>e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.2)"</p>												
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>5.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes:</p> <p>a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla,</p> <p>b) Cloruro de sodio,</p> <p>c) Cultivos lácticos,</p> <p>d) Agua potable</p> <p>e) Grasas o aceites vegetales y</p> <p>f) Otros ingredientes opcionales. (véase 3.5)</p>														
<p>5.3 La composición de la crema y crema preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de:</p> <p>Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>La Tabla 2 no coincide con las especificaciones no concuerdan con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que a nuestro juicio regula adecuadamente la comercialización del producto, esta refiere a rangos en contenido de grasa, y no a valores mínimos. Se requiere corregir escritura de la tabla para que sea entendible, puntualizando los rangos para evitar traslapes, considérese que el método Gerber de determinación establecido en 8.9 tiene una resolución que complica la determinación correcta de la conformidad.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"6.3 La composición de la crema debe cumplir con un porcentaje mínimo de grasa butírica y proteína de:</p> <p>Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica y proteína</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>% de proteína</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada</td> <td>25.0 – 29.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium</td> <td>30.0 – 34.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada</td> <td>18.0 – 24.9</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína	Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8	Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0
	Denominación de crema	% de grasa butírica		% de proteína											
Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8													
Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8													
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0													
<p>COFOCALEC</p> <p>Adecuar la Tabla 2 acorde a los comentarios del punto anterior.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Ajustar las especificaciones de la tabla 2 con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. La NOM no puede contradecir lo establecido en el Reglamento.</p> <p>La Tabla 2 refiere a rangos en contenido de grasa, y no a valores mínimos. Se requiere corregir escritura.</p> <p>Justificación:</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización</p> <p>Artículo 44.- (Tercer párrafo)</p> <p>...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ...</p>														

PROYECTO			PROPUESTA DE MODIFICACIÓN			JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA			RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC																																																																										
			<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 5.3 La composición de la crema láctea y crema láctea preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de: Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica</p>			<p>Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>			<table border="1"> <tr> <td>Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada</td> <td>≥35.0</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada</td> <td>10.0 – 17.9</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Crema para Pastelería</td> <td>25.0 – 29.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Crema para Batir</td> <td>25.0 – 29.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Crema Extra Grasa para Batir</td> <td>≥35.0</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td> <td>≥7.0</td> <td>2.5</td> </tr> </table>			Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada	≥35.0	1.4	Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada	10.0 – 17.9	2.5	Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8	Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8	Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5																																																						
									Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada	≥35.0	1.4																																																																								
Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada	10.0 – 17.9	2.5																																																																																	
Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8																																																																																	
Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8																																																																																	
Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4																																																																																	
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5																																																																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>Método de ensayo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Media Crema</td> <td>18.0 – 24.9</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema Extra Grasa</td> <td>≥34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema Cultivada</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema Acidificada</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema Ligera o Ligera para Café</td> <td>0.0 – 17.9</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema para Pastelería</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema para Batir</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema Extra Grasa para Batir</td> <td>≥34.0</td> <td>Inciso 9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> <tr> <td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td> <td>≥7.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Media Crema	18.0 – 24.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Extra Grasa	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Acidificada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Ligera o Ligera para Café	0.0 – 17.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema para Pastelería	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema para Batir	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Extra Grasa para Batir	≥34.0	Inciso 9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	<p>LNPC, PROFECO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>% de proteína</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada</td> <td>≥30.0</td> <td>2.0 mín.</td> </tr> <tr> <td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media crema re combinada</td> <td>≥20.0</td> <td>2.4 mín.</td> </tr> <tr> <td>Crema extra grasa, crema extra grasa reconstituida y crema extra grasa re combinada</td> <td>≥35.0</td> <td>1.4 mín.</td> </tr> <tr> <td>Crema Ligera o ligera para café, Crema reconstituida ligera y Crema re combinada ligera</td> <td>≥14.0</td> <td>2.5 mín.</td> </tr> <tr> <td>Crema para pastelería</td> <td>≥20.0</td> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>Crema para batir</td> <td>≥30.0</td> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>Crema extra grasa para batir</td> <td>≥35.0</td> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>Crema dulce de mantequilla en polvo</td> <td>≥7.0</td> <td>≥30.0</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína	Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	≥30.0	2.0 mín.	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media crema re combinada	≥20.0	2.4 mín.	Crema extra grasa, crema extra grasa reconstituida y crema extra grasa re combinada	≥35.0	1.4 mín.	Crema Ligera o ligera para café, Crema reconstituida ligera y Crema re combinada ligera	≥14.0	2.5 mín.	Crema para pastelería	≥20.0	-----	Crema para batir	≥30.0	-----	Crema extra grasa para batir	≥35.0	-----	Crema dulce de mantequilla en polvo	≥7.0	≥30.0	<p>LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>% de proteína</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada</td> <td>25.0 – 29.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium</td> <td>30.0 – 34.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema re combinada</td> <td>18.0 – 24.9</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada</td> <td>≥35.0</td> <td>1.4</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína	Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	25.0 – 29.9	1.8	Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema re combinada	18.0 – 24.9	2.0	Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada	≥35.0	1.4
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo																																																																																	
Crema	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Media Crema	18.0 – 24.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema Extra Grasa	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema Acidificada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema Ligera o Ligera para Café	0.0 – 17.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema para Pastelería	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema para Batir	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema Extra Grasa para Batir	≥34.0	Inciso 9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																	
Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína																																																																																	
Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	≥30.0	2.0 mín.																																																																																	
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media crema re combinada	≥20.0	2.4 mín.																																																																																	
Crema extra grasa, crema extra grasa reconstituida y crema extra grasa re combinada	≥35.0	1.4 mín.																																																																																	
Crema Ligera o ligera para café, Crema reconstituida ligera y Crema re combinada ligera	≥14.0	2.5 mín.																																																																																	
Crema para pastelería	≥20.0	-----																																																																																	
Crema para batir	≥30.0	-----																																																																																	
Crema extra grasa para batir	≥35.0	-----																																																																																	
Crema dulce de mantequilla en polvo	≥7.0	≥30.0																																																																																	
Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína																																																																																	
Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	25.0 – 29.9	1.8																																																																																	
Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8																																																																																	
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema re combinada	18.0 – 24.9	2.0																																																																																	
Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada	≥35.0	1.4																																																																																	
			<p>LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7 y a los estudios realizados por PROFECO. De acuerdo a De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999</p>																																																																																

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC																																				
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="577 280 724 345">Denominación de crema láctea</th> <th data-bbox="728 280 829 345">% de grasa butírica</th> <th data-bbox="833 280 1010 305">Método de ensayo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="577 349 724 519">Crema Láctea</td> <td data-bbox="728 349 829 519">25.0 – 34.0</td> <td data-bbox="833 349 1010 519">Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 522 724 693">Media Crema Láctea</td> <td data-bbox="728 522 829 693">18.0 – 24.9</td> <td data-bbox="833 522 1010 693">Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 696 724 867">Crema Láctea Extra Grasa</td> <td data-bbox="728 696 829 867">≥34.0</td> <td data-bbox="833 696 1010 867">Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 870 724 1040">Crema Láctea Cultivada</td> <td data-bbox="728 870 829 1040">25.0 – 34.0</td> <td data-bbox="833 870 1010 1040">Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1044 724 1214">Crema Láctea Acidificada</td> <td data-bbox="728 1044 829 1214">25.0 – 34.0</td> <td data-bbox="833 1044 1010 1214">Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1218 724 1377">Crema Láctea Ligera o Ligera para Café</td> <td data-bbox="728 1218 829 1377">10.0 – 17.9</td> <td data-bbox="833 1218 1010 1377">Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación de crema láctea	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Láctea	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Media Crema Láctea	18.0 – 24.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Extra Grasa	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Cultivada	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Acidificada	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	10.0 – 17.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.		<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="1449 272 1654 443">Crema Ligera o Crema Ligera para café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada</td> <td data-bbox="1659 272 1789 443">10.0 – 17.9</td> <td data-bbox="1793 272 1906 443">2.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1449 446 1654 495">Crema para Pastelería</td> <td data-bbox="1659 446 1789 495">25.0 – 29.9</td> <td data-bbox="1793 446 1906 495">1.8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1449 498 1654 522">Crema para Batir</td> <td data-bbox="1659 498 1789 522">25.0 – 29.9</td> <td data-bbox="1793 498 1906 522">1.8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1449 526 1654 574">Crema Extra Grasa para Batir</td> <td data-bbox="1659 526 1789 574">≥35.0</td> <td data-bbox="1793 526 1906 574">1.4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1449 578 1654 626">Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td> <td data-bbox="1659 578 1789 626">≥7.0</td> <td data-bbox="1793 578 1906 626">2.5</td> </tr> </tbody> </table>	Crema Ligera o Crema Ligera para café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada	10.0 – 17.9	2.5	Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8	Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8	Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5
Denominación de crema láctea	% de grasa butírica	Método de ensayo																																					
Crema Láctea	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																					
Media Crema Láctea	18.0 – 24.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																					
Crema Láctea Extra Grasa	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																					
Crema Láctea Cultivada	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																					
Crema Láctea Acidificada	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																					
Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	10.0 – 17.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																					
Crema Ligera o Crema Ligera para café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada	10.0 – 17.9	2.5																																					
Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8																																					
Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8																																					
Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4																																					
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5																																					

PROYECTO			PROPUESTA DE MODIFICACIÓN			JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC												
			Crema Láctea para Pastelería	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.														
			Crema Láctea para Batir	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.														
			Crema Láctea Extra Grasa para Batir	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.														
			Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>Método de ensayo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	<p>CANILEC</p> <p>5.3 La composición de la crema y crema preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de:</p> <p>Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>Método de ensayo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada o fermentada</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Cultivada o fermentada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	<p>CANILEC</p> <p>Se solicita modificar la denominación comercial de crema cultiva dado que en el mercado se maneja también como crema fermentada, en la norma CODEX STAN 288-1976 se considera como crema fermentada.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo, el CCNNSUIIPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que derivado a comentarios anteriores que fueron aceptados, la denominación comercial de Crema Cultivada, ya no está contemplada en la Tabla 1, ni en la Tabla 2.</p>
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo																	
Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																	
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo																	
Crema Cultivada o fermentada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>5.3.1 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas no deben contener grasa vegetal en ninguna proporción, ni otro tipo de grasa animal que no sea la que proviene de la leche</p> <p>5.3.2 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas que sean cultivadas (fermentadas) o acidificadas, deben cumplir con las especificaciones correspondientes, de acuerdo con la clasificación del producto y contener 0.5% m/m mínimo de acidez (expresada como ácido láctico)</p> <p>5.3.3 La crema en polvo debe contener 42% m/m mínimo de grasa butírica, 5% m/m máximo de humedad y un mínimo de proteína de leche en extracto seco de 34% m/m</p> <p>5.3.4 Crema dulce de mantequilla en polvo, no debe contener más de 4% de humedad.</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7 y a los estudios realizados por PROFECO.</p> <p>De acuerdo a De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma:</p> <p>6.3.1 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas no deben contener grasa vegetal en ninguna proporción, ni otro tipo de grasa animal que no sea la que proviene de la leche.</p> <p>6.3.2 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas que sean cultivadas (fermentadas) o acidificadas, deben cumplir con las especificaciones correspondientes, de acuerdo con la clasificación del producto y contener 0.5% m/m mín. de acidez (expresada como ácido láctico).</p> <p>6.3.3 La crema en polvo debe contener 42% m/m mín. de grasa butírica, 4% m/m máximo de humedad y un mínimo de proteína de leche en extracto seco de 34% m/m.</p> <p>6.3.4 Crema dulce de mantequilla en polvo, no debe contener más de 4% de humedad."</p>
<p>Nota: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Nota: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada o fermentada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>Solicitamos que en la sección 5. Especificaciones, se eliminar la NOTA de la Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica la cual indica:</p> <p>NOTA: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 20.0% y menor a 34.0%.</p> <p>Estimamos que el término PREMIUM debe eliminarse por virtud de las siguientes razones:</p> <p>a) Este proyecto indica en su sección de 11. Concordancia con normas internacionales que coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las natas (cremas) y natas preparadas; la misma considera en el numeral 3.3 Composición, que la grasa láctea mínima deberá ser del 10% (w/w), y aun considera que si ésta se encuentra por debajo de lo especificado podrá considerarse como</p>	<p>CANILEC</p> <p>CANACINTRA</p> <p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS, A.C.</p> <p>eazuleta@hotmail.com</p> <p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>angelicajimenezflores@hotmail.com</p> <p>carlos_ojeda_robles@hotmail.com</p> <p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.</p> <p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.</p> <p>ANGLAC</p> <p>COFOCALEC</p> <p>LNPC, PROFECO</p> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, eliminando la Nota de la Norma Oficial Mexicana.</p>

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		<p>alimento modificado en su composición de acuerdo a la utilización de términos lecheros (Codex Stan 206-1999). Asimismo, dentro de la sección 3. Composición esencial y factores de calidad, no se considera el % de grasa como un factor determinante para calidad, sólo se resalta el origen de las materias primas; por lo cual, el término que se propone utilizar en la nota "Premium" está fuera de contexto.</p> <p>b) La actual norma de etiquetado NO;-051-SCFI/SSA1-2010 en la sección 4. Especificaciones en el numeral 4.4.1 "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor". Una vez más; no se puede considerar que el contenido de grasa sea un indicador de calidad en el producto, por lo cual la nota que indica el término "Premium" deberá eliminarse.</p> <p>c) Asimismo, el término "Premium" podría ser confuso; ya que algunas empresas cuentan con el registro de marca ante el IMPI, por esta razón, sin llegar al % de grasa especificado en alguna crema (mayor a 30%) una etiqueta podría contener la marca registrada y no estaría incumpliendo regulación alguna.</p>	
		<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>De la sección 5. Especificaciones, se solicita eliminar la NOTA de la Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica.</p> <p>Se elimine, por las siguientes razones:</p> <p>a) Este proyecto indica en su sección de 11. Concordancia con normas internacionales que coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las natas (cremas) y natas preparadas; la misma considera en el numeral 3.3 Composición, que la grasa láctea mínima deberá ser del 10% (w/w), y aun considera que si ésta se encuentra por debajo de lo especificado podrá considerarse como alimento modificado en su composición de acuerdo a la utilización de términos lecheros (Codex Stan 206-1999). Asimismo, dentro de la sección 3. Composición esencial y factores de calidad, no se considera el % de grasa como un factor determinante para calidad,</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		<p>sólo se resalta el origen de las materias primas; por lo cual, el término que se propone utilizar en la nota "Premium" está fuera de contexto.</p> <p>b) La actual norma de etiquetado NO;-051-SCFI/SSA1-2010 en la sección 4. Especificaciones en el numeral 4.4.1 "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor". Una vez más; no se puede considerar que el contenido de grasa sea un indicador de calidad en el producto, por lo cual la nota que indica el término "Premium" deberá eliminarse.</p> <p>c) Asimismo, el término "Premium" podría ser confuso; ya que algunas empresas cuentan con el registro de marca ante el IMPI, por esta razón, sin llegar al % de grasa especificado en alguna crema (mayor a 30%) una etiqueta podría contener la marca registrada y no estaría incumpliendo regulación alguna.</p>	
		<p>UNIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES PRECUARIOS, A.C. eazuleta@hotmail.com</p> <p>Nuestra solicitud es se omita el concepto "PREMIUM" que se establece en la nota de la tabla 2, de la sección 5. Especificaciones, en virtud de que esta referencia de calidad nada tiene que ver con el contenido de grasa, como pretende establecerse en la referida nota.</p> <p>Estimamos que el término PREMIUM debe eliminarse por virtud de las siguientes razones:</p> <p>En primer término, este proyecto indica en su sección de 11. Concordancia con normas internacionales que coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las natas (cremas) y natas preparadas; la misma considera en el numeral 3.3 Composición, que la grasa láctea mínima deberá ser del 10% (w/w), y aun considera que si ésta se encuentra por debajo de lo especificado podrá considerarse como alimento modificado en su composición de acuerdo a la utilización de términos lecheros (Codex Stan 206-1999). Asimismo, dentro de la sección 3. Composición esencial y factores de calidad, no se considera el %</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		<p>de grasa como un factor determinante para calidad, sólo se resalta el origen de las materias primas; por lo cual, el término que se propone utilizar en la nota "Premium" está fuera de contexto.</p> <p>Por otro lado, la actual norma de etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en la sección 4. Especificaciones en el numeral 4.4.1 "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor". Una vez más; no se puede considerar que el contenido de grasa sea un indicador de calidad en el producto, por lo cual la nota que indica el término "Premium" deberá eliminarse.</p> <p>Finalmente, el contexto del problema de sobrepeso y obesidad que prevalece en México hace impensable adjudicar el concepto de Premium a la crema con mayor contenido de grasa, haciendo pensar en productos con menos contenido de grasa, los cuales posiblemente sean más recomendables para ellos, no tienen los niveles de calidad suficientes, lo cual es a todas luces injusto e inadecuado.</p> <p>En virtud de lo anterior, estimamos que es evidente que un concepto de calidad como lo es la palabra "Premium", no puede referirse a uno solo de los productos amparados por la norma que nos ocupa, ligándolo de manera errónea al contenido de grasa.</p>	
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. No se justifica el término "Premium", ya existe la acotación extra grasa.</p>	
		<p>angelicajimenezflores@hotmail.com carlos_ojeda_robles@hotmail.com</p> <p>La Nota del Cuadro 2 de la sección 5 establece que algunas denominaciones de crema (no todas), podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor al 30% y menor al 34%.</p> <p>Lo anterior constituye un error extremo ya que incorpora inadecuadamente conceptos de calidad a la denominación comercial, pero peor aún, lo establece de manera injusta, solamente para algunas de las categorías de producto, pudiendo resultar en un sesgo en las preferencias del consumidor.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		<p>Es decir, se trata de una información sesgada que se estaría estableciendo a nivel de una Norma Oficial Mexicana. Tengan mucho cuidado con este tipo de mensajes.</p>	
	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Nota: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa se encuentre en el rango de 30.0% y menos de 34.0%.</p>	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita la modificación en la redacción para que se considere el rango de 30% y menor de 34% de grasa</p>	
		<p>COFOCALEC No se justifica el término "Premium".</p>	
	<p>LNPC, PROFECO ELIMINAR NOTA</p>	<p>LNPC, PROFECO Utilizar el término Premium para esta categoría podría confundir al consumidor ya que consideraría que es superior en calidad inclusive sobre la Cremas Extra Grasa</p>	
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. NOTA: Las denominaciones comerciales Crema Láctea, Crema Láctea Cultivada, Crema Láctea Acidificada, Crema Láctea para Pastelería y Crema Láctea para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.</p>		
		<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS La Nota de la Tabla 2, de la Sección 5, Especificaciones establece que las denominaciones Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para batir, podrán utilizar el término "PREMIUM" dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor al 30.0% y menor a 34.0%. Estimamos que esto es incorrecto y por ello, solicitamos atentamente que la NOTA de la Tabla 2 de la sección 5 Especificaciones; sea eliminada, en virtud de las siguientes consideraciones: a) Los conceptos o referencias de calidad, como lo es el concepto PREMIUM que se propone, NO tienen cabida en normas que tienen por objeto establecer denominaciones comerciales, especificaciones físico químicas, información comercial y métodos de prueba, como es el caso del Proyecto de NOM que nos ocupa.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
		<p>No encontramos en ninguna de las Normas emitidas por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas Comerciales (CCNSUICPC) que Usted preside, encargado de este tipo de normas, antecedente alguno en el que criterios de calidad sean incorporados a una norma del tipo de la que se propone.</p> <p>c) Las referencias internacionales (CODEX STAN 288-1976 Norma para natas (cremas) y natas preparadas) NO considera el contenido de grasa como un factor determinante de calidad, como lo pretende erróneamente el proyecto de NOM 193.</p> <p>d) En nuestro marco normativo nacional, la norma de etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010 establece en el numeral 4.4.1 que "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor". Una vez más; al incorporarse el concepto PREMIUM solamente para algunos los tipos de crema considerados, hay una discriminación evidente que puede conducir al error, respecto de los tipos de cremas que no son considerados para tener esta expresión.</p> <p>c) Finalmente, pero no menos importante, el contexto del problema de sobrepeso y obesidad que prevalece en México hace impensable adjudicar el concepto de Premium a la crema con mayor contenido de grasa, haciendo pensar que productos con menos contenido de grasa, los cuales posiblemente sean más recomendables para ciertos tipos de consumidores, no tienen los niveles de calidad suficientes, lo cual es a todas luces injusto e inadecuado.</p> <p>En virtud de lo anterior, estimamos que es evidente que un concepto de calidad como lo es la palabra "Premium", no puede referirse sólo a algunos de los productos amparados por la norma que nos ocupa, ligándolo de manera errónea al contenido de grasa.</p>	

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC																		
<p>5.6 Higiene Los productos que abarca este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, pueden ser elaborados bajo los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009, vigente.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. En requisitos de higiene debe referirse la obligatoriedad de aplicación de la NOM-251-SSA1-2009.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma: "6.6 Higiene Los productos que abarca esta Norma Oficial Mexicana, deben ser elaborados conforme lo establecido en la NOM-251-SSA1 (véase 2, referencias)."</p>																		
	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. 5.6 Higiene Los productos que abarca este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben ser elaborados bajo los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009, vigente.</p>	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita se cambie el texto Los productos objetos de este proyecto de Norma Mexicana, deben de ser elaborados bajo los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009, vigente, para cuidar la higiene en su elaboración</p>																			
		<p>COFOCALEC En requisitos de higiene debe referirse la obligatoriedad de aplicación de la NOM-251-SSA1-2009.</p>																			
	<p>COFOCALEC Incluir los valores de proteína. Parámetro necesario para asegurar el cumplimiento de requisitos de las cremas reconstituidas y recombinadas.</p>		<p>COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma:</p> <table border="1" data-bbox="1444 748 1898 1365"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butirica</th> <th>% de proteína</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada</td> <td>25.0 – 29.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium</td> <td>30.0 – 34.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada</td> <td>18.0 – 24.9</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada</td> <td>≥35.0</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada</td> <td>10.0 – 17.9</td> <td>2.5</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación de crema	% de grasa butirica	% de proteína	Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8	Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0	Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada	≥35.0	1.4	Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada	10.0 – 17.9	2.5
Denominación de crema	% de grasa butirica	% de proteína																			
Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8																			
Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8																			
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0																			
Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada	≥35.0	1.4																			
Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada	10.0 – 17.9	2.5																			

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC												
			<table border="1"> <tr> <td>Crema para Pastelería</td> <td>25.0 – 29.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Crema para Batir</td> <td>25.0 – 29.9</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Crema Extra Grasa para Batir</td> <td>≥35.0</td> <td>1.4</td> </tr> <tr> <td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td> <td>≥7.0</td> <td>2.5</td> </tr> </table>	Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8	Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8	Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5
Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8													
Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8													
Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4													
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5													
	<p>CANILEC X.X Los productos que se encuentren en el alcance de este proyecto de norma con modificaciones en su composición, deben cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 (véase punto 2. Referencias).</p>	<p>CANILEC Se solicita que se incluya la referencia de la NOM-086 para productos modificados en su composición.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma: "6.8 Los productos que se encuentren en el alcance de esta Norma Oficial Mexicana con modificaciones en su composición, deben cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1 (véase 2, referencias)."</p>												
<p>6 Métodos de prueba Para la determinación de la cantidad y caracterización de grasa contenida en los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</p>		<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. Se solicita que de la sección 6. Métodos de prueba se modifique, ya que el método Gerber que referencian de la NOM-155-SCFI-2012 de Leche es distinto para determinación de grasa que se requiere en cremas, los butirómetros son distintos; se requiere un butirómetro con dos aberturas con escalas de 20 a 55% y divisiones de 0.5%</p> <p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. En relación al método de prueba propuesto en el proyecto de norma, este está limitado únicamente al porcentaje de grasa butírica y a no determinar diversos tipos de grasa como pueden ser combinados de grasa animal con vegetal y otras combinaciones. La NOM-155-SCFI-2012, Tabla 4, se incluyen los métodos para determinación de grasa tanto en contenido como en origen, y el proyecto de norma, sólo hace mención de un método de prueba que no determina el origen de la grasa utilizada, por lo que no obliga a mostrar dicha información, lo que se considera una desventaja para el ramo de fabricantes de reposterías y cremas vegetales.</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. CANILEC LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "7.1 Para la evaluación de las especificaciones que se establecen en la presente Norma Oficial Mexicana, se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación:</p> <p style="text-align: center;">Tabla 3. Métodos de Prueba</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa y tipo de Grasa</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C Numeral 1.2 Método de Roese-Gottlieb (hidrólisis alcalina); y NMX-F-490-1999-NORMEX</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>NMX-F-608-NORMEX-2011</td> </tr> <tr> <td>% de humedad</td> <td>NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.19</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td>NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.21</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Método de Prueba	Grasa y tipo de Grasa	NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C Numeral 1.2 Método de Roese-Gottlieb (hidrólisis alcalina); y NMX-F-490-1999-NORMEX	Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011	% de humedad	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.19	Acidez	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.21		
Parámetro	Método de Prueba														
Grasa y tipo de Grasa	NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C Numeral 1.2 Método de Roese-Gottlieb (hidrólisis alcalina); y NMX-F-490-1999-NORMEX														
Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011														
% de humedad	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.19														
Acidez	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.21														

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC										
		<p>Es importante señalar que el proyecto de norma, no puede apropiarse de un nombre genérico o adjetivo calificativo como el de "crema" para señalar que todas las cremas son aptas para el consumo humano, y que tienen ciertos valores de grasa butírica. Hay cremas preparadas para productos de belleza, cremas de afeitar, cremas con grasa vegetal, y hasta el color crema. El proyecto de norma se pretende apropiarse de un nombre genérico, para desplazar del mercado a muchos tipos de cremas, dentro de las cuales está la crema de origen vegetal, entre muchas otras. Cabe señalar que la crema de origen vegetal se comercializa en México, desde hace más de 100 años.</p> <p>El Proyecto de Norma al que se hace mención dice: "Crema" y debe decir: "Crema 100% de leche pura de vaca" para evitar apropiarse de un nombre genérico.</p>											
		<p>CANILEC Se solicita que se modifique el método de referencia para la determinación de grasa dado que se requiere un butirómetro con dos aberturas con escalas de 30 a 55% y divisiones de 0.5%. Se adjunta información del catálogo FUNKE GERBER donde se establece los equipos necesarios para crema para que sean considerados.</p>											
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Utilizar "debe" en lugar de "puede".</p>											
	<p>LNPC, PROFECO 6.1 Para la evaluación de las especificaciones que se establecen en la presente Norma Oficial Mexicana se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="575 1000 1003 1292"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th>MÉTODO DE PRUEBA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa y tipo de Grasa</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 NMX-F-490-1999-NORMEX Además de trabajar en un método de prueba aplicable a crema por Gerber que se incluya en el cuerpo de la norma</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>NMX-F-608-NORMEX-2011</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales</td> <td>NOM-243-SSA1-2010 Apéndice normativo B inciso B19 y punto 6.2</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td>NOM-243-SSA1-2010 Apéndice normativo B inciso B21</td> </tr> </tbody> </table> <p>6.2 Determinación de sólidos totales Determinar el contenido de sólidos totales mediante el siguiente cálculo: % Sólidos totales = 100- % humedad</p>	PARÁMETRO	MÉTODO DE PRUEBA	Grasa y tipo de Grasa	NOM-086-SSA1-1994 NMX-F-490-1999-NORMEX Además de trabajar en un método de prueba aplicable a crema por Gerber que se incluya en el cuerpo de la norma	Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011	Sólidos Totales	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice normativo B inciso B19 y punto 6.2	Acidez	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice normativo B inciso B21	<p>LNPC, PROFECO Normas necesarias para evaluar a los productos. Muy importante realizar un método que describa perfectamente la técnica para determinar grasa por método Gerber</p>	
PARÁMETRO	MÉTODO DE PRUEBA												
Grasa y tipo de Grasa	NOM-086-SSA1-1994 NMX-F-490-1999-NORMEX Además de trabajar en un método de prueba aplicable a crema por Gerber que se incluya en el cuerpo de la norma												
Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011												
Sólidos Totales	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice normativo B inciso B19 y punto 6.2												
Acidez	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice normativo B inciso B21												

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
		<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 6. Métodos de prueba Modificar según se requiera para incluir un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</p>	
<p>7. Información comercial Las cremas y las cremas preparadas objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con la información comercial establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (véase 2, Referencias), o la que la sustituya, en todo en lo que no se oponga al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Redacción no clara; eliminar última frase. Incluir la NOM-086-SSA1-1994 adicionalmente para facilitar la modificación de la composición de los productos.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. COFOCALEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma: "8. INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA 8.1 Las cremas objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con la información comercial y sanitaria establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1; y, en su caso, con la NOM-086-SSA1 (véase 2, referencias), o las que las sustituyan, en todo en lo que no se oponga a la presente Norma Oficial Mexicana. 8.2 Para la declaración de cantidad en la etiqueta, el contenido neto y la expresión de las unidades de medida se debe cumplir con lo establecido en la NOM-030-SCFI, NOM-002-SCFI y la NOM-008-SCFI, respectivamente (véase 2, referencias). 8.3 La denominación comercial de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deberá corresponder con lo establecido en la Tabla 1 de esta Norma Oficial Mexicana, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor. 8.4 El número de lote y la fecha de caducidad, debe expresarse como se especifica en los numerales 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1, (véase 2, referencias)."</p>
	<p>COFOCALEC 7. Información Comercial Las etiquetas de los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006, NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y la NOM-243-SSA1-2010 (véase 2, Referencias).</p>	<p>COFOCALEC Se sugiere modificar la redacción.</p>	
	<p>LNPC, PROFECO Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 (véase 2. Referencias), deben indicar lo siguiente: 7.1 Denominación comercial 7.1.1 La denominación del producto objeto de esta norma, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 4 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor. 7.2 Deberá declararse el porcentaje mínimo que contiene de grasa de la leche utilizada, la especie o especies de animales de la cual proceda, el número de lote y la fecha de caducidad, como se especifica en los numerales 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p>	<p>LNPC, PROFECO Importante se homologue con otras normas y la utilización de Reglamento de Control Sanitario de Servicios y Productos</p>	
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 7. Información comercial Las cremas lácteas y las cremas lácteas preparadas objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con la información comercial establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (véase 2, Referencias), o la que la sustituya, en todo en lo que no se oponga al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>		

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
<p>8. Evaluación de la conformidad</p> <p>La evaluación de la conformidad se efectuará a través de los organismos de tercera parte debidamente acreditados y aprobados de acuerdo con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. La certificación del cumplimiento de la misma, para los productos a importarse como para los de fabricación nacional.</p> <p>La evaluación de la conformidad del producto objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en este Proyecto de 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>COFOCALEC</p> <p>8. Evaluación de la conformidad</p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en esta norma oficial mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>Mejorar la redacción de todo el punto.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"9. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos objeto de la presente Norma Oficial Mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en esta Norma Oficial Mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento."</p>
	<p>CANILEC</p> <p>Se elimina esta Norma Oficial Mexicana del capítulo 10. Bibliografía.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Solicitó la inclusión de esta Norma Oficial Mexicana en el capítulo 2. Referencias, al ser aceptado su comentario se elimina de este apartado.</p>	
<p>10 Bibliografía</p> <p>- NOM-086 -SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>Pasar a la sección de referencias normativas la NOM-086-SSA1-1994</p>	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.</p> <p>ANGLAC</p> <p>Se solicita pasar de la Bibliografía a la NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, al apartado de referencias para la aplicación de esta norma a los productos objetos del presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>	
	<p>- CODEX STAN 193-1995 Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>No se justifica la referencia a la norma CODEX STAN 193-2005. Sobre la palabra GRATIS.</p>

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
	<p>LNPC, PROFECO Anexar CODEX STAN 207-1999 Norma para las Leches en polvo y las Nata (Crema) en polvo</p>	<p>LNPC, PROFECO Se utilizó como bibliografía</p>	<p>LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, agregando este estándar CODEX al capítulo de Biografía, también se agregó a la lista la NMX-Z-013/1-1977, que fue utilizada para la elaboración de la estructura de esta Norma Oficial Mexicana, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"11 BIBLIOGRAFÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1° de julio de 1992, última reforma publicada el 14 de julio de 2014. - Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1994, última reforma publicada el 28 de noviembre de 2012. - Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de agosto de 1999, última reforma publicada el 14 de febrero de 2014. - NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977. - CAC/GL 21-1997 Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos. - CAC/RCP 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos. - CAC/RCP 57-2004 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos. - CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo. - CODEX STAN 234-1999 Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo Recomendados. - CODEX STAN 288-1976 Norma para la Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas."
<p>11. Concordancia con normas internacionales Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas.</p>		<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. En el ámbito internacional existe la regulación conocida como CODEX Stan: 192-1995, 01.4.4 donde se menciona y se regula todo tipo de cremas para consumo humano, que no son elaboradas de origen con leche de vaca, entre las que se encuentran las de origen vegetal.</p>	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que la presente Norma Oficial Mexicana no pretende regular las Cremas de origen vegetal, por lo que la referencia que se menciona no se utiliza en el cuerpo de la presente Norma Oficial Mexicana. La redacción de este capítulo cambió parcialmente, para quedar de la siguiente forma:</p>

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNCSUPC
			<p>"12 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana coincide básicamente con la Norma Internacional CODEX STAN 288-1976 para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas y difiere en lo siguiente:</p> <p>Se agregaron los capítulos de: Referencias; Símbolos y Abreviaturas; Evaluación de la Conformidad; Verificación y Vigilancia; y Bibliografía que el estándar internacional CODEX, no contiene, en virtud de que la NMX—Z-013-1-1977, establece que son elementos necesarios en la estructura de una Norma.</p> <p>La denominación comercial, así como la Clasificación de la Crema, es distinta a la del estándar internacional, ya que se utilizaron los ya existentes en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p> <p>Los porcentajes de grasa y proteína en los productos objeto de esta norma, se mantendrán por arriba del estándar internacional, de acuerdo a lo que actualmente se comercializa en el mercado nacional.</p> <p>Las normas de referencia para cumplir con las especificaciones de Contaminantes, Higiene, Etiquetado y Métodos de Prueba, cambiaron al existir regulaciones nacionales para tal fin, sin tener que ocupar los estándares internacionales a los que hace referencia el estándar CODEX.</p>
<p>ARTÍCULOS TRANSITORIOS</p> <p>PRIMERO: A excepción de lo establecido en el artículo segundo transitorio, el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado como norma definitiva, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>SEGUNDO: La información comercial establecida en el capítulo 7 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado como norma definitiva entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>CANILEC</p> <p>TERCERO: Para aquellos productos cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-193-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA" 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 corresponden.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Se solicita incluir otro transitorio que da la opción de que se pueda solicitar una prórroga para consumir los inventarios de empaque para adecuarse a los cambios del proyecto de norma.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"TERCERO: Para aquellos productos cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por la NOM-193-SCFI -2014 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 único para realizar las modificaciones que correspondan.</p> <p>La solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación de la NOM-193-SCFI-2014 en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.</p> <p>La Dirección General de Normas resolverá las solicitudes que se presenten."</p>

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.</p> <p>La norma excluye a todas las cremas que actualmente existen en el mercado que contienen grasas vegetales y mezclas en diferentes proporciones.</p> <p>Por lo anterior, Cremería Americana solicita la emisión pronta y expedita de una Norma que regularice las cremas fabricadas con grasas vegetales y mezclas de diferentes grasas y que éstas sean consideradas, a fin de evitar que sean desplazadas del mercado Mexicano, debido a que existen personas que no toleran las grasas de origen de leche de vaca. Asimismo, mi Representada solicita se considere que muchas de estas cremas son elaboradas y consumidas en el país por su bajo costo, en comparación con las cremas que son elaboradas de origen con leche de vaca.</p>			
<p>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS, S.A. DE C.V.</p> <p>El 2 diciembre de 2013 fue publicado en la página del Diario Oficial de la Federación, Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI Cremas y Cremas Preparadas Especificaciones y Métodos de Prueba ("PROY-NOM"), en virtud de lo anterior me permito formular en tiempo y forma, los siguientes comentarios: No estoy de acuerdo con lo que establece la norma porque no se puede basar los estándares de calidad en la palabra "Crema" ya que se afecta a otros productos que son usados en repostería y panificación y que son denominados con este mismo sustantivo y que no contienen sólidos lácteos como Crema pastelera, crema para decoración y rellenar.</p>			
<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>El Proyecto de NOM en comentario No considera un producto de amplia penetración entre los consumidores, como lo es la Crema con Grasa Vegetal, el cual es consumido por las personas que prefieren este tipo de grasa sobre las de origen animal.</p> <p>El hecho de no incorporar la Crema con Grasa Vegetal a la NOM de Cremas violaría el principio constitucional de libre concurrencia y competencia al no considerar un producto de presencia significativa en el mercado y que es ampliamente preferido por un segmento importante de consumidores.</p> <p>Cabe resaltar que las mismas están descritas en el Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p> <p>Asimismo, la NOM-243-SSA1-2012 Lecha y Derivados lácteos, Disposiciones y especificaciones sanitarias, indica que los derivados lácteos pueden contener grasa vegetal, claro está, que la misma deberá indicarse en la etiqueta del producto así como en la lista de ingredientes, en el numeral 3.11</p> <p>3.11 Derivados o productos lácteos, productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración, incluidos los productos con grasa vegetal.</p> <p>Con el afán de solventar esta debilidad, proponemos:</p> <p>Se incluya la denominación "Crema con grasa vegetal" con las especificaciones correspondientes a dicho producto.</p>			<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.</p> <p>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS, S.A. DE C.V.</p> <p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>mgarciap007@gmail.com</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y responde lo siguiente:</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana, tiene la intención de regular el mercado de la crema que contiene grasas animales, sin querer dejar fuera a las cremas con grasa vegetal, es por esto que queda claro en el capítulo de objetivo y campo de aplicación, que la presente regulación no es aplicable para las cremas de origen vegetal, que tendrán que contar con su propia regulación y siempre acotar en el mercado que son Cremas de Origen Vegetal, sin ostentar la denominación de "Crema" solamente, cuando contengan grasas vegetales.</p>
<p>mgarciap007@gmail.com</p> <p>El Proyecto de NOM en comentario NO considera un producto de amplia penetración entre los consumidores, como lo es la Crema con Grasa Vegetal, el cual es preferido por las personas que prefieren este tipo de grasa sobre las de origen animal.</p> <p>El hecho de no incorporar la Crema con Grasa Vegetal a la NOM de Cremas violaría el principio constitucional de libre concurrencia y competencia al no considerar un producto de presencia significativa en el mercado y que es ampliamente preferido por un segmento importante de consumidores.</p> <p>De concretarse este proyecto dejaría a un producto fuera del mercado, generando de este modo una barrera innecesaria al comercio, conforme el acuerdo de obstáculos técnicos al comercio de la OMC (Artículo 2.2) del que México es parte.</p> <p>Con el afán de solventar esta debilidad, propongo que se aclare que queda excluida la crema con grasa vegetal del Campo de Aplicación de la NOM o alternativamente, que se incluya la especificación y denominación de "Crema con Grasa Vegetal", con sus correspondientes consideraciones de carácter técnico.</p>			

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
<p>cuauhtlitotem@gmail.com Es un error que en este proyecto de NOM se incorpore un criterio de calidad como lo es la palabra PREMIUM a solamente algunos de los tipos de crema que la propia NOM establece. No es usual que criterios de calidad se integren a este tipo de ordenamientos; no hay evidencia nacional ni internacional de que esto suceda en otro tipo de productos, pero peor aún, ligando el concepto sólo a cremas "enteras" o con más de 30% de grasa, estarán discriminando a productos light que son más adecuados para el problema de obesidad que vive el país y que es uno de los problemas más serios que enfrenta el país. ¿irá la DGN a contrapelo de los programas de combate a la obesidad del gobierno?</p>			<p>cuauhtlitotem@gmail.com romi_nan@hotmail.com cabrerafuentes@gmail.com maferolveracarez@gmail.com Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y responde lo siguiente: El mercado de los productos alimenticios, ha presentado una diversificación cualitativa empujada por consumidores más sofisticados que exigen información fidedigna y oportuna sobre los productos que adquieren. La presente Norma Oficial Mexicana constituye un medio idóneo que permite asegurar y transmitir información sobre atributos de valor del presente producto, esto a fin de que el consumidor tenga pleno conocimiento del producto que está adquiriendo. La clasificación de un producto de acuerdo a sus atributos de valor alimenticio, no constituye una segmentación del mercado, toda vez que al estar en presencia de un mercado en condiciones de competencia perfecta, los productos denominados "Crema" seguirán perteneciendo a un mismo segmento comercial, ya que el producto seguirá cubriendo la misma necesidad, con la prerrogativa de que el consumidor puede elegir el producto que mejor se adapte a sus gustos y necesidades.</p>
<p>romi_nan@hotmail.com Es un error que en el proyecto de NOM 193 SCFI 2013 CREMA Y CREMAS PREPARADAS se incorpore un criterio de calidad como lo es la palabra PREMIUM a solamente algunos de los tipos de crema que la propia NOM establece. No es usual que criterios de calidad se integren a este tipo de ordenamientos; no hay evidencia nacional ni internacional de que esto suceda en otro tipo de productos, pero peor aún, ligando el concepto sólo a cremas "enteras" o con más de 30% de grasa, estarán discriminando a productos light que son más adecuados para el problema de obesidad que vive el país y que es uno de los problemas más serios que enfrenta el país. ¿irá la DGN a contrapelo de los programas de combate a la obesidad del gobierno?</p>			
<p>cabrerafuentes@gmail.com Creo que derivado de las políticas que actualmente el gobierno implementa, sería una contradicción declarar a un producto alto en grasa y alto en calorías como premium. Creo que la opción más adecuada y profesional sería poner la cantidad de grasa que contiene y que el consumidor decida</p>			
<p>maferolveracarez@gmail.com México es uno de los países con mayores índices de obesidad y de sobrepeso; recién acaban de poner impuestos especiales para alimentos que consideran no básicos y altos en contenido calórico... En este contexto, es inaceptable que la DGN esté actuando en contra de los programas de gobierno de combate a la obesidad y pretenda fomentar, conscientemente o no, el consumo de crema entera sobre otros tipos de crema. Esto es así, al pretender permitir que la denominación de algunos productos que contienen 30% de grasa puedan utilizar la palabra PREMIUM, mientras que otros productos como la media crema o la crema ligera, siendo de calidad similar, no lo podría usar. En otros países como Estados Unidos de Norteamérica, la regulación para crema considera porcentajes más bajos, desde el 18%; o si éstas han sido modificadas se expresa el contenido del % de grasa en la etiqueta; así el consumidor puede elegir cuánta grasa quiere consumir. Como madre y consumidora de este producto considero importante que este término de la nota bajo la Tabla 2 "PREMIUM" se elimine; incluso que los porcentajes de grasa fueran más bajos, en todas las cremas que regulará esta norma, por los puntos antes mencionados.</p>			
<p>MINISTERIO DE ECONOMÍA, EL SALVADOR Para la comercialización de los productos mexicanos en el territorio nacional, que regirán por el proyecto de Norma Oficial Mexicana en cuestión, es necesario que se apeguen a lo establecido en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA), tanto el de "Términos Lecheros" que ya se encuentra vigente, en nuestro país y ha sido publicado en el Diario Oficial del día 19 de junio de 2013, así como también el de "Crema nata, y Crema Nata Ácida" que será aprobado en los próximos días. Para la exportación de los productos mexicanos a nuestro país, es necesario que cumplan lo establecido en nuestra legislación vigente, concretamente a Norma Salvadoreña Obligatoria NSO de "Crema Lácteas Pasteurizadas para el consumo directo", <u>específicamente en los rangos de porcentajes de grasa que los productos deben de contener, para estar dentro de los estándares de calidad que se manejan en el mercado salvadoreño, así como en la terminología de los productos, ya que la norma en comento agrega definiciones de productos que en nuestro mercado no son conocidos</u>: ejemplo claro es el término de "media crema", lo cual puede crearle confusión a los consumidores.</p>			<p>MINISTERIO DE ECONOMÍA, EL SALVADOR Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y responde lo siguiente: La presente Norma Oficial Mexicana, es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, será importante que los fabricantes que deseen importar a otros Países, revisen las legislaciones vigentes de éstos, para cumplir con ellas y ser comercializados.</p>

México, D.F., a 19 de noviembre de 2014.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.