

SEXTA SECCION

SECRETARIA DE ECONOMIA

ACUERDO por el que se da a conocer la Decisión No. 96 de la Comisión Administradora del Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia, adoptada el 26 de octubre de 2018.

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

Con fundamento en los artículos 34 fracción XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 5o. fracción X de la Ley de Comercio Exterior; 5 fracción XVII del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y

CONSIDERANDO

Que el Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia (Tratado), de conformidad con su Artículo 6-20, establece un Comité de Integración Regional de Insumos (CIRI).

Que el Artículo 6-24 del Tratado faculta a la Comisión Administradora (Comisión) para que emita una resolución y establezca una dispensa, en los montos y términos convenidos por el CIRI en su dictamen, para la utilización de los materiales a que se refiere el párrafo 3 del Artículo 6-21 del Tratado.

Que mediante la Decisión No. 91, adoptada por la Comisión el 13 de octubre 2017, se otorgó una dispensa temporal para la utilización de ciertos materiales producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio para que determinados bienes textiles y del vestido recibieran el trato arancelario preferencial establecido en el Tratado.

Que el párrafo 4 del Artículo 6-24 del Tratado, faculta a la Comisión para prorrogar una resolución en la que establezca una dispensa, a solicitud de la Parte interesada dentro de los seis meses anteriores a su vencimiento y previa revisión por el CIRI, por un término máximo de un año si persisten las causas que le dieron origen y se proporciona la información necesaria para demostrar la utilización de la dispensa.

Que de conformidad con el Artículo 6-23 del Tratado, el 22 de octubre de 2018, el CIRI presentó un dictamen a la Comisión, en el que determinó otorgar una dispensa temporal para un nuevo producto, prórroga para la dispensa otorgada a los insumos de los numerales 2, 3, 4, y 5 de la Decisión No. 91 y el incremento en el monto para la utilización de ciertos materiales, producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio, en la manufactura de ciertos bienes textiles y del vestido, a fin de que estos bienes puedan recibir el trato arancelario preferencial previsto en el Tratado.

Que la Comisión, de conformidad con el Artículo 6-24 del Tratado y tomando en consideración el dictamen presentado por el CIRI, adoptó el 26 de octubre de 2018 la Decisión No. 96, por la que acordó otorgar una dispensa temporal para la utilización de ciertos materiales producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio en la manufactura de ciertos bienes textiles y del vestido, para que estos bienes puedan recibir el trato arancelario preferencial del Tratado, por lo que se expide el siguiente:

Acuerdo

Único.- Se da a conocer la Decisión No. 96 de la Comisión Administradora del Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia, por la que se otorga una dispensa temporal para la utilización de ciertos materiales producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio para que determinados bienes textiles y del vestido reciban el trato arancelario preferencial establecido en el Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia, adoptada el 26 de octubre de 2018:

“DECISIÓN No. 96

Dispensa temporal para la utilización de materiales producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio para que determinados bienes textiles y del vestido reciban el trato arancelario preferencial establecido en el Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia.

La Comisión Administradora del Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia (el Tratado), en cumplimiento con lo establecido en los artículos 6-24 y 20-01 del mismo; tomando en consideración el Dictamen presentado por el Comité de Integración Regional de Insumos (CIRI), de fecha 22 de octubre de 2018, conforme al Artículo 6-23 del Tratado, mediante el cual se determina la incapacidad del productor de disponer de los materiales indicados en el párrafo 1 del Artículo 6-21, los montos y términos de la dispensa requerida para que un bien pueda recibir el trato arancelario preferencial,

DECIDE:

1. Otorgar por el período del 12 de diciembre de 2018 al 11 de diciembre de 2020, una dispensa temporal para nuevos productos de conformidad con lo dispuesto en los párrafos 2 y 4 del Artículo 6-24 del Tratado, mediante la cual los Estados Unidos Mexicanos aplicarán el arancel de importación correspondiente a los bienes originarios previsto en su calendario de desgravación del Anexo 1 al Artículo 3-04 del Tratado a:
 - Ciertos bienes textiles clasificados en las subpartidas del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías: 6004.10, 6005.31, 6005.32, 6005.33, 6005.34, 6006.31, 6006.32, 6006.33, 6006.34, 6104.63, 6105.20, 6106.20, 6108.22, 6112.31, 6112.41, 6212.10, 6212.20 y 6212.90 elaborados totalmente en la República de Colombia utilizando el material producido u obtenido fuera de la zona de libre comercio, cuya descripción y clasificación a nivel de fracción arancelaria se menciona en las columnas A y B de la Tabla I de esta Decisión; y que cumpla con los demás requisitos establecidos en la regla de origen correspondiente, así como con las demás condiciones aplicables para el trato arancelario preferencial de conformidad con el Tratado.

Tabla I

Fracción Arancelaria en Colombia (Insumo)	Descripción / Observaciones	Cantidad (Kilogramos Netos)
(A)	(B)	(C)
54.02.47.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: Los demás de poliésteres.	
	1. Poliéster 55 Dx, 24 filamentos, 1 cabo, poliéster 100%, semimate, color crudo, apto para urdir por 12000 kg. (12 ton).	12,000
	Total	12,000.00

2. Otorgar por el período del 12 de diciembre de 2018 al 11 de diciembre de 2019, una prórroga para el insumo de la dispensa temporal adoptada por la Comisión Administradora del Tratado en el numeral 2 de la Decisión No. 91 de fecha 13 de octubre de 2017, mediante la cual los Estados Unidos Mexicanos aplicarán el arancel de importación correspondiente a los bienes originarios previstos en su calendario de desgravación del Anexo 1 al Artículo 3-04 del Tratado a:

- Ciertos bienes textiles clasificados en las subpartidas del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías: 6005.31, 6005.32, 6005.33, 6005.34, 6104.63, 6105.20, 6106.20, 6112.31, 6112.41, 6208.92, y 6212.90, elaborados totalmente en la República de Colombia utilizando el material producido u obtenido fuera de la zona de libre comercio, cuya descripción y clasificación a nivel de fracción arancelaria se mencionan en las columnas A y B de la Tabla II de esta Decisión; y que cumplan con los demás requisitos establecidos en la regla de origen correspondiente, así como con las demás condiciones aplicables para el trato arancelario preferencial de conformidad con el Tratado.

Tabla II

Fracción Arancelaria en Colombia (Insumo)	Descripción / Observaciones	Cantidad (Kilogramos Netos)
(A)	(B)	(C)
5402.47.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: Los demás de poliésteres.	
	1. Poliéster 55 Dx, 24 filamentos, 1 cabo, poliéster 100% liso, brillante.	10,000
	Total	10,000

3. Otorgar por el período del 12 de diciembre de 2018 al 11 de diciembre de 2019, una prórroga para el insumo de la dispensa temporal adoptada por la Comisión Administradora del Tratado en el numeral 3 de la Decisión No. 91 de fecha 13 de octubre de 2017, mediante la cual los Estados Unidos Mexicanos aplicarán el arancel de importación correspondiente a los bienes originarios previstos en su calendario de desgravación del Anexo 1 al Artículo 3-04 del Tratado a:

- Ciertos bienes textiles clasificados en la subpartida del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías: 5407.10, elaborados totalmente en la República de Colombia utilizando el material producido u obtenido fuera de la zona de libre comercio, cuya descripción y clasificación a nivel de fracción arancelaria se mencionan en las columnas A y B de la Tabla III de esta Decisión; y que cumplan con los demás requisitos establecidos en la regla de origen correspondiente, así como con las demás condiciones aplicables para el trato arancelario preferencial de conformidad con el Tratado.

Tabla III

Fracción Arancelaria en Colombia (Insumo)	Descripción / Observaciones	Cantidad (Kilogramos Netos)
(A)	(B)	(C)
54.02.11.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Hilados de alta tenacidad de nailon o demás poliamidas: De aramidas.	
	1. Hilados de Aramida de título 3.360 Dx, 1.000 filamentos, liso, 1cabo, brillante, crudo, liso.	4,375
	Total	4,375

4. Otorgar por el período del 12 de diciembre de 2018 al 11 de diciembre de 2019, una prórroga para los insumos de la dispensa temporal adoptada por la Comisión Administradora del Tratado en el numeral 4 de la Decisión No. 91 de fecha 13 de octubre de 2017, mediante la cual los Estados Unidos Mexicanos aplicarán el arancel de importación correspondiente a los bienes originarios previstos en su calendario de desgravación del Anexo 1 al Artículo 3-04 del Tratado a:

- Ciertos bienes textiles clasificados en las subpartidas del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías: 6004.10, 6005.31, 6005.32, 6005.33, 6005.34, 6104.63, 6105.20, 6106.20, 6108.21, 6108.22, 6108.32, 6112.31, 6112.41, 6208.22, 6212.10, 6212.20, 6212.30 y 6212.90, elaborados totalmente en la República de Colombia utilizando los materiales producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio, cuya descripción y clasificación a nivel de fracción arancelaria se mencionan en las columnas A y B de la Tabla IV de esta Decisión; y que cumplan con los demás requisitos establecidos en la regla de origen correspondiente, así como con las demás condiciones aplicables para el trato arancelario preferencial de conformidad con el Tratado.

Tabla IV

Fracción Arancelaria en Colombia (Insumo)	Descripción / Observaciones	Cantidad (Kilogramos Netos)
(A)	(B)	(C)
5402.31.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Hilados texturados: De nailon o demás poliamidas, de título inferior o igual a 50 tex por hilo sencillo.	
	1. Poliamida 6.6 Texturado semi-mate 33/34/1, 33Dx 34 filamentos, 70 torsiones, 1 cabo, texturada, SM, redondo.	7.81
	Total	7.81

5402.33.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Hilados texturados: De poliésteres.	
	1. Poliéster 100% con Poli Butilen Tereftalato (PBT) 44Dx, 18 filamentos, 1 cabo, PBT, semi-mate crudo.	46.88
	Total	46.88
5402.44.00.10	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: De elastómeros.	
	1. Elastán, 11 Dx, 1 filamento, 1 cabo, elastán 100% clear, crudo 400.	12.50
	Total	12.50
5402.45.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: Los demás, de nailon o demás poliamidas.	
	1. Nailon 44 dx, 1 filamento, 1 cabo, poliamida 100%, semi-mate, crudo.	109.37
	2. Poliamida 6 semi-mate redondo 22/7 Dtex Liso, 22 Dx, 7 filamentos, 1 cabo, 100% rígido, SM, redondo.	1,000
	Total	1,109.37
5402.47.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: Los demás de poliésteres.	
	1. Poliéster 100% con Poli Butilen Tereftalato (PBT) 60Dx, brillante crudo.	112.50
	Total	112.50
5404.11.10.00	Monofilamentos sintéticos de título superior o igual a 67 decitex y cuya mayor dimensión de la sección transversal sea inferior o igual a 1mm; tiras y formas similares (por ejemplo, paja artificial) de materia textil sintética, de anchura aparente inferior o igual a 5 mm. Monofilamentos: De elastómeros.	
	1. Elastán, 310 Dx, 1 filamento, 1 cabo, Elastán 100% mate, crudo.	102.50
	Total	102.50

5. Otorgar por el período del 12 de diciembre de 2018 al 11 de diciembre de 2019, una prórroga para los insumos de la dispensa temporal adoptada por la Comisión Administradora del Tratado en el numeral 5 de la Decisión No. 91 de fecha 13 de octubre de 2017, mediante la cual los Estados Unidos Mexicanos aplicarán el arancel de importación correspondiente a los bienes originarios previstos en su calendario de desgravación del Anexo 1 al Artículo 3-04 del Tratado a:

- Ciertos bienes textiles clasificados en las subpartidas del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías: 5603.11, 5804.10, 5804.21, 6002.40, 6003.30, 6004.10, 6005.31, 6005.32, 6005.33, 6005.34, 6006.22, 6006.24, 6006.32, 6006.34, 6104.43, 6104.44, 6104.53, 6104.63, 6106.20, 6107.11, 6107.12, 6107.21, 6107.22, 6108.11, 6108.21, 6108.22, 6108.31, 6108.32, 6108.91, 6108.92, 6109.10, 6109.90, 6110.30, 6112.31, 6112.41, 6114.30, 6115.10, 6115.21, 6115.29, 6115.30, 6208.92, 6212.10, 6212.20, 6212.30, 6212.90, 6217.10, y capítulo 63, elaborados totalmente en la República de Colombia utilizando los materiales producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio, cuya descripción y clasificación a nivel de fracción arancelaria se mencionan en las columnas A y B de la Tabla V de esta Decisión; y que cumplan con los demás requisitos establecidos en la regla de origen correspondiente, así como con las demás condiciones aplicables para el trato arancelario preferencial de conformidad con el Tratado.

Tabla V

Fracción Arancelaria en Colombia (Insumo)	Descripción / Observaciones	Cantidad (Kilogramos Netos)
(A)	(B)	(C)
5402.31.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Hilados texturados: De nailon o demás poliamidas, de título inferior o igual a 50 tex por hilo sencillo.	
	1. Hilado de nailon 78 Dx, 66 filamentos, 2 cabos, poliamida 100%, tipo 6.6 semi-mate crudo, redondo, texturado, supplex.	1,093.75
	2. 44-13 PA66 TEX SM Strech 44 Dx, 13 filamentos, 1 cabo poliamida, tipo PA66 semi-mate, crudo, redondo, texturado.	125
	3. 60-68 PA66 TEX SM 66 Dx, 68 filamentos, 1 cabo, poliamida tipo PA66, semi-mate crudo, redondo, texturado.	15.63
	4. Poliamida 100%, 78 Dx, 34 filamentos, 1 cabo, tipo 6.6, lustre SM, crudo texturado.	37.5
	5. Poliamida 100%, 110 Dx, 34 filamentos, 1 cabo, tipo 6.6, lustre SM, crudo redondo texturado.	6.25
	6. Poliamida 100%, 78 Dx, 34 filamentos, 2 cabos, tipo 6.6 lustre SM, crudo redondo texturado.	62.25

	7. Poliamida 100%, 78 Dx, 68 filamentos, 2 cabos, tipo 6.6, lustre Súper Mate, crudo redondo texturado.	1,365
	8. Poliamida 100%, 78 Dx, 68 filamentos, 1 cabo, tipo 6.6, lustre SM, crudo redondo texturado.	750
	9. Poliamida 100%, 78 Dx, 34 filamentos, 4 cabos, tipo 6.6, lustre SM, crudo redondo texturado.	7.81
	10. Nailon 40/46, T66, 44 DX, sin torsión, 1 cabo, 100% Nailon 6.6, semi-crudo, redondo, texturado.	62.5
	Total	3,525.69
	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Hilados texturados: De nailon o demás poliamidas, de título inferior o igual a 50 tex, por hilo sencillo.	
5402.31.00.00	1. Poliamida 6.6 Texturizado SM 22/15/2 Arafelle, 22Dx, 15 filamentos, 2 cabos.	10.6
	2. Poliamida 6.6 Texturizada SM red 33/34/1, 33Dx, 34 filamentos, 1 cabo.	1.31
	3. 100% nailon 6.6, 70/34/2 PLY 6,6 semi-dullstreich, 77 Dx, 34 filamentos, 2 cabos, semi-lustre, color negro, redondo texturado retorcido.	31.25
	4. 100% nailon 6.6, 70/34/2 PLY 6,6 semi-dullstreich, 77 Dx, 34 filamentos, 4 cabos, semi-lustre, color negro, redondo texturado retorcido.	31.25
	5. 100% nailon 6.6, 70/34/2 PLY 6,6 semi-dullstreich, 77 Dx, 34 filamentos, 6 cabos, semi-lustre, color negro, redondo texturado retorcido.	31.25
	6. 100% nailon 6.6, 70/34/2 PLY 6,6 semi-dullstreich, 77 Dx, 34 filamentos, 10 cabos, semi-lustre, color negro, redondo texturado retorcido.	9.38
	Total	115.04
	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Hilados texturados: De nailon o demás poliamidas, de título superior a 50 tex por hilo sencillo.	
5402.32.00	1. 78-48-6 PA66 TEX SM, 530 Dx, 276 filamentos 3805 torsiones por m2, 6 cabos, poliamida tipo PA66, semi-mate, color negro, redondo, texturado retorcido.	4.68
	Total	4.68

5402.33.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Hilados texturados: De poliésteres.	
	1. Poliéster texturado semi-mate 167/192/1.	23.44
	2. Poliéster texturado semi-mate 83.5/96/1.	23.44
	3. Fibra de Poliéster PBT PTSM 50 17/1.	46.87
	Total	93.75
5402.44.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: De elastómeros.	
	1. Hilado de Elastán, 20 denier, 22 Dx, 1 filamento, 1 cabo, 100% elastán clear (LYCRA ® 20 denier).	406.25
	2. Hilados de Elastán, 44 Dx, 1 filamento, 1 cabo, poliuretano 100% brillante, crudo, cloro resistente.	1,250
	3. Elastómero 140 Clear. Multifilamento.	2,250
	4. Elastano mate 235 DTEX. Multifilamento.	31.25
	Total	3,937.5
5402.44.00.10	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro. De elastómeros.	
	1. Elastómero clear 44 Mobilin R-type, 44 Dx, 1 filamento 100% clear	6.25
	2. Hilado de elastano 40 Dx, 1 filamento, 1 cabo, poliuretano 100%, brillante, crudo, cloro resistente.	156.25
	3. Hilado de elastano 465 Dx, 1 cabo, poliuretano 100%, mate, crudo. Multifilamento.	187.5
	4. Elastano brillante 60 DTEX Cloro resistente. Multifilamento.	125
	5. Elastano 20 denier (22 decitex) clear. Multifilamento.	250
	Total	725

5402.45.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: Los demás, de nailon o demás poliamidas.	
	1. Nailon 100% rígido, título 33, 3 filamentos, 1 cabo, semi-mate, nailon 6.6, crudo, redondo liso.	125
	2. Nailon 100% rígido, título 44, 10 filamentos, 1 cabo, semi-mate, nailon 6.0, crudo, redondo liso.	4,000
	3. Poliamida 44/34 full dull (1,5% TiO2).	1,437.50
	4. 42-13 PA6 RIG semi-mate 44 Dx, 13 filamentos, 1 cabo, poliamida, tipo PA6, semi-mate crudo, redondo, liso.	31.25
	5. 30-10 PA6 RIG SM 33 Dx, 10 filamentos, 1 cabo, poliamida, tipo PA6, semi-mate crudo, redondo, liso.	500
Total	6,093.75	
5402.45.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: De nailon o demás poliamidas.	
	1. 100% nailon texturado trilobal bright 70 D/1 24 F, 70 Dx, 24 filamentos, 1 cabo, texturado BTE, crudo, trilobal, texturado, retorcido.	125
Total	125	
5402.47.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: Los demás, de poliésteres.	
	1. Hilado de poliéster 33 Dx, 1 filamento, liso, semi-mate, liso, crudo.	156.25
	2. Monofilamento de Poliéster Semi-mate 22 DTEX.	156.25
Total	312.50	
5402.61.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados retorcidos o cableados: De nailon o demás poliamidas.	
	1. Poliamida ultrabrillante 156/92/2 450 torsiones/metro TPM.	6.25
	2. Nailon 66 Levion PA 66 rígido, título 312, 192 filamentos, 450 torsiones, 2 cabos, brillante, crudo, trilobal liso.	125
Total	131.25	

5402.62.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados retorcidos o cableados: De poliésteres.	
	1. Poliéster Catiónico 100% rígido, título 167, 48 filamentos, 1 cabo, poliéster brillante, crudo, trilobal, liso.	23.44
	2. Poliéster Catiónico 100% rígido, título 167, 48 filamentos, 118 TPM, 2 cabos, poliéster brillante, crudo, trilobal, liso.	23.44
	Total	46.88
5404.11.10	Monofilamentos sintéticos de título superior o igual a 67 decitex y cuya mayor dimensión de la sección transversal sea inferior o igual a 1 mm; tiras y formas similares (por ejemplo: paja artificial) de materia textil sintética, de anchura aparente inferior o igual a 5 mm. Monofilamentos: De elastómeros.	
	1. Elastano bright easy set, 78 Dx, 1 filamento, 100% bright.	6.25
	2. Elastano clear, 78 Dx, 1 filamento, 100% clear.	25
	3. Elastano 310, 100%, 310 Dx, 1 cabo clear.	50
	Total	81.25
5503.40.00	Fibras sintéticas discontinuas, sin cardar, peinar ni transformar de otro modo para la hilatura. De nailon o demás poliamidas. De polipropileno.	
	1. Fibras PP Hy comfort 2.2 Dtex.	6,250
	Total	6,250

6. Otorgar por el período del 12 de diciembre de 2018 al 11 de diciembre de 2019, una prórroga para la dispensa temporal y el incremento del monto para ciertos insumos contenidos en el numeral 5 de la Decisión No. 91 de fecha 13 de octubre de 2017, mediante la cual los Estados Unidos Mexicanos aplicarán el arancel de importación correspondiente a los bienes originarios previsto en su calendario de desgravación del Anexo 1 al Artículo 3-04 del Tratado a:

- Ciertos bienes textiles clasificados en las subpartidas del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías: 5804.21, 6002.40, 6003.30, 6004.10, 6005.31, 6005.32, 6108.22, 6108.91, 6108.92, 6109.10, 6114.30, 6115.21, 6115.29, 6115.30, 6212.10 y 6212.20, elaborados totalmente en la República de Colombia utilizando los materiales producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio, cuya descripción y clasificación a nivel de fracción arancelaria se mencionan en las columnas A y B de la Tabla VI; y que cumplan con los demás requisitos establecidos en la regla de origen correspondiente, así como con las demás condiciones aplicables para el trato arancelario preferencial de conformidad con el Tratado.

Tabla VI

Fracción Arancelaria en Colombia (Insumo)	Descripción / Observaciones	Cantidad (Kilogramos Netos)
(A)	(B)	(C)
5402.44.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: De elastómeros.	
	1. Elastómero 210 Clear. Multifilamento.	337.50
	2. Elastano clear 470. Multifilamento.	146.87
	Total	484.37
5402.44.00.10	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro. De elastómeros.	
	1. 280 Elastómero Clear 308 Dx, 1 cabo, elastómero clear, redondo. Multifilamento.	50.62
	Total	50.62
5402.45.00.00	Hilados de filamentos sintéticos (excepto el hilo de coser) sin acondicionar para la venta al por menor, incluidos los monofilamentos sintéticos de título inferior a 67 decitex. Los demás hilados sencillos sin torsión o con una torsión inferior o igual a 50 vueltas por metro: De nailon o demás poliamidas.	
	1. 100% nailon trilobal bright 100D/24F/TBR, 100 Dx, 24 filamentos, 1 cabo, rígido BTE, crudo, trilobal, crudo, rígido, compactado.	1,000
	Total	1,000

7. Los bienes antes descritos en los párrafos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de esta Decisión quedan sujetos a los mecanismos de verificación y certificación del Capítulo VII del Tratado.
8. En la República de Colombia se podrán utilizar los materiales que se describen en esta Decisión, producidos u obtenidos fuera de la zona de libre comercio, en la cantidad máxima señalada en la columna C de las Tablas I, II, III, IV, V y VI de esta Decisión.
9. La autoridad competente de la República de Colombia deberá asegurar que el certificado de origen, llenado y firmado por el exportador, indique en el campo de observaciones la siguiente frase: "el bien cumple con lo establecido en la Decisión No. 96 de la Comisión Administradora del Tratado y utilizó (monto(s)) kgs. de la dispensa otorgada a (nombre del (de los) material(es) utilizado(s)), clasificado(s) en la fracción (fracciones) arancelaria(s) _____."
10. Para los productos que se benefician de la dispensa establecida en la presente Decisión, el certificado de origen deberá amparar sólo productos clasificados en una misma subpartida (a nivel de 6 dígitos). Por ello, si un exportador envía productos clasificados en diferentes subpartidas, éste deberá llenar un certificado para cada una de ellas.

11. Los Estados Unidos Mexicanos podrán solicitar a la República de Colombia, en cualquier momento, información que permita comprobar la utilización de la dispensa establecida en la presente Decisión, así como la correcta aplicación de lo dispuesto en el Dictamen presentado por el CIRI a la Comisión Administradora del Tratado, conforme a los términos establecidos en el Dictamen.
12. Cualquier solicitud de prórroga o aumento a los montos determinados para los materiales descritos en las Tablas I, II, III, IV, V y VI de esta Decisión, se efectuará conforme a lo dispuesto en el Tratado y el Reglamento de Operación del CIRI adoptado por la Comisión Administradora del Tratado mediante la Decisión No. 61 de fecha 7 de abril de 2010. En su caso, cualquier prórroga o aumento se dará a conocer a través de la gaceta oficial de los Estados Unidos Mexicanos y la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de la República de Colombia.”

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor el día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- De conformidad con el numeral 1 de la Decisión No. 96 de la Comisión Administradora del Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia, adoptada el 26 de octubre de 2018, la dispensa temporal a que se refiere dicho numeral entrará en vigor a partir del 12 de diciembre de 2018 y concluirá su vigencia el 11 de diciembre de 2020.

TERCERO.- De conformidad con los numerales 2, 3, 4, 5 y 6 de la Decisión No. 96 de la Comisión Administradora del Tratado de Libre Comercio entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Colombia, adoptada el 26 de octubre de 2018, las dispensas a que se refieren dichos numerales entrarán en vigor a partir del 12 de diciembre de 2018 y concluirán su vigencia el 11 de diciembre de 2019.

Ciudad de México, 26 de noviembre de 2018.- El Secretario de Economía, **Ildefonso Guajardo Villarreal**.- Rúbrica.

RESOLUCIÓN por la que se otorga licencia para separarse del ejercicio de sus funciones al ciudadano José Ricardo Arámburo Williams, como Corredor Público número 77 en la Plaza del Estado de Jalisco.

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

La Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normatividad Mercantil, con fundamento en el artículo 23, fracción XIV, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, en respuesta a la petición del Licenciado José Ricardo Arámburo Williams, Corredor Público número 77 en la Plaza del Estado de Jalisco, en la que solicita licencia de separación del ejercicio de sus funciones como Corredor Público por tiempo indefinido, da a conocer la siguiente resolución:

Con fundamento en los artículos 15, fracción VIII, de la Ley Federal de Correduría Pública, 64 del Reglamento de la Ley Federal de Correduría Pública, así como el 23, fracción XIV, del Reglamento Interior de esta Dependencia, la Secretaría de Economía ha resuelto otorgarle licencia para separarse del ejercicio de sus funciones como Corredor Público número 77 en la Plaza del Estado de Jalisco, a partir del 16 de noviembre de 2018 por tiempo indefinido, siendo ésta renunciable conforme lo señala la citada ley.

En razón de lo anterior, se tiene por recibido el sello autorizado para su guarda y custodia en el Archivo General de Correduría Pública, en observancia a lo dispuesto por el artículo 29 del Reglamento de la Ley Federal de Correduría Pública. Asimismo, el libro de registro, el índice, el archivo de pólizas y actas, deberá entregarlos para su guarda y custodia al Licenciado José Contreras Aguirre, Corredor Público número 75 en la Plaza del Estado de Jalisco, con quien tiene celebrado Convenio de Suplencia, en observancia a lo dispuesto por los artículos 59 y 60 del mencionado Reglamento.

Ciudad de México a 16 de noviembre de 2018.- La Directora General de Normatividad Mercantil, **Elsa Regina Ayala Gómez**.- Rúbrica.

RESPUESTA a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 1 de febrero de 2018.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017, YOGURT-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 1 DE FEBRERO DE 2018.

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CONNSE) y LUCIANO VIDAL GARCÍA, Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Secretario Técnico del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria (CCNNA), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, VIII, XIII y XXXIII, 35 fracciones IV y XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 94, 99 y 100 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable; 2, 6 fracciones IV y LIII, 113, 114 y 116 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 38 fracción II y IX, 39 fracción V, 40 fracciones I, II, XI y XII, 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 29 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; 22 fracciones I, IV, IX, X y XXV, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica la respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017, "Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba."

Empresa e Institución que presentaron comentarios durante el periodo de consulta pública

- Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)
- Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología del Instituto Politécnico Nacional (UPIBI-IPN)
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)
- Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
- Sigma Alimentos Lácteos S.A. de C.V. (SIGMA)
- LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V. (LALA)
- Instituto Nacional de Nutrición
- Sello Rojo del Norte S.A. de C.V. (SELLO ROJO)
- Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC)

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL CCONNSE Y DEL CCNNA
<p>PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017, YOGURT-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA</p>			
<p style="text-align: center;">Prefacio</p> <p>Con objeto de elaborar el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asociación Nacional de Ganaderos Lecheros, A.C. (ANGLAC) • Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA) • Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) • Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) • Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas (CNOG) • Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) <ul style="list-style-type: none"> o Departamento de Alimentos y Biotecnología • Federación Mexicana de Lechería, A.C. • Gremio de Productores Lecheros de la República Mexicana, A.C. • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) <ul style="list-style-type: none"> o Subsecretaría de Alimentación y Competitividad o Coordinación General de Ganadería o Dirección General de Normatividad Agroalimentaria • Secretaría de Economía <ul style="list-style-type: none"> o Dirección General de Normas • Secretaría de Salud <ul style="list-style-type: none"> o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) • Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) <ul style="list-style-type: none"> o Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor 	<p style="text-align: center;">Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>Prefacio</p> <p>Con objeto de elaborar el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) 	<p style="text-align: center;">Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>Comentario de forma, para referirse a las siglas de la Federación.</p>	<p style="text-align: center;">FEMELECHE</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, y quedo de la siguiente manera:</p> <p>Se adiciona el acrónimo de la Federación Mexicana de Lechería, A. C. (FEMELECHE).</p> <p>Asimismo, se corrigió el error en la descripción de la Dirección General de Normalización Agroalimentaria de la SAGARPA.</p>

<p style="text-align: center;">ÍNDICE</p> <p>CAPÍTULO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivo y campo de aplicación 2. Referencias normativas 3. Términos y definiciones 4. Símbolos y abreviaturas 5. Clasificación y denominación 6. Especificaciones 7. Muestreo 8. Métodos de prueba 9. Evaluación de la conformidad 10. Información comercial 11. Verificación y vigilancia 12. Concordancia con normas internacionales <p>APÉNDICE A__(Informativo) Bacterias lácticas más comunes</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Bibliografía <p>ARTÍCULO TRANSITORIO</p>			
<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable al yogurt que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p>	<p style="text-align: center;">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Utilizar yogurt para referirse al producto objeto del proyecto de norma como el vocablo preferido en la redacción del proyecto de norma.</p>	<p style="text-align: center;">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>De acuerdo con la Real Academia Española (2005)¹ el vocablo yogur corresponde con la adaptación española de la voz de origen turco que designa cierto producto lácteo que se obtiene de la leche fermentada. Su plural es yogures. Deben evitarse las grafías yoghourt, yogourt, yoghurt y yogurt, poco acordes con el sistema gráfico español y que son usadas en otras lenguas como el francés o el inglés.</p>	<p style="text-align: center;">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>Con la finalidad de dar certeza jurídica y continuidad a los términos aprobados en la Norma Oficial Mexicana vigente NOM-181-SCFI-2010.</p>

<p>2. Referencias normativas</p> <p>Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>2. Referencias normativas</p> <p>Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>2.1. 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>2.2. 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 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de diciembre de 2010.</p> <p>2.3. NOM-155-SCFI-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>2.4. NOM-243-SSA1 Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014.</p> <p>2.6. 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>2.7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere retirar del capítulo de referencias normativas las Normas Oficiales Mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-CFI-2002 y NOM-030-SCFI-2006, ya que las mismas no se encuentran descritas en el contenido del Proyecto-NOM y las mismas ya están referidas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.2.2.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo:</p> <p>Se eliminan las referencias normativas: NOM-002-SCFI-2011 NOM-008-SCFI-2002 NOM-030-SCFI-2006</p> <p>Debido a que las anteriores ya se encuentran referenciadas dentro de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y no existe una referencia específica a esas normas dentro de la Norma Oficial Mexicana.</p>
---	--	--	--

	<p>alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas. -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>2.5. NMX-F-703-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Leche y Producto Lácteo (o Alimento Lácteo)-Fermentado o Acidificado-Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el</p>		
<p>2.1. 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>2.2. 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>2.3. 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>2.4. 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>2.5. 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 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de diciembre de 2010.</p>			

<p>2.6. NOM-155-SCFI-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>2.7. 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>2.8. NMX-F-703-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Leche y Producto Lácteo (o Alimento Lácteo)-Fermentado o Acidificado-Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014.</p>			
<p>2.9. 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>2.10. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas.</p>			
<p>3. Términos y definiciones Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos, y definiciones siguientes:</p>	<p style="text-align: center;">UPIBI-IPN</p> <p>Batido</p> <p>Bebible</p>	<p style="text-align: center;">UPIBI-IPN</p> <p>Se sugiere incluir la definición de los conceptos batidos y bebidas, considerar las características fisicoquímicas de cada uno de ellos.</p>	<p style="text-align: center;">UPIBI-IPN</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>Debido a que este Proyecto de Norma normaliza la denominación o identidad del producto, y no su proceso de elaboración.</p>

<p>3.1 aditivo alimentario</p> <p>cualquier sustancia que como tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.</p>			
<p>3.2 cultivo láctico</p> <p>la población de células microbianas inocuas utilizadas para la fermentación de los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>UPIBI-IPN</p> <p>3.2. Cultivo láctico</p> <p>La población de células microbianas inocuas y viables utilizadas para la fermentación de los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>		<p>UPIBI-IPN</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedo de la siguiente manera:</p> <p>3.2. Cultivo láctico</p> <p>La población de células microbianas inocuas y viables utilizadas para la fermentación ácido láctica de la leche para la elaboración de yogurt.</p>
<p>3.3 estandarización de la leche</p> <p>ajuste del contenido de grasa butírica al nivel correspondiente de acuerdo con la denominación.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>3.3 Estandarización de la leche</p> <p>Estandarización de la leche es el ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.</p> <p>SIGMA</p> <p>3.3 estandarización de la leche</p> <p>ajuste del contenido de grasa y solidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Esta definición se encuentra ya contenida en la NOM vigente y cumple con el objetivo para elaborar los productos correspondientes.</p> <p>SIGMA</p> <p>Esta definición se encuentra ya contenida en la NOM vigente, es más adecuada para el proceso que se lleva a cabo y cumple con el objetivo para elaborar los productos correspondientes.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>3.3 estandarización de la leche</p> <p>es el ajuste del contenido de grasa y solidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.</p>

	<p>3.3 estandarización de la leche</p> <p>COFOCALEC</p> <p>3.3 Estandarización de la leche Estandarización de la leche es el ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma. [NOM-181-SCFI-2010]</p>	<p>LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V.</p> <p>Se sugiere incluir en la misma definición o en un apartado adicional los ingredientes permitidos para elevar el contenido de proteínas, ya que en el Proyecto de norma no se encuentra ningún apartado que mencione los ingredientes permitidos.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere acotar la definición de estandarización de leche, al alcance del PROY-NOM Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.3.1.</p>	<p>LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V.</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo:</p> <p>El Proyecto de Norma no considera ingredientes distintos a la leche para elevar el contenido de proteína en el yogurt.</p>
<p>3.4 fermentación</p> <p>la transformación de los componentes de la leche, por acción del metabolismo de microorganismos específicos.</p>	<p>UPIBI-IPN</p> <p>3.4 Fermentación Transformación bioquímica de los componentes de la leche, por acción del metabolismo de microorganismos específicos.</p>		<p>UPIBI-IPN</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>3.4 fermentación la transformación bioquímica de los componentes de la leche, por acción del metabolismo de microorganismos específicos.</p>

<p>3.5 grasa butírica</p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche y que se caracteriza por ser la única grasa comestible que contiene ácidos grasos de cadena corta, y una alta proporción de ácidos grasos de cadena mediana, con una relación 2:1 de saturados a insaturados</p>	<p>SIGMA</p> <p>3.4 grasa butírica</p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche, la cual se caracteriza por contener ácidos grasos saturados incluyendo el ácido butírico.</p>	<p>SIGMA</p> <p>Homologando definición con NOM 155 vigente.</p>	<p>SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>3.5 grasa butírica</p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche y que se caracteriza por ser la única grasa comestible que contiene ácidos grasos de cadena corta, y una alta proporción de ácidos grasos de cadena mediana, incluyendo el ácido butírico.</p>
<p>3.6 leche</p> <p>es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>3.6 leche es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto.</p> <p>SIGMA</p> <p>3.6 leche es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>No es una norma de denominación de leche para venta al consumidor, es la norma de yogurt, usa leche como materia prima, por lo que se solicita eliminar la parte “y cumpla con las especificaciones de su denominación.”</p> <p>SIGMA</p> <p>Esta definición viene de la NOM 155 que establece la denominación de la leche para consumo humano.</p> <p>Como el presente proyecto es de yoghurt y no de denominación de leche, además de que el yoghurt es un derivado de la leche y la utiliza como materia prima, por lo que se solicita eliminar la parte “y</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>3.6 leche</p> <p>es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto.</p>

	<p align="center">COFOCALEC</p> <p>3.6 Leche Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto. [NOM-181-SCFI-2010]</p>	<p>cumpla con las especificaciones de su denominación.”</p> <p align="center">COFOCALEC</p> <p>Se sugiere acotar la definición de leche, al alcance del PROY-NOM. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.3.1.</p>	
<p>3.7 proteína de la leche las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. Las seis principales proteínas de la leche son -lactoalbúmina (-LA) y -lactoglobulina (¡Error! Marcador no definido.-LG) en el suero, y las caseínas: α_1-caseína (α_1-CN), α_2-caseína (α_2-CN), -caseína (-CN) y -caseína (-CN).</p>	<p align="center">UPIBI-IPN</p> <p>3.7 Proteína de la leche Macromoléculas compuestas por aminoácidos propios de la leche, conformados por caseínas y proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20 y cuya proporción debe mantenerse durante el proceso de fabricación del yogurt.</p>	<p align="center">UPIBI-IPN</p> <p>Se sugiere cambio en la definición de proteína de leche, ya que solo se hace referencia a la leche de bovino, además de que no es una definición de la misma.</p> <p align="center">CANACINTRA y CANILEC</p> <p>En el texto citado en el Proyecto de NOM no se indica qué es la proteína de la leche, sólo se comenta cuáles son, además sólo se considera la leche de bovino y no otras especies, por lo que se solicita eliminar, toda vez que no se trata de una definición.</p>	<p align="center">CANACINTRA CANILEC UPIBI-IPN</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>3.7 proteína de la leche macromoléculas compuestas por aminoácidos y conformadas por caseínas y proteínas del suero, las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. Las seis principales proteínas de la leche son α-lactoalbúmina (α-LA) y β-lactoglobulina (β-LG) en el suero, y las caseínas: α_1-caseína (α_1-CN), α_2-caseína (α_2-CN), β-caseína (β-CN) y K-caseína (K-CN).</p>
<p>3.8 sólidos lácteos no grasos son los componentes propios de la leche, con excepción de la grasa y el agua, por ejemplo: proteínas lácteas, lactosa, sales minerales, entre otros.</p>			
<p>3.9 Unidades Formadoras de Colonias (UFC) término que debe utilizarse para reportar la cuenta de colonias en placa, las cuales pueden surgir de una célula o de un cúmulo de células.</p>			
<p>3.10 viable la facultad de los microorganismos de manifestar actividad biológica al encontrarse en condiciones favorables de desarrollo.</p>			

<p>4. Símbolos y abreviaturas</p> <p>Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican símbolos y abreviaturas siguientes:</p> <p>m/m masa por masa pH potencial de hidrógeno UFC unidades formadoras de colonias UFC/g unidades formadoras de colonias por gramo UFC/ml unidades formadoras de colonias por mililitro % porcentaje máx. máximo mín. mínimo</p>			
<p>5. Clasificación y denominación</p> <p>5.1 Denominación</p>	<p>UPIBI-IPN</p> <p>5.1 Denominación</p> <p>5.1.1.1. Yogurt batido</p> <p>5.1.1.2. Yogurt bebible</p>	<p>UPIBI-IPN</p> <p>Se sugiere incluir las definiciones de Yogurt batido y Yogurt bebible indicar sus características fisicoquímicas.</p>	<p>UPIBI-IPN</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>Debido a que este Proyecto de Norma normaliza la denominación o identidad del producto, y no su proceso de elaboración.</p>
<p>5.1.1 Yogurt es el producto obtenido de la fermentación de la leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i>, y teniendo como resultado la reducción del pH.</p>			
<p>NOTA 1: Cuando en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se utilice la denominación yogurt, se debe entender como yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth.</p>			
<p>5.1.2. Se permite la adición de otros cultivos alternativos de los géneros <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacterium</i>, ver Apéndice A (Informativo).</p>	<p>Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Eliminar 5.1.2 Se permite la adición de otros cultivos alternativos de los géneros <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacterium</i>, ver Apéndice A (Informativo).</p>	<p>Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>La adición de cultivos diferentes a los cultivos lácticos del yogur generalmente persigue fines probióticos, lo que implica beneficios para la salud tal como se definen por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2006)</p> <p>2. Por tal motivo, se considera que su adición no es de índole comercial. Además, la lista de bacterias lácticas del Apéndice A no está sustentada bibliográficamente.</p>	<p>Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>Ya se encuentra regulado el uso de cultivos lácticos a través de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y la cual se encuentra referenciada en este Proyecto de Norma.</p>

<p>5.1.2.1 En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre científico o un calificativo adecuado del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt.</p> <p>El calificativo seleccionado no debe inducir a error al consumidor. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplica como denominación.</p>	<p align="center">CANACINTRA y CANILEC</p> <p>5.1.2.1 En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre genérico de las especies o nombre científico o un calificativo adecuado del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt.</p> <p>El calificativo seleccionado no debe inducir a error al consumidor. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplica como denominación.</p> <p align="center">SIGMA</p> <p>5.1.2.1 En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre genérico de las especies ó científico o un calificativo adecuado del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt.</p> <p>El calificativo seleccionado no debe inducir a error al consumidor. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplica como denominación.</p> <p align="center">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Eliminar 5.1.2.1</p> <p>5.1.2.1 En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre científico o un calificativo adecuado del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt.</p> <p>El calificativo seleccionado no debe inducir a error al consumidor. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplica como denominación.</p>	<p align="center">CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Además del nombre científico, se debe considerar la opción de utilizar el nombre genérico, que en algunos casos puede informar mejor al consumidor que el primero.</p> <p align="center">SIGMA</p> <p>Que se establezca la factibilidad de utilizar el nombre genérico de las especies adicionales utilizadas que son mucho más fáciles de entender para el consumidor. Ej. Bifidobacterias.</p> <p align="center">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Con base en la explicación anterior, tampoco se considera viable comercialmente la denominación de la adición de tales cultivos, mucho menos el uso de calificativos adecuados ya que puede recurrirse al uso del vocablo probiótico o de otros calificativos que por lo general pueden orientar de manera implícita una propiedad fisiológica.</p>	<p align="center">CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p align="center">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>5.1.2.1 En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre científico o nombre genérico de las especies del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplica como denominación.</p>
--	--	--	---

<p>5.2 Clasificación 5.2.1 El yogurt se clasifica en yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos, conforme a las siguientes definiciones:</p>		<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>5.2.1 El yogurt se clasifica en yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos, conforme a las siguientes definiciones:</p> <p>SIGMA</p> <p>5.2.1 El yogurt se clasifica en yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos, conforme a las siguientes definiciones:</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Dadas las nuevas tecnologías y los retos a los que se enfrenta la industria alimentaria, resulta necesario separar yoghurt natural endulzado de yoghurt saborizado.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se propone incluir Yoghurt natural endulzado ya que es un producto que indica al consumidor que no contiene ningún sabor y que solo esta endulzado. Actualmente el consumidor está familiarizado con este descriptivo "natural" para el producto no saborizado. Dadas las nuevas tecnologías y los retos a los que se enfrenta la industria alimentaria, resulta necesario separar yoghurt endulzado de yoghurt saborizado.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>5.2.1 El yogurt se clasifica en: yogurt natural; yogurt natural con endulzantes; yogurt saborizado, y yogurt con fruta u otros alimentos, conforme a las siguientes definiciones:</p>																		
<table border="1"> <tr> <td>Yogurt natural</td> <td>Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt endulzado o saborizado.</td> <td>Es el yogur natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.</td> </tr> <tr> <td>Yogur con fruta u otros alimentos</td> <td>Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.</td> </tr> </table>	Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.	Yogurt endulzado o saborizado.	Es el yogur natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.	Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.	<p>COFOCALEC</p> <p>5.2 Clasificación 5.2.1 El yogurt se clasifica en yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos, conforme a las siguientes definiciones:</p> <table border="1"> <tr> <td>Es el yogurt que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes</td> </tr> <tr> <td>Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares y/o saborizantes y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes</td> </tr> <tr> <td>Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas y/o vegetales (en forma de puré, pulpa, zumo o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias, y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes.</td> </tr> </table>	Es el yogurt que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes	Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares y/o saborizantes y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes	Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas y/o vegetales (en forma de puré, pulpa, zumo o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias, y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes.	<p>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere mejorar la descripción de los productos Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 4.3.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Yogurt natural</td> <td>Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt natural con endulzantes</td> <td>Es el yogurt natural que solo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt saborizado</td> <td>Es el yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</td> </tr> <tr> <td>Yogur con fruta u otros alimentos</td> <td>Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Definición	Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.	Yogurt natural con endulzantes	Es el yogurt natural que solo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.	Yogurt saborizado	Es el yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.	Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.																					
Yogurt endulzado o saborizado.	Es el yogur natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.																					
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.																					
Es el yogurt que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes																						
Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares y/o saborizantes y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes																						
Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas y/o vegetales (en forma de puré, pulpa, zumo o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias, y puede contener aditivos permitidos conforme a los ordenamientos legales y normativos aplicables vigentes.																						
Clasificación	Definición																					
Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.																					
Yogurt natural con endulzantes	Es el yogurt natural que solo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.																					
Yogurt saborizado	Es el yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.																					
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.																					

Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.
Yogurt endulzado o saborizado.	Es el yogur natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.

CANACINTRA, CANILEC y SIGMA

Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes calóricos y/o no calóricos, azúcar, o azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.
Yogurt natural endulzado	Es el yogur natural al que se le adicionan edulcorantes calóricos y/o no calóricos, azúcar, o azúcares y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.
Yogurt saborizado	Es el yogurt natural al que se le adicionan edulcorantes calóricos y/o no calóricos, azúcar, o azúcares, saborizante y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, edulcorantes calóricos y/o no calóricos, azúcar o azúcares, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias entre otros ingredientes no lácteos, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.

CANACINTRA y CANILEC

Se solicita la división entre yoghurt natural endulzado y yoghurt saborizado. Para el caso de yogurt natural endulzado y saborizado. Se solicita modificar la definición de ambos para dar claridad a cada uno.

SIGMA

Se solicita la división entre yoghurt natural endulzado y yoghurt saborizado. Se modifican las definiciones de ambos para que las diferencias sean más claras.

**CANACINTRA
CANILEC
SIGMA
UPIBI-IPN**

De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:

Clasificación	Definición
Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogurt natural con endulzantes	Es el yogurt natural que solo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogurt saborizado	Es el yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.

	<p style="text-align: center;">UPIBI-IPN</p> <p>5.2.1 El yogurt se clasifica en yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos, conforme a las siguientes definiciones:</p> <table border="1" data-bbox="739 365 1075 1318"> <tr> <td data-bbox="739 365 886 646">Yogurt natural</td> <td data-bbox="886 365 1075 646">Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="739 646 886 868">Yogurt endulzado o saborizado.</td> <td data-bbox="886 646 1075 868">Es el yogurt natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, y puede contener aditivos permitidos conforme al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="739 868 886 1318">Yogur con fruta u otros alimentos</td> <td data-bbox="886 868 1075 1318">Es el yogurt natural al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.</td> </tr> </table>	Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.	Yogurt endulzado o saborizado.	Es el yogurt natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, y puede contener aditivos permitidos conforme al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.	Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogurt natural al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.	<p style="text-align: center;">UPIBI-IPN</p> <p>Consideramos que la referencia debe hacerse con base al instrumento normativo vigente, mismo que es el Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones respectivas.</p> <p>En el caso de Yogurt endulzado o saborizado y Yogurt con fruta u otros alimentos se cita desde un inicio la palabra "adiciona" por lo que consideramos que la palabra "añadidos" después de azúcares es redundante e innecesaria, además de que por definición en Yogurt natural, se especifica que no contiene edulcorantes y azúcares añadidos.</p> <p>Finalmente, en la definición Yogurt con fruta u otros alimentos es pertinente incluir la palabra "natural" a fin de tener congruencia en todo el texto.</p>	
Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.								
Yogurt endulzado o saborizado.	Es el yogurt natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, y puede contener aditivos permitidos conforme al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.								
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogurt natural al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, zumo (jugo) de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos al Acuerdo de Aditivos y sus actualizaciones.								

	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="741 269 863 480">Yogurt natural</td> <td data-bbox="863 269 1073 480">Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="741 480 863 675">Yogurt endulzado o saborizado.</td> <td data-bbox="863 480 1073 675">Es el yogur natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="741 675 863 1032">Yogur con fruta u otros alimentos</td> <td data-bbox="863 675 1073 1032">Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, jugo de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.</td> </tr> </table>	Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.	Yogurt endulzado o saborizado.	Es el yogur natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.	Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, jugo de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>Se solicita cambiar la palabra zumo por jugo, debido a que en México el nombre de este alimento es jugo. Norma Oficial Mexicana NOM-173-SCFI-2009.</p>	<p>Federación Mexicana de Lechería, A. C. (FEMELECHE)</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, y quedó de la siguiente manera:</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1461 509 1633 721">Yogur con fruta u otros alimentos</td> <td data-bbox="1633 509 1913 721">Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</td> </tr> </table>	Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.										
Yogurt endulzado o saborizado.	Es el yogur natural al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, y puede contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.										
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogur al que se le adiciona ingredientes saborizantes, aromatizantes, azúcares añadidos, edulcorantes, frutas, vegetales, puré de frutas, pulpa de frutas, jugo de frutas, miel, chocolate, cacao, nueces, café, cereales, especias y demás ingredientes no lácteos, pueden contener aditivos permitidos conforme a la normatividad nacional vigente.										
Yogur con fruta u otros alimentos	Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.										
<p>5.2.1.1 El yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos deben cumplir las especificaciones que se indican en la Tabla 1.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>5.2.1.1 El yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos deben cumplir las especificaciones que se indican en la Tabla 1.</p> <p>SIGMA</p> <p>5.2.1.1 El yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos deben cumplir las especificaciones que se indican en la Tabla 1.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita la división entre yogurt natural endulzado y yoghurt saborizado</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita la división entre yoghurt endulzado y yoghurt saborizado.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo, debido a que esta información ya se encuentra descrita en el numeral 6.1.1, por lo cual se elimina este numeral en la Norma Oficial Mexicana.</p>								

<p>5.2.2 Para su comercialización el yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado, y el yogurt con fruta u otros alimentos, se permiten presentarse como batido, bebida, entre otros.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>5.2.2 Para su comercialización el yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado, y el yogurt con fruta u otros alimentos, se permiten presentarse como batido, bebida, entre otros</p> <p>SIGMA</p> <p>5.2.2 Para su comercialización el yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado, y el yogurt con fruta u otros alimentos, se permiten presentarse como batido, bebida, entre otros</p> <p>UPIBI-IPN</p> <p>5.2.2 Para su comercialización el yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado, y el yogurt con fruta u otros alimentos, se permiten presentarse como batido, bebida, entre otros.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>5.2 Clasificación</p> <p>5.2.2 De acuerdo a su proceso de elaboración, cualquiera de las variedades de yogurt descritas en el punto anterior, pueden presentarse como producto batido o bebida, entre otros.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita la división entre yoghurt natural endulzado y yoghurt saborizado</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita la división entre yoghurt endulzado y yoghurt saborizado.</p> <p>UPIBI-IPN</p> <p>¿A qué se refiere con la palabra entre otros?</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere mejorar la descripción del punto. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 4.1</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>5.2.2 Para su comercialización y de acuerdo con su proceso de elaboración, cualquiera de las presentaciones de yogurt descritas en el punto anterior, pueden presentarse como producto batido o bebida, entre otros.</p> <p>UPIBI-IPN</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron la consulta y aclara lo siguiente:</p> <p>Debido a la innovación y desarrollo de nuevos productos, se introduce la palabra entre otros, para no limitar nuevos procesos de elaboración para la industria.</p>
---	--	---	--

<p>6. Especificaciones 6.1 Físicoquímicas 6.1.1 El yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos deben cumplir con las siguientes especificaciones físicoquímicas:</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>6. Especificaciones 6.1 Especificaciones físicoquímicas 6.1.1 El yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos deben cumplir con las siguientes especificaciones físicoquímicas:</p> <p style="text-align: center;">SIGMA</p> <p>6. Especificaciones 6.1 Especificaciones físicoquímicas 6.1.1 El yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos deben cumplir con las siguientes especificaciones físicoquímicas:</p> <p style="text-align: center;">COFOCALEC</p> <p>6. Especificaciones 6.1 Físicoquímicas Tabla 1. Especificaciones físicoquímicas para yogurt</p> <p>El contenido de proteína especificado para el yogurt endulzado o con sabor y el yogurt con fruta y otros alimentos, es muy bajo, no corresponde a la naturaleza y composición del mismo.</p> <p>Por otra parte, tampoco debe ser diferente el contenido de proteína entre un yogurt batido y un yogurt bebible de la misma variedad (endulzado, con sabor o con fruta y otros alimentos).</p> <p>La leche utilizada en la elaboración del yogurt puede ajustarse al nivel de grasa deseado (adicionando crema o descremando la leche), y enriquecer su contenido de sólidos no grasos (por concentración de la leche o adicionando sólidos de leche).</p> <p>La composición final del yogurt será similar a la de la leche de la cual procede.</p> <p>El principal valor nutrimental del yogurt reside en su contenido de proteína.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita la división entre yoghurt natural endulzado y yoghurt saborizado</p> <p style="text-align: center;">SIGMA</p> <p>Se solicita la división entre yoghurt endulzado y yoghurt saborizado</p> <p style="text-align: center;">COFOCALEC</p> <p>Revisar los valores de proteína y adecuarlos a la naturaleza y composición del producto.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>6. Especificaciones</p> <p>6.1 Físicoquímicas</p> <p>6.1.1 El yogurt natural; yogurt natural con endulzantes; yogurt saborizado y yogurt con fruta u otros alimentos deben cumplir con las siguientes especificaciones físicoquímicas:</p> <p>COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se incrementa el valor de proteína para el yogurt saborizado y el yogurt con frutas u otros alimentos, en presentación batido, para establecerlo en un valor mínimo de 2.10. En el caso de la nueva clasificación de yogurt natural con endulzantes, se considera incrementar el valor de proteína para igualarlo al mismo valor del yogurt natural que es de 3.1 % m/m, como se muestra a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="1459 1060 1906 1284"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificación</th> <th rowspan="2">Natural*</th> <th colspan="2">Saborizado</th> <th colspan="2">Con fruta u otros alimentos</th> </tr> <tr> <th>Batido</th> <th>Bebible</th> <th>Batido</th> <th>Bebible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína de la leche 1.2 (%m/m)</td> <td>Min. 3.1</td> <td>Min. 2.10</td> <td>Min. 1.60</td> <td>Min. 2.10</td> <td>Min. 1.60</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica (% m/m)</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)</td> <td>Min. 0.5</td> <td>Min. 0.5</td> <td>Min. 0.5</td> <td>Min. 0.5</td> <td>Min. 0.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos</td> <td>8.25</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>* El yogurt natural con endulzantes debe cumplir con las mismas especificaciones físicoquímicas descritas en la clasificación para yogurt natural.</p>	Especificación	Natural*	Saborizado		Con fruta u otros alimentos		Batido	Bebible	Batido	Bebible	Proteína de la leche 1.2 (%m/m)	Min. 3.1	Min. 2.10	Min. 1.60	Min. 2.10	Min. 1.60	Grasa butírica (% m/m)	Max. 7	Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)	Min. 0.5	Sólidos lácteos no grasos	8.25	-	-	-	-								
Especificación	Natural*	Saborizado				Con fruta u otros alimentos																															
		Batido	Bebible	Batido	Bebible																																
Proteína de la leche 1.2 (%m/m)	Min. 3.1	Min. 2.10	Min. 1.60	Min. 2.10	Min. 1.60																																
Grasa butírica (% m/m)	Max. 7	Max. 7	Max. 7	Max. 7	Max. 7																																
Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)	Min. 0.5	Min. 0.5	Min. 0.5	Min. 0.5	Min. 0.5																																
Sólidos lácteos no grasos	8.25	-	-	-	-																																

	<p style="text-align: center;">UPIBI-IPN Tabla 1. Especificaciones fisicoquímicas para yogurt</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Especificación</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Natural</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Presentación</td> <td style="text-align: center;">Batido</td> <td style="text-align: center;">Bebible</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">UPIBI-IPN Tabla 1. Parámetro Acidez titulable expresada como porcentaje de ácido láctico y pH</p>	Especificación	Natural		Presentación	Batido	Bebible	<p>estado general del producto, ya que tiene influencia en múltiples procesos de alteración y estabilidad de los alimentos, así como en la proliferación de microorganismos. Es una medida de la concentración de iones H⁺ presentes en el sistema y tiene una relación directa en el punto isoeléctrico de la proteína, que ocasiona la desestabilización de la proteína y su precipitación. Mientras que la acidez titulable está relacionada con la cantidad de ácido láctico presente en el yogurt. De acuerdo con todo lo anterior mencionado, consideramos que ambos parámetros son importantes de medir en el yogurt, para lo cual se sugiere poder establecer una relación entre el valor (intervalo) del pH y la acidez titulable.</p> <p style="text-align: center;">Sello Rojo del Norte S.A. de C.V.</p> <p>En la edición de la NORMA Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba los parámetros del contenido de proteína resultan ser 5.2.1.1 <i>El yogurt saborizado o con fruta podrá contener hasta 50% (m/m) de ingredientes no lácteos, a saber: edulcorantes, frutas y verduras, así como jugos, purés, pastas, preparados y conservadores derivados de los mismos, cereales, miel, chocolate, frutos secos, café, especias y otros alimentos aromatizantes naturales e inocuos y/o sabores. Los ingredientes no lácteos pueden ser añadidos antes o luego de la fermentación</i>, el contenido de yogurt corresponde a un producto lácteo compuesto según señala el Codex Alimentarius, Codex Stan 243-2003 Norma del Codex para * Leches Fermentadas.</p> <p>Bajo este concepto la tabla 1 del proyecto del contenido de proteína del "yogurt" bebible para los productos Endulzado o con sabor y con fruta y otros alimentos, no deberían de tener un contenido mínimo de 1,60 % m/m de proteína, debiendo adoptar la denominación de producto lácteo compuesto debido al contenido de ingredientes no lácteos.</p>	<p>el pH es un parámetro interno de la industria para la elaboración del yogurt, este no se encuentra vinculado como un parámetro de calidad para el producto y que el consumidor deba de conocer. Además de lo anterior, está considerado en la NOM-243-SSA1-2010, en su numeral 11.11, que evalúa la calidad microbiológica de los productos y está correlacionado con la acidez titulable.</p> <p style="text-align: center;">Sello Rojo del Norte, S. A. de C. V. COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>En el mes de mayo del año 2017, la Procuraduría Federal del Consumidor elaboró un estudio de lo se ofrece en el mercado del yogurt para los consumidores, en el cual, se analizaron a 52 marcas y se realizaron 7,926 pruebas. El estudio arrojó que existen marcas en el mercado en presentación bebible que cumplen con la normatividad vigente para ostentar la denominación de yogurt, pero al tener adiciones de otros productos no lácteos, la composición del valor proteínico no puede ser igual a un yogurt natural (no contiene adición de otros ingredientes no lácteos), y existen marcas en el mercado con un mínimo de 1.60% m/m de proteína, por lo cual, para no afectar la estructura de mercado actual que cumple con la normatividad vigente, es que no se acepta elevar el valor de proteína para el yogurt en presentación bebible.</p>
Especificación	Natural								
Presentación	Batido	Bebible							

Sello Rojo del Norte S.A. de C.V.					<p>En la norma mexicana NMX-F-703-COFOCALEC-2012 Sistema producto leche-Alimentos-Lácteos-Leche y producto lácteo (o alimento lácteo)-Fermentado o acidificado-Denominaciones. Especificaciones y métodos de prueba, se señala en 7.2.3 Por su composición, la leche fermentada y la leche acidificada deberán cumplir con lo establecido en la Tabla 4.</p> <p>TABLA 4. Especificaciones para leche fermentada y leche acidificada</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Espe cifica ción</th> <th>Simp le o natur al</th> <th>Endu lizada</th> <th>Con fruta s, veget ales, cerea les sabo rizad a y/o arom atiza da</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólid os no graso s propi os de la leche % m/m</td> <td>8.3 mín.</td> <td>-----</td> <td>----- ---</td> </tr> <tr> <td>Prote ínas propi as de leche % m/m</td> <td>3.0 mín.</td> <td>2.5 mín.</td> <td>2.2 mín.</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expr esada como ácido láctico) % m/m</td> <td>0.5 mín.</td> <td>0.5 mín.</td> <td>0.5 mín.</td> </tr> </tbody> </table>	Espe cifica ción	Simp le o natur al	Endu lizada	Con fruta s, veget ales, cerea les sabo rizad a y/o arom atiza da	Sólid os no graso s propi os de la leche % m/m	8.3 mín.	-----	----- ---	Prote ínas propi as de leche % m/m	3.0 mín.	2.5 mín.	2.2 mín.	Acidez (expr esada como ácido láctico) % m/m	0.5 mín.	0.5 mín.	0.5 mín.
Espe cifica ción	Simp le o natur al	Endu lizada	Con fruta s, veget ales, cerea les sabo rizad a y/o arom atiza da																		
Sólid os no graso s propi os de la leche % m/m	8.3 mín.	-----	----- ---																		
Prote ínas propi as de leche % m/m	3.0 mín.	2.5 mín.	2.2 mín.																		
Acidez (expr esada como ácido láctico) % m/m	0.5 mín.	0.5 mín.	0.5 mín.																		
Espe cifica ción	Natur al	Endul zado o con sabor	Con fruta y otros alime ntos	Méto do de prueb a																	
Prote ína de la leche (% m/m)	3.0 Mini mo	2.4 Mini mo	2.1 Mini mo	NOM 155 SCFI 2012																	
LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados, S. A. de C. V.																					
<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>No se acepta adicionar la acidez titulable expresada como porcentaje de ácido láctico y pH, derivado que el pH es un parámetro interno de la industria para la elaboración del yogurt, este no se encuentra vinculado como un parámetro de calidad para el producto y que el consumidor deba de conocer. Además de lo anterior, está considerado en la NOM-243-SSA1-2010, en su numeral 11.11, que evalúa la calidad microbiológica de los productos y está correlacionado con la acidez titulable.</p>																					

		<p>LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V.</p> <p>1) Antiguos métodos vs los nuevos métodos. La acidez es la forma antigua con la que se medía el nivel de fermentación de un yogurt. Recientemente son escasas las empresas que utilizan este método. La acidez es un parámetro que indica solamente el grado de producción de ácidos orgánicos, pero no indica precisamente el grado de apertura (precipitación) de las proteínas, lo cual es determinante para un adecuado corte del yogurt. El pH es un indicador fiable del grado de precipitación las proteínas. El corte define textura, sabor y estabilidad del gel de yogurt por lo que es preferible utilizar el método de pH en lugar de acidez.</p> <p>2) Nuevas generaciones de cepas acidolácticas: El consumidor moderno prefiere un yogurt menos ácido y con mayor textura. Esto ha obligado a fabricantes de cultivos y de yogurt a utilizar cultivos menos post-acidificantes, generalmente mediante el control de la proporción entre el <i>Streptococcus thermophilus</i> y el <i>Lactobacillus bulgaricus</i>, reduciendo los lactobacillus que son los principales productores del sabor ácido y sabor a yogurt predominando más los <i>Streptococcus</i> los cuales dan mayor aroma y textura.</p>	
--	--	--	--

	<p>LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V. Tabla 1. Especificaciones fisicoquímicas para yogurt</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificación</th> <th rowspan="2">Natural</th> <th colspan="2">Endulzado o con sabor</th> <th colspan="2">Con fruta y otros alimentos</th> <th rowspan="2">Método de prueba</th> </tr> <tr> <th>Batido</th> <th>Bebible</th> <th>Batido</th> <th>Bebible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presentación</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína de la leche 1,2 (%m/m)</td> <td>Mín. 3.1</td> <td>Mín. 1.90</td> <td>Mín. 1.60</td> <td>Mín. 1.90</td> <td>Mín. 1.60</td> <td>NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica (% m/m)</td> <td>Máx. 7</td> <td>Máx. 7</td> <td>Máx. 7</td> <td>Máx. 7</td> <td>Máx. 7</td> <td>NO M-086 - SS A1-1994 (ver 2.5)</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Máx. 4.8 Mín. 4.0</td> <td>Máx. 4.6 Mín. 4.0</td> <td>Máx. 4.6 Mín. 4.0</td> <td>Máx. 4.6 Mín. 4.0</td> <td>Máx. 4.6 Mín. 4.0</td> <td>Potenciómetro</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos</td> <td>8,25</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)</td> </tr> </tbody> </table>	Especificación	Natural	Endulzado o con sabor		Con fruta y otros alimentos		Método de prueba	Batido	Bebible	Batido	Bebible	Presentación							Proteína de la leche 1,2 (%m/m)	Mín. 3.1	Mín. 1.90	Mín. 1.60	Mín. 1.90	Mín. 1.60	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)	Grasa butírica (% m/m)	Máx. 7	NO M-086 - SS A1-1994 (ver 2.5)	pH	Máx. 4.8 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Potenciómetro	Sólidos lácteos no grasos	8,25	-	-	-	-	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>1) Valores de proteína reales de diferentes tipos de yoghurt que actualmente se encuentran en el mercado.</p> <p>Se tomaron muestras de diferentes denominaciones comerciales de yoghurt que se presentan en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana del yoghurt, que se encuentran en el anaquel de un autoservicio, con caducidad vigente.</p> <p>A) Para el yoghurt batido El 100 por ciento del yoghurt saborizados o con otros alimentos supera el 1.9% de proteína propuesto en el presente proyecto de NOM, tanto en lo declarado en la etiqueta, como en el valor obtenido, por tanto, nuestra solicitud es cambiar a 2.2% es un valor que representa la actualidad de los productos además es alcanzable y medible.</p> <p>B) Para el yoghurt batido De los valores reportados por el laboratorio se tiene que 89% están por encima de 1.75% del yoghurt saborizado, y solo dos productos (misma marca) no alcanzan este valor, no obstante uno de estos productos declara en su etiqueta mayor contenido de proteína que la encontrada. Por tanto, la modificación a 1.75% es alcanzable, dado a que el promedio encontrado es de 2.32% (sin tomar en cuenta el yoghurt bebible estilo griego, el cual es alto en proteína).</p> <p>Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>El yogur presenta un perfil de nutrientes similar al de la leche debido a que es un producto obtenido de la fermentación de la misma, lo que hace que el yogur también sea percibido por el consumidor como un alimento fuente de proteína.</p> <p>El Codex Alimentarius, en su norma CAC/GL 23-1997, establece los parámetros siguientes para considerar un alimento con un contenido básico de proteína, los cuales no son cumplidos con los valores de proteína de la leche que se establecen en el proyecto de norma (excepto para el yogur natural), tomando de referencia una ingesta diaria recomendada de 51 g de proteína/día para un adulto, varón, de 31 a 51 años de edad, con 61.35 kg de peso corporal, ni siquiera tomando de referencia una ingesta diaria recomendada ponderada para la población mexicana de 43 g de proteína/día, calculado con base en la información contenida en Bourges (2008) 3 y en el Censo de población 2010.</p>	<p>FEMELECHE Instituto Nacional de Nutrición De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se incrementa el valor de proteína para el yogur saborizado y el yogur con frutas u otros alimentos, en presentación batido, para establecerlo en un valor mínimo de 2.10. En el caso de la nueva clasificación de yogur natural con endulzantes, se considera incrementar el valor de proteína para igualarlo al mismo valor del yogur natural que es de 3.1 % m/m, como se muestra a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificación</th> <th rowspan="2">Natural*</th> <th colspan="2">Saborizado</th> <th colspan="2">Con fruta u otros alimentos</th> </tr> <tr> <th>Batido</th> <th>Bebible</th> <th>Batido</th> <th>Bebible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presentación</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína de la leche 1,2 (%m/m)</td> <td>Min. 3.1</td> <td>Min. 2.10</td> <td>Min. 1.60</td> <td>Min. 2.10</td> <td>Min. 1.60</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica (% m/m)</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> <td>Max. 7</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)</td> <td>Min. 5</td> <td>Min. 5</td> <td>Min. 5</td> <td>Min. 5</td> <td>Min. 5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos</td> <td>8.25</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>* El yogurt natural con endulzantes debe cumplir con las mismas especificaciones fisicoquímicas descritas en la clasificación para yogur natural.</p> <p>En el mes de mayo del año 2017, la Procuraduría Federal del Consumidor elaboró un estudio de lo se ofrece en el mercado del yogur para los consumidores, en el cual se analizaron a 52 marcas y se realizaron 7,926 pruebas. El estudio arrojó que existen marcas en el mercado en presentación bebible que cumplen con la normatividad vigente para ostentar la denominación de yogur, pero al tener adiciones de otros productos no lácteos, la composición del valor proteínico no puede ser igual a un yogur natural (no contiene adición de otros ingredientes no lácteos), y existen marcas en el mercado con un mínimo de 1.60% m/m de proteína, por lo cual, para no afectar la estructura de mercado actual que cumple con la normatividad vigente, es que no se acepta elevar el valor de proteína para el yogur en presentación bebible.</p>	Especificación	Natural*	Saborizado		Con fruta u otros alimentos		Batido	Bebible	Batido	Bebible	Presentación						Proteína de la leche 1,2 (%m/m)	Min. 3.1	Min. 2.10	Min. 1.60	Min. 2.10	Min. 1.60	Grasa butírica (% m/m)	Max. 7	Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)	Min. 5	Sólidos lácteos no grasos	8.25	-	-	-	-												
Especificación	Natural			Endulzado o con sabor		Con fruta y otros alimentos			Método de prueba																																																																																
		Batido	Bebible	Batido	Bebible																																																																																				
Presentación																																																																																									
Proteína de la leche 1,2 (%m/m)	Mín. 3.1	Mín. 1.90	Mín. 1.60	Mín. 1.90	Mín. 1.60	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)																																																																																			
Grasa butírica (% m/m)	Máx. 7	Máx. 7	Máx. 7	Máx. 7	Máx. 7	NO M-086 - SS A1-1994 (ver 2.5)																																																																																			
pH	Máx. 4.8 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Máx. 4.6 Mín. 4.0	Potenciómetro																																																																																			
Sólidos lácteos no grasos	8,25	-	-	-	-	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)																																																																																			
Especificación	Natural*	Saborizado		Con fruta u otros alimentos																																																																																					
		Batido	Bebible	Batido	Bebible																																																																																				
Presentación																																																																																									
Proteína de la leche 1,2 (%m/m)	Min. 3.1	Min. 2.10	Min. 1.60	Min. 2.10	Min. 1.60																																																																																				
Grasa butírica (% m/m)	Max. 7	Max. 7	Max. 7	Max. 7	Max. 7																																																																																				
Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)	Min. 5	Min. 5	Min. 5	Min. 5	Min. 5																																																																																				
Sólidos lácteos no grasos	8.25	-	-	-	-																																																																																				

Especificación	Naturaleza	Endulzado con sabor	Con frutas y otros alimentos			Método de prueba
			Batido	Bebible	Bebible	
Presentación		Batido	Bebible	Bebible		
Proteína de la leche 1,2 (%m/m)	Mín . 3.1	Mín . 2.2	Mín . 1.75	Mín . 2.2	Mín . 1.75	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)
Grasa butírica (% m/m)	Máx . 7	Máx . 7	Máx . 7	Máx . 7	Máx . 7	NO M-086 - SS A1-1994 (ver 2.5)
Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)	Mín . 0.5	Mín . 0.5	Mín . 0.5	Mín . 0.5	Mín . 0.5	NO M-243 - SS A1-2010 (ver 2.7)
Sólidos lácteos no grasos	8.25	-	-	-	-	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)

• No menos del 10 % del valor nutrimental de referencia en 100 g (sólidos)• No menos del 5 % del valor nutrimental de referencia en 100 ml (líquidos)
 • O no menos del 5 % del valor nutrimental de referencia por 100 kcal
 • O no menos del 10 % del valor nutrimental de referencia por porción de alimento
 Asimismo, de acuerdo con la clasificación y con la denominación del yogur establecida en el proyecto de norma, se aprecia que el yogur es el componente principal de cada clasificación de yogur.

Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) Instituto Nacional de Nutrición						
Especificación	Natural	Endulzado con sabor		Con fruta y otros alimentos		Método de prueba
Presentación		Batido	Bebible	Batido	Bebible	
Proteína de la leche 1,2 (%m/m)	Mín . 3.2	Mín . 2.88	Mín . 2.45	Mín . 2.56	Mín . 2.18	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)
Grasa butírica (% m/m)	Máx . 7	Máx . 7	Máx . 7	Máx . 7	Máx . 7	NO M-086 - SS A1-1994 (ver 2.5)
Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m)	Mín . 0.5	Mín . 0.5	Mín . 0.5	Mín . 0.5	Mín . 0.5	NO M-243 - SS A1-2010 (ver 2.7)
Sólidos lácteos no grasos	8.25	-	-	-	-	NO M-155 - SC FI-2012 (ver 2.6)

<p>NOTA 1. La caseína debe constituir al menos el 80 % de la proteína láctea en el producto final.</p> <p>NOTA 2. La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en el yogurt no debe ser menor respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.</p> <p>NOTA 3. Aquel yogurt con mayor cantidad de proteína en su composición, debe indicarlo en la etiqueta.</p>		<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita eliminar las tres NOTAS</p> <p>Actualmente en cumplimiento con la legislación nacional se declara la proteína en la etiqueta de los yogurts por lo que está de más la NOTA 3.</p> <p>SIGMA Se solicita eliminar los superíndices ya que no existe un sustento internacional que establezca que en este derivado de la leche debe tener esta proporción y es limitante para la innovación. Se solicita eliminar la NOTA 2 ya que actualmente todas las etiquetas de los yogurt en cumplimiento con la legislación nacional declaran la proteína en la etiqueta.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCÓNNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se retira la Nota 3 al considerarse que ya se encuentra suficientemente regulado el tema del etiquetado a través de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En el caso de las notas 1 y 2, no se acepta retirarlas debido a que estas obligaciones ya se encuentran contenidas dentro de la normatividad vigente a través de la NOM-181-SCFI-2010 y de la NOM-155-SCFI-2012.</p>
	<p>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p>El yogurt en cualquiera de sus clasificaciones, podrá ser deslactosado para lo cual deberá contener como máximo 10 g/kg de lactosa.</p> <p>Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Eliminar la nota 3. NOTA 3. Aquel yogurt con mayor cantidad de proteína en su composición debe indicarlo en la etiqueta.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Insertar, como punto de referencia para los productos deslactosados.</p> <p>SIGMA Que se incluya la categoría de yoghurts deslactosados y límite de lactosa en el mismo que ya existen en la actualidad.</p> <p>Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Indicar en la etiqueta de forma obligatoria que el yogur presenta un contenido mayor de proteína tomando de referencia el valor mínimo de proteína de la leche establecido en la Tabla 1, representa una declaración de propiedades comparativas que no cumple con lo establecido por el Codex Alimentarius, en su norma CAC/GL 23-1997. Adicionalmente, se reitera que los valores mínimos de proteína de la leche establecidos en la Tabla 1 del proyecto de norma para cada clase de yogur se consideran bajos.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCÓNNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Se adiciona la Nota 3:</p> <p>NOTA 3. El yogurt deslactosado debe cumplir con las especificaciones descritas en la Tabla 1, según su clasificación, y el límite de lactosa debe ser máximo 10g/L conforme a lo establecido en 7.3.1 de la Referencia normativa 2.3</p> <p>Instituto Nacional de Nutrición De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCÓNNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se retira la Nota 3 al considerarse que ya se encuentra suficientemente regulado el tema del etiquetado a través de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Los valores de proteína fueron incrementados para el yogurt en presentación batido y el yogurt natural con endulzantes se estableció que debería de cumplir con las mismas especificaciones fisicoquímicas del yogurt natural, lo que se traduce en un incremento con respecto al Proyecto de Norma inicial, que se consideraba un valor de 1.60 para el yogurt endulzado en presentación bebible.</p>

<p>6.2 Microbiológicas 6.2.1 Microorganismos viables El yogurt debe contener como mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-F-703-COFOCALEC-2012 (ver 2.8 Referencias normativas). En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo. Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>UPIBI-IPN El yogurt debe contener como mínimo 10⁷ UFC/g ... En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g.... (cuidar los superíndices)</p>	<p>UPIBI-IPN Es importante mencionar que entre los beneficios de consumir yogurt se encuentran: los microorganismos probióticos que contiene ayudan a reducir intolerancia a la lactosa, así como, equilibrar la flora intestinal por mencionar solo 2. En este contexto, es importante considerar que el ácido clorhídrico en el estómago y la bilis en el duodeno, pueden afectar a éstas bacterias probióticas (<i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i>), reduciendo su efecto probiótico en el organismo del consumidor. Se sugiere revisar la concentración en que deberán estar los probióticos, para que éstos tengan el efecto deseado en el organismo, ya que la norma menciona en el numeral 6.2.1 que "... mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables..." y dicha cantidad podría no ser suficiente. Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) Comentario de redacción: pasar la cifra de bacterias expresadas en UFC/g a base 10, representada por el número en superíndice.</p>	<p>UPIBI-IPN FEMELECHE COFOCALEC De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo para quedar como sigue: 6.2.1 Microorganismos viables El yogurt debe contener como mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-F -703-COFOCALEC-2012 (ver 2.5 Referencias normativas). En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo. Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>
	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) 6.2 Microbiológicas 6.2.1 Microorganismos viables El yogurt debe contener como mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-F-703-COFOCALEC-2012 (ver 2.8 Referencias normativas). En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo. Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>COFOCALEC Se sugiere corregir las cifras referidas en este punto. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 4.1. Instituto Nacional de Nutrición</p>	<p>Instituto Nacional de Nutrición De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo. No se adiciona un método de prueba para medir el valor mínimo de cultivos alternativos adicionales, ya que actualmente no existe un método de prueba oficial para realizarlo.</p>

	<p style="text-align: center;">COFOCALEC</p> <p>6.2 Microbiológicas 6.2.1 Microorganismos viables El yogurt debe contener como mínimo 10⁷ UFC/g de la suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i> viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la NMX-F-703-COFOCALEC-2012 (ver 2.8 Referencias normativas). En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.</p> <p style="text-align: center;">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Eliminar párrafo 2 de 6.2.1: En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.</p>	<p>En la propuesta 2 se señala eliminar la adición de cultivos alternativos. Además, no obstante que se establece un valor mínimo de cultivos alternativos adicionales, no se detecta en el proyecto de norma el método de prueba para la verificación de esta especificación microbiológica.</p>	
<p>6.3 Las especificaciones de la Tabla 1 deben cumplirse, aunque el producto sea modificado en su composición, conforme a los parámetros permitidos por la NOM-086-SSA1-1994 (ver 2.5).</p>			
<p>6.4 Aditivos Los aditivos permitidos para el yogurt serán los establecidos en los ordenamientos legales y normativos aplicables, emitidos por la Secretaría de Salud. Su uso será conforme a dichos ordenamientos.</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONSE y el CCNA decidieron aclarar la redacción de este numeral para quedar como sigue:</p> <p>6.4 Aditivos</p> <p>Los aditivos permitidos para el yogurt serán los establecidos en los ordenamientos legales y administrativos aplicables, emitidos por la Secretaría de Salud. Su uso será conforme a dichos ordenamientos.</p> <p>Lo anterior, debido a que los ordenamientos legales también son normativos, por lo que se trataría de un pleonasma si deja con la misma redacción y se modifica la palabra "normativos", por "administrativos".</p>
<p>7. Muestreo El muestreo estará sujeto a las disposiciones legales y reglamentarias aplicables.</p>			
<p>8. Métodos de prueba Para la verificación de las especificaciones debe ser conforme al capítulo 6 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben utilizar los métodos de prueba de las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas requisito indicado en el capítulo 2 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, así como el numeral 8 de la NMX-F-703-COFOCALEC-2012 (ver 2.8).</p>			

<p>9. Evaluación de la conformidad</p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben llevar en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidos en este proyecto de NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017, se puede llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en los términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron modificar la estructura de los numerales, para que el numeral 9 sea Información Comercial y el numeral 10 sea Evaluación de la Conformidad, lo anterior de conformidad con la estructura y redacción establecida en la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de Normas (Cancela a la NMX-Z-013/1-1977), asimismo, se elimina la referencia al esquema voluntario para otorgar certeza jurídica y de conformidad con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, para quedar como sigue:</p> <p>“10 Evaluación de la conformidad</p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se deberá llevar en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidos en esta Norma Oficial Mexicana, se puede llevar a cabo, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en los términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.”</p>
<p>10. Información comercial</p> <p>10.1 La información contenida en las etiquetas de los productos objeto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.4 Referencias normativas) y lo que a continuación se enuncia:</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron modificar la estructura de los numerales, para que el numeral 9 sea Información Comercial, lo anterior de conformidad con la estructura y redacción establecida en la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de Normas (Cancela a la NMX-Z-013/1-1977), asimismo se adiciona el numeral 9.2.1, para dar certeza jurídica y ser congruentes con lo descrito en el numeral 5.2 Clasificación, para quedar como sigue:</p> <p>9 Información comercial</p> <p>9.1 La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.1 Referencias normativas) y lo que a continuación se enuncia:</p> <p>9.2 Indicar la denominación conforme a la clasificación establecida en el numeral 5.2, la cual se debe indicar en la cara principal de exhibición de la etiqueta.</p> <p>9.2.1 Para el yogurt natural se debe indicar la leyenda “yogurt natural”.</p> <p>9.2.2. Para el yogurt natural con endulzantes se debe indicar la leyenda “yogurt natural con endulzantes”.</p>

			<p>9.2.3 Para el yogurt saborizado se debe indicar cualquiera de las leyendas “sabor a _____ (nombre del sabor)” o “sabor _____ (nombre del sabor)”.</p> <p>9.2.4 Para el yogurt con fruta u otro alimento, se debe indicar la leyenda “yogurt con _____ (nombre de la fruta)”; en caso de otro alimento se debe indicar la leyenda “yogurt con _____ (nombre del alimento)”.</p>
<p>10.2 Indicar la denominación comercial conforme a los capítulos 5 y 6; así como lo establecido en la Tabla 1.</p>		<p>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p>Eliminar Se repite en numeral 10.3</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>9.1 La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.1 Referencias normativas) y lo que a continuación se enuncia:</p> <p>9.2 Indicar la denominación conforme a la clasificación establecida en el numeral 5.2, la cual se debe indicar en la cara principal de exhibición de la etiqueta.</p>
<p>10.3 Las leyendas de denominación comercial y de clasificación (yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos) deben indicarse en la cara principal de exhibición de la etiqueta.</p>	<p>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p>10.3 Las leyendas de denominación comercial y de clasificación (yogurt natural; yogurt natural endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos) deben indicarse en la cara principal de exhibición de la etiqueta.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Sin comentarios al numeral, únicamente separar al yogurth natural endulzado y yogurt saborizado.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se separa al yoghurt natural endulzado y yoghurt saborizado en congruencia con lo solicitado previamente en este proyecto.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>9.2 Indicar la denominación conforme a la clasificación establecida en el numeral 5.2, la cual se debe indicar en la cara principal de exhibición de la etiqueta.</p>

<p>10.3.1 Para el yogurt endulzado se debe indicar la leyenda "yogurt endulzado".</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron adicionar el numeral 9.2.1 y 9.2.2, para dar certeza jurídica y ser congruentes con lo descrito en el numeral 5.2 Clasificación, para quedar como sigue:</p> <p>“9.2.1 Para el yogurt natural se debe indicar la leyenda “yogurt natural”.</p> <p>9.2.2. Para el yogurt natural con endulzantes se debe indicar la leyenda “yogurt natural con endulzantes”.”</p>
<p>10.3.2 Para el yogurt saborizado se debe indicar la leyenda de "sabor a _____ (nombre del sabor)".</p>	<p>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p>10.3.2 Para el yogurt saborizado se debe indicar cualquiera de las leyendas "sabor a _____ ó sabor _____ seguida del nombre del sabor".</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita incluir la palabra "sabor" después de "sabor a", para proporcionar una opción de elección de parte de los productores.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita incluir una opción adicional para la declaración del sabor sin que tenga la palabra "a" que es como generalmente se utiliza. Así se podría declarar como "sabor fresa" o "sabor a fresa".</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, para quedar como sigue:</p> <p>9.2.3 Para el yogurt saborizado se debe indicar cualquiera de las leyendas "sabor a _____ (nombre del sabor)" o "sabor _____ (nombre del sabor)".</p>
<p>10.3.3 Para el yogurt con fruta u otro alimento, se debe indicar la leyenda "yogurt con fruta _____ (nombre de la fruta)" e indicar el porcentaje de la misma; en caso de otro alimento se debe indicar la leyenda "yogurt con _____ (nombre del alimento)" e indicar el porcentaje del mismo.</p>	<p>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p>10.3.3 Para el yogurt con fruta u otro alimento, se debe indicar la leyenda "yogurt con _____ (nombre de la fruta)"; en caso de otro alimento se debe indicar la leyenda "yogurt con _____ (nombre del alimento)".</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita eliminar las leyendas "e indicar el porcentaje de la misma" y "e indicar el porcentaje del mismo", dado que es un lineamiento contemplado ya en la norma de etiquetado, no sólo para yogurt sino para todos los productos alimenticios.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita eliminar las leyendas "e indicar el porcentaje de la misma" y "e indicar el porcentaje del mismo", dado que es un requisito ya contemplado en la norma de etiquetado (NOM 051-SCFI/SSA1-2010), no sólo para yogurt sino para todos los productos alimenticios.</p> <p>Dicha norma ya está referenciada para su cumplimiento en este proyecto y en la norma vigente de yogurts.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, para quedar como sigue:</p> <p>9.2.4 Para el yogurt con fruta u otro alimento, se debe indicar la leyenda "yogurt con _____ (nombre de la fruta)"; en caso de otro alimento se debe indicar la leyenda "yogurt con _____ (nombre del alimento)".</p>

<p>10.4 Se debe declarar, en todo momento, la lista de ingredientes, el número de lote y la fecha de caducidad o la de fecha consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.4 Referencias normativas). Considerando la excepción establecida en el numeral 4.2 de dicha norma para las clasificaciones de yogurth natural o yogurt endulzado o saborizado.</p>	<p style="text-align: center;">SIGMA</p> <p>10.4 Se debe declarar, en todo momento, el lote y la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.4 Referencias normativas).</p>	<p style="text-align: center;">CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Incluir la excepción de tamaño mencionada en NOM-051</p> <p>A menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentos de los requisitos: lista de ingredientes e instrucciones de uso, lote y fecha de caducidad o de consumo preferente. (NOM.051 26-oct-2010)</p> <p style="text-align: center;">SIGMA</p> <p>Incluir la excepción de tamaño mencionada en NOM-051-SCFI-SSA1-2010 inciso 4.2 para la lista de ingredientes.</p> <p>A menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentos de los requisitos: lista de ingredientes e instrucciones de uso, lote y fecha de caducidad o de consumo preferente.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se elimina el numeral 9.4, debido a que al estar referenciada en esta Norma la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, se debe atender la normatividad contenida en la misma y no es necesario adicionar mayor normatividad en el tema de etiquetado, con lo cual, se atiende la petición de considerar las excepciones contenidas en la norma de referencia.</p>
<p>10.5 Se debe indicar el contenido de azúcares totales diferentes a la lactosa, en la superficie principal de exhibición del mismo tamaño que el contenido neto.</p>		<p style="text-align: center;">CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita que se elimine este numeral dado que es discrecional y discriminatorio ya que se aplicaría únicamente a este tipo de alimentos. Adicionalmente la cantidad de azúcares se especifica en la tabla nutrimental y en las GDAs como lo indica la legislación nacional vigente.</p> <p style="text-align: center;">SIGMA</p> <p>Se solicita que se elimine este numeral dado que es discrecional y discriminatorio ya que se aplicaría únicamente a este tipo de alimentos. Adicionalmente la cantidad de azúcares se especifica en la tabla nutrimental y en el etiquetado frontal nutrimental como lo indica la legislación nacional vigente. NOM 051-SCFI/SSA1-2010 4.2.8 y 4.2.9.</p> <p style="text-align: center;">Sello Rojo del Norte S.A. de C.V.</p> <p>La propuesta es que se señale en el apartado de la información nutrimental bien sea en la tabla o el apartado del etiquetado, la declaración en el tamaños señalado es confusa, la NOM 051 SCFI/SSA1 2010 en el requerimiento de la declaración nutrimental frontal obliga a declarar el contenido de azúcares totales que es la referencia para el consumidor para una correcta selección del alimento.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V. FEMELECHE</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo:</p> <p>Se elimina el numeral 9.5, debido a que al estar referenciada en esta Norma la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, se debe atender la normatividad contenida en la misma y no es necesario adicionar mayor normatividad en el tema de etiquetado.</p>

	LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V. Eliminar numeral	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>Actualmente se reporta este valor conforme lo establecen los criterios nutrimentales del etiquetado frontal en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, con lo cual se cumple con la función de informar al consumidor del contenido de azúcar y demás componentes de interés nutrimental.</p> <p>LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V. Se recomienda eliminar el inciso 10.5, debido a que no es claro el objetivo de incluir el contenido de azúcar añadidos en la superficie principal pues ya se encuentra la información de azúcares totales en la tabla nutrimental (en gramos) y en las pilas nutrimentales (en calorías y porcentaje). Esta leyenda adicional más allá de informar, causara confusión en el consumidor, pues además de saturar el etiquetado, el consumidor promedio no posee habilidades en temas de nutrición para distinguir la diferencia entre el azúcar total declarado en la tabla nutrimental con el de las pilas y ahora el de la propuesta de la leyenda en la superficie principal de exhibición, además de que cada uno está declarado en diferentes unidades.</p>	
<p>11. Verificación y vigilancia La verificación y vigilancia estará a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.</p>			
<p>11.1 La utilización de proteínas propias de la leche en la elaboración de yogurt está sometida a un control de balance de materiales.</p>	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>11.1 El contenido de proteínas propias de la leche en el yoghurt, debe verificarse en el yoghurt antes de mezclarse con otro alimento o edulcorante, y por balance de materiales</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC Eliminar</p> <p>SIGMA Eliminar Al día de hoy la autoridad competente (Profeco) revisa los productos y formulaciones si es que lo requiere.</p> <p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>Con la medición de la proteína del yoghurt antes de mezclarse con otro alimento se evita las interferencias que se presentan en la del yoghurt ya mezclado en la medición de la proteína propia de la leche, por los componentes y aditivos permitidos que pueden presentar el otro alimento o alimentos que participan en la mezcla en la presentación final.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA FEMELECHE</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo.</p> <p>Se elimina el numeral 11.1 de la Norma, debido a que no es necesario especificar una forma de verificar y vigilar la Norma, debido a que la Procuraduría Federal del Consumidor cuenta con atribuciones para verificar y vigilar el cumplimiento.</p>

<p>11.2 Se debe llevar un control de balance de materiales que permita comprobar la cantidad de yogurt, conforme a las cantidades de leche adquiridas o proteína propia de la leche utilizada.</p>	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>11.2 Se debe llevar un control de balance de materiales que permita comprobar la cantidad de yogurt, conforme a las cantidades de leche adquiridas o proteína propia de la leche utilizada, en función a lo establecido en las tablas 1 y 2.</p>	<p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Eliminar</p> <p>SIGMA</p> <p>Eliminar dado que no toda la leche que se compra se destina a este derivado lácteo. Al día de hoy la autoridad competente (Profeco) revisa los productos y formulaciones si es que lo requiere.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA FEMELECHE</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo:</p> <p>Se elimina el 11.2 de la Norma, debido a que no es necesario especificar una forma de verificar y vigilar, debido a que la Procuraduría Federal del Consumidor cuenta con atribuciones para verificar y vigilar el cumplimiento.</p>
<p>12. Concordancia con normas internacionales</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es equivalente (NEQ) conforme a la Norma Internacional CODEX STAN 243:2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas.</p>			
<p>APÉNDICE A (Informativo)</p> <p>Bacterias lácticas más comunes</p> <ul style="list-style-type: none"> o <i>Bifidobacterium bifidum</i> o <i>Bifidobacterium longum</i> o <i>Bifidobacterium breve</i> o <i>Bifidobacterium animalis</i> o <i>Lactobacillus helveticus</i> o <i>Lactobacillus helveticus spp.jugurti</i> o <i>Lactobacillus casei</i> o <i>Lactobacillus casei spp.paracasei</i> o <i>Lactobacillus casei Shirota</i> o <i>Lactobacillus lactis</i> o <i>Lactobacillus rhamnosus</i> o <i>Lactobacillus GG</i> o <i>Lactobacillus plantarum</i> o <i>Lactobacillus johnsonii</i> o <i>Lactobacillus defensis.</i> o <i>Lactobacillus acidophilus</i> o <i>Lactobacillus reuteri</i> 	<p>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p>APENDICE A (Informativo)</p> <p>Bacterias lácticas más comunes no limitativo</p> <p><i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Bifidobacterium longum</i> <i>Bifidobacterium breve</i> <i>Bifidobacterium animalis</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactobacillus helveticus spp.jugurti</i> <i>Lactobacillus casei</i> <i>Lactobacillus casei spp.paracasei</i> <i>Lactobacillus casei Shirota</i> <i>Lactobacillus lactis</i> <i>Lactobacillus rhamnosus</i> <i>Lactobacillus GG</i> <i>Lactobacillus plantarum</i> <i>Lactobacillus johnsonii</i> <i>Lactobacillus defensis.</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Lactobacillus reuteri</i></p>	<p>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p>Considerar que el listado puede sumar otro tipo de bacterias a través de nuevos descubrimientos y desarrollo de tecnologías.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aclararlo:</p> <p>El Apéndice A (Informativo) de la Norma tiene fines informativos y no normativos, por lo cual, no se limita el listado a estas bacterias lácticas, y al ser con fines informativo no se requiere presentar bibliografía al respecto.</p>

	<p style="text-align: center;">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>Eliminar el Apéndice A (informativo) APÉNDICE A (Informativo) Bacterias lácticas más comunes ○ Bifidobacterium bifidum ○ Bifidobacterium longum ○ Bifidobacterium breve ○ Bifidobacterium animalis ○ Lactobacillus helveticus ○ Lactobacillus helveticus spp.jugurti ○ Lactobacillus casei ○ Lactobacillus casei spp.paracasei ○ Lactobacillus casei Shirota ○ Lactobacillus lactis ○ Lactobacillus rhamnosus ○ Lactobacillus GG ○ Lactobacillus plantarum ○ Lactobacillus johnsonii ○ Lactobacillus defensius ○ Lactobacillus acidophilus ○ Lactobacillus reuteri</p>	<p style="text-align: center;">Instituto Nacional de Nutrición</p> <p>No hay un sustento bibliográfico de la lista de bacterias lácticas del Apéndice A (informativo).</p>	
<p>13 Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codex Alimentarius, Codex Stan 243-2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas, adoptada en 2003. • Food and Drug Administration, Code of Federal Regulations, Title 21: Food and Drugs-TITLE 21-Food and Drugs Chapter, 21 CFR 131.200-Yogurt. • Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria, American Córdoba Park Hotel, Córdoba, Argentina. 			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron adicionar la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios en la Bibliografía al no ser un cambio sustancial y dar mayor certeza jurídica a los particulares, para quedar como sigue:</p> <p>13 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 y sus reformas. • Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas. • Codex Alimentarius, Codex Stan 243-2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas, adoptada en 2003.

			<ul style="list-style-type: none"> • Food and Drug Administration, Code of Federal Regulations, Title 21: Food and Drugs-TITLE 21-Food and Drugs Chapter, 21 CFR 131.200-Yogurt. • Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation on Evaluation of Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food Including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria, American Córdoba Park Hotel, Córdoba, Argentina
<p style="text-align: center;">ARTÍCULO TRANSITORIO</p> <p>Primero. El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva, entrará en vigor a los 180 días naturales siguientes al día de su publicación.</p> <p>Segundo. El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, cancelará y sustituirá a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010.</p>	<p style="text-align: center;">CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</p> <p style="text-align: center;">ARTÍCULOS TRANSITORIOS</p> <p>PRIMERO: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva, entrará en vigor a los 365 días naturales siguientes al día de su publicación.</p> <p>SEGUNDO. - Previo a la fecha de entrada en vigor de la presente modificación, se podrá solicitar a la Dirección General de Normas un periodo de prórroga.</p> <p>TERCERO: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, cancelará y sustituirá a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010 al momento de su entrada en vigor.</p>	<p style="text-align: center;">CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Se solicita modificar la redacción del primer transitorio para ampliar la entrada en vigor de la aplicación de la norma en virtud de reformulación y nuevo etiquetado de algunos productos.</p> <p>Se solicita incluir cambiar el segundo transitorio donde se contemple el tiempo necesario para agotar inventarios de etiquetas, por medio de una solicitud de prórroga para dar cumplimiento a la norma.</p> <p>El segundo transitorio cambiara a tercer transitorio</p> <p style="text-align: center;">SIGMA</p> <p>Se solicita modificar la redacción del primer transitorio para ampliar la entrada en vigor de la aplicación de la norma.</p> <p>Se solicita incluir cambiar el segundo transitorio donde se contemple el tiempo necesario para agotar inventarios de etiquetas, por medio de una solicitud de prórroga para dar cumplimiento a la norma.</p> <p>El segundo transitorio cambiara a tercer transitorio.</p>	<p>CANACINTRA</p> <p>CANILEC</p> <p>SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>“Primero. La presente Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva, entrará en vigor a los 180 días naturales siguientes al día de su publicación, con excepción de lo señalado en el Transitorio Segundo.</p> <p>Segundo. El capítulo 9 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 180 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Tercero. La presente Norma Oficial Mexicana, una vez que entre en vigor como Norma definitiva, cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010.</p>

Ciudad de México a 31 de octubre de 2018.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.- El Director General de Normalización Agroalimentaria y Secretario Técnico del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Luciano Vidal García**.- Rúbrica.

RESPUESTA a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicado el 1 de febrero de 2018.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017, "LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA-ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 1 DE FEBRERO DE 2018

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) y LUCIANO VIDAL GARCÍA, Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Secretario Técnico del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria (CCNNA), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, VIII, XIII y XXXIII, 35 fracciones IV y XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 94, 99 y 100 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable; 2, 6 fracciones IV y LIII, 113, 114 y 116 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 38 fracciones II y IX, 39 fracción V, 40 fracciones I, II, XI y XII, 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 29 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; 22, fracciones I, IV, IX y X y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica la respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017, "Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba."

Empresa e Institución que presentaron comentarios durante el periodo de consulta pública

- Consejo de Exportación de Lácteos de los Estados Unidos de América (USDEC)
- Cámara Nacional de La Industria de la Leche (CANILEC).
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)
- Ganaderos Productores de Leche Pura S.A.P.I. De C.V. (ALPURA)
- Continental Dairy Facilities, LLC. (apoya comentarios de USDEC)
- Dairy America, Inc. (apoya comentarios de USDEC)
- Dairy Farmers of America. (apoya comentarios de USDEC)
- High Desert Milk, Inc. (apoya comentarios de USDEC)
- California Dairies, Inc (apoya comentarios de USDEC)
- Agri-Mark, Inc. (apoya comentarios de USDEC)
- Mead Johnson Nutricionales de México, S. de R.L de C.V.
- Agry- Dairy Products, Inc. (apoya comentarios de USDEC)
- Liconsa, S.A de C.V.
- Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC)
- Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A de C.V (LALA)
- Federación Mexicana de Lechería, A.C.

- Sigma Alimentos Lácteos S.A. de C.V.

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL CCONNSE Y EL CCNNA
<p>Prefacio</p> <p>Con objeto de elaborar el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asociación Nacional de Ganaderos Lecheros, A.C. (ANGLAC) • Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA) • Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) • Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) • Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas (CNOG) • Gremio de Productores Lecheros de la República Mexicana, A.C. • Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) <ul style="list-style-type: none"> o Departamento de Alimentos y Biotecnología • Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) <ul style="list-style-type: none"> o Subsecretaría de Alimentación y Competitividad o Coordinación General de Ganadería o Dirección General de Normatividad Agroalimentaria • Secretaría de Economía <ul style="list-style-type: none"> o Subsecretaría de Industria y Comercio o Subsecretaría de Competitividad y Normatividad o Dirección General de Normas • Secretaría de Salud <ul style="list-style-type: none"> o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) • Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) <ul style="list-style-type: none"> o Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor 			

<p style="text-align: center;">ÍNDICE</p> <p>CAPÍTULO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivo y campo de aplicación 2. Referencias normativas 3. Términos y definiciones 4. Símbolos y abreviaturas 5. Denominación comercial 6. Especificaciones 7. Etiquetado comercial del envase 8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) 9. Verificación y vigilancia 10. Concordancia con normas internacionales 11. Bibliografía <p>ARTICULOS TRANSITORIOS</p>			
<p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características del producto referido en este documento denominado leche en polvo o leche deshidratada, que se comercializan como materia prima dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba.</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de “leche en polvo o leche deshidratada”, que se comercializan como materia prima, dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características del producto referido en este documento denominado leche en polvo o leche deshidratada para consumo humano, que se comercializan como materia prima dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba.</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de “leche en polvo o leche deshidratada” para consumo humano, que se comercializan como materia prima, dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Se recomienda agregar “para consumo humano”, para aclarar que la norma se refiere específicamente a la leche en polvo que se emplea para fabricar alimentos, incluyendo bebidas, destinados al consumo humano.</p> <p>CANILEC y CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se incluya en el campo de aplicación que este producto está destinado a consumo humano</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>CANILEC</p> <p>CANACINTRA</p> <p>SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, para quedar de la siguiente manera:</p> <p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana establece las características del producto referido en este documento denominado leche en polvo o leche deshidratada para consumo humano, que se comercializan como materia prima dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba.</p>

	<p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características del producto referido en este documento denominado leche en polvo o leche deshidratada, que se comercializan como materia prima dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba.</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de “leche en polvo o leche deshidratada” para consumo humano, que se comercializan como materia prima, dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>SIGMA</p> <p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características del producto referido en este documento denominado leche en polvo o leche deshidratada, que se comercializan como materia prima dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba.</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de “leche en polvo o leche deshidratada” para consumo humano, que se comercializan como materia prima, dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>Liconsa</p>	<p>SIGMA</p> <p>Se solicita que se incluya en el campo de aplicación que aplica solamente a la leche en polvo o leche deshidratada para consumo humano que se utilizara como materia prima.</p> <p>No aplica para productos de consumo animal o para la leche que se pudiera utilizar industrialmente en productos que no son de consumo humano.</p> <p>LICONSA</p> <p>¿El presente Proyecto aplica para la leche descremada en polvo, fortificada y adicionada con grasa vegetal que se comercializa como materia prima?</p>	<p>LICONSA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>El objeto y alcance de la norma es la leche en polvo o leche deshidratada para consumo humano, que es comercializada como materia prima. Para la leche descremada en polvo, fortificada y adicionada con grasa vegetal ya se encuentra vigente la NOM-190-SCFI-2012.</p>
--	---	---	---

<p>2. Referencias normativas Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana. 2.1. 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. 2.2. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. 2.3. NOM-155-SCFI-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. 2.4. 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 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 2012. 2.5. 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. 2.6. NMX-F-204-1986 Alimentos-Lácteos-Determinación de partículas quemadas en la leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de julio de 1986. 2.7. 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. 2.8. NMX-F-734-COFOCALEC-2009 Sistema producto leche-Alimentos-Lácteos- Determinación del índice de insolubilidad en leche en polvo y</p>	<p>CANILEC CANACINTRA 2. Referencias normativas Incluir MP internacionales</p> <p>SIGMA 2. Referencias normativas Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana...</p> <p>Mead Johnson 2. Referencias normativas</p> <p>COFOCALEC 2. Referencias normativas El capítulo de referencias normativas no incluye la norma mexicana que describe el método de prueba para la determinación de acidez en leche en polvo. Incluir la Norma Mexicana NMX-F-725-COFOCALEC-2007 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de acidez en leche en polvo – Método de prueba.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA Se solicita que se incluyan las referencias de los métodos de análisis internacionales de cada parámetro que se homologuen a los métodos locales, estos tienen que ser CODEX, ISO, AOAC, USDA u algún otro organismo acreditado.</p> <p>SIGMA Al ser una norma que aplica para un producto altamente comercializado internacionalmente, se incluya dentro de las referencias el uso de cualquier metodología establecida por CODEX, ISO, AOAC, USDA, FDA o cualquier otro organismo acreditado. Mead Johnson Se debe indicar la concordancia de las metodologías descritas y citadas en este PROY de NOM, pues si los análisis se realizan en el extranjero, se tomarán referencias internacionales como: ISO, AOAC, IDF, entre otras, que pudieran no ser completamente equivalentes a las citadas en este proyecto de NOM, lo cual no debería ser un impedimento para validar las condiciones de identidad y calidad de los productos de importación.</p> <p>COFOCALEC Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.3.5.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA SIGMA Mead Johnson COFOCALEC De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, para quedar de la siguiente manera</p> <p>2. Referencias normativas Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta Norma Oficial Mexicana.</p> <p>2.1. 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>2.2. NOM-155-SCFI-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>2.3. 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 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 2012.</p>
--	--	---	---

<p>productos de leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009.</p> <p>2.9. NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo- Método de prueba gravimétrico (Método de referencia). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p> <p>2.10. NMX-EC-17025-IMNC-2006 Requisitos Generales para la competencia de los Laboratorios de Ensayo y de Calibración. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2006.</p> <p>2.11. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas.</p>			<p>2.4. 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>2.5. NMX-F-204-1986 Alimentos - Lácteos - Determinación de partículas quemadas en la leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de julio de 1986.</p> <p>2.6. 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>2.7. NMX-F-734-COFOCALEC-2009 Sistema producto leche - Alimentos - Lácteos - Determinación del índice de insolubilidad en leche en polvo y productos de leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009.</p>
--	--	--	--

			<p>2.8. NMX-F-744-COFOCALEC-2011</p> <p>Sistema Producto Leche - Alimentos – Lácteos – Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo - Método de prueba gravimétrico (Método de referencia). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p>
			<p>2.9. NMX-EC-17025-IMNC-2006</p> <p>Requisitos Generales para la competencia de los Laboratorios de Ensayo y de Calibración. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2006.</p>
			<p>2.10. NMX-F-725/1-COFOCALE C-2016</p> <p>Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Leche en polvo – Determinación de acidez titulable – Método de referencia, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo de 2018.</p>
			<p>2.11. NMX-F-752-COFOCALE C-2016</p> <p>Sistema producto leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de la pureza de la grasa láctea mediante análisis de triacilglicéridos por cromatografía de gases – Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 2018.</p>

			<p>2.12. ISO 1736:2008 Dried Milk and dried milk products – Determination of fat content-gravimetric method.</p> <p>2.13. ISO 5537:2004 Dried milk – Determination of moisture content</p> <p>2.14. ISO 17678:2010 Milk and milk products – Determination of milk fat purity by gas chromatographic analysis of triglycerides (Reference method).</p> <p>2.15. ISO 8156:2005 Dried Milk and dried milk products – Determination of insolubility index</p> <p>2.16. ISO 6091:2010 Dried Milk – Determination of titratable acidity (Reference method)</p> <p>2.17. ISO 8968-1:2014 Milk and milk products – Determination of nitrogen content – Part 1: Kjeldal principle and crude protein calculation</p> <p>2.18. ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración</p>
--	--	--	---

			<p>2.19. American Dairy Products Institute (ADPI) Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles</p> <p>2.20. ADPI Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Titratable Acidity</p> <p>2.21. ADPI Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Solubility Index.</p> <p>2.22. AOAC Official Method 991.20 Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods</p> <p>2.23. AOAC Official Method 989.05 Fat in Milk, Modified Mojonnier Ether Extraction Method</p> <p>2.24. AOAC Official Method 932.06 Fat in Dried Milk</p> <p>2.25. AOAC Official Method 930.29 Protein in Dried Milk</p> <p>2.26. AOAC Official Method 927.05 Loss on Drying (Moisture) in Dried Milk</p> <p>2.27. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas.</p>
--	--	--	--

<p>3. Términos y definiciones</p> <p>Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos, y definiciones siguientes:</p> <p>3.1 materia prima</p> <p>leche en polvo o leche deshidratada que se emplee como un insumo en la fabricación, elaboración, preparación o transformación en un producto final.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America</p> <p>High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>3.1 Materias primas</p> <p>Leche y nata (crema)</p> <p>Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retentado de la leche: El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada descremada; • Permeado de la leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada); • Lactosa¹. 	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America</p> <p>High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>El inciso 3.1 define la materia prima como leche en polvo o leche deshidratada que se emplee como un insumo en la fabricación, elaboración, preparación o transformación de un producto final. El término "materia prima" en las definiciones de la norma sirve para clarificar "1. Objetivo y campo de aplicación". No obstante, en otras normas, el término materia prima se refiere a la materia que puede emplearse en la fabricación del producto definido en cada norma.</p> <p>Ya sea en una sección de la norma oficial dedicada a materias primas o en el inciso primario 3.2 del proyecto de NOM como se describe en párrafo siguiente, nuestra recomendación es agregar una lista de ingredientes permitidos en la fabricación de la leche en polvo, es decir leche, nata (crema), permeado de leche, retentado de leche y lactosa, de acuerdo a la norma internacional del Codex.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America</p> <p>High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar de la siguiente manera:</p> <p>Se adiciona</p> <p>3.2.1.</p> <p>Insumos para la estandarización de proteína en leche en polvo</p> <p>Para ajustar el contenido de proteína se deben utilizar los siguientes productos lácteos, y conservar la proporción entre la proteína de leche y la proteína de suero (80/20):</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Retentado de leche: El retentado de leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada descremada; b) Permeado de leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada). c) Lactosa: Azúcar propia de la leche.
---	---	---	--

<p>3.2 leche en polvo o leche deshidratada al producto obtenido mediante eliminación del agua de la leche, donde el contenido de grasa y/o proteínas puede ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición, siempre y cuando no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>3.2 leche en polvo o leche deshidratada Se recomienda la adopción del texto del inciso 3.1 del Codex norma 207-1999 que indica los ingredientes que pueden incorporarse a la leche para ajustar la proteína, es decir, permeado de leche, retentado de leche y lactosa. Después del término "materia prima" al final del inciso primario 3.2, sugieren añadir "para la elaboración de alimentos",</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>La lactosa es el azúcar de la leche por lo que no contiene proteína. El retentado es el concentrado de proteína que se produce al filtrar la leche de manera que conserve la proporción entre la proteína del suero y la caseína presente. El permeado es también producto de esa filtración de la leche. Puede contener muy poca proteína y estar compuesto mayormente por minerales y lactosa. La incorporación de cualquiera de estos tres ingredientes en cantidades con el fin de conseguir el ajuste proteínico no cambia la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche en polvo. Se está de acuerdo con esta definición. Propone añadir la adopción del texto de la norma internacional del Codex Que indica los ingredientes que pueden incorporarse a la leche para ajustar la proteína, es decir, permeado de leche, retentado de leche y lactosa. Después del término "materia prima" al final del inciso primario 3.2, sugieren añadir "para la elaboración de alimentos", con el fin de que quede claro que esta norma solo atañe a la leche en polvo destinada al sector alimentario.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo. Esta Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo y campo de aplicación la comercialización de la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, por lo cual, no es necesario adicionar "para la elaboración de alimentos", ya que la normatividad vigente a través de la norma NOM-155-SCFI-SCFI-2012, es para producto de consumo directo.</p>
<p>3.3 denominación nombre asignado a la leche en polvo o leche deshidratada a partir del proceso al que es sometido y a sus especificaciones fisicoquímicas.</p>			
<p>3.4 etiqueta cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve adherida o fijada al envase.</p>			
<p>3.5 fecha de caducidad fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.</p>			

<p>3.6 Ley LFMN la Ley Federal sobre Metrología y Normalización ley que rige en toda la República Mexicana y sus disposiciones son de orden público e interés social. Su aplicación y vigilancia corresponde al Ejecutivo Federal, por conducto de las dependencias de la Administración Pública Federal que tengan competencia en las materias reguladas en este ordenamiento.</p>			
<p>3.7 Evaluación de la conformidad EC la determinación del grado de cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas o la conformidad con las Normas Mexicanas, las Normas Internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>3.7 Evaluación de la conformidad</p> <p>Referencia a la aceptación de métodos de prueba contenidos en normas internacionales o extranjeras también debería enumerarse en el capítulo 8 del proyecto de NOM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Metodos de analisis y de muestreo recomendados (pagina 41) • Metodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) • Metodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) • Metodos oficiales de analisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL • Metodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los metodos de analisis estandar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lacteos. <p>Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contienen los metodos de evaluación de productos lacteos en Estados Unidos</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Una referencia a la aceptación de métodos de prueba contenidos en normas internacionales o extranjeras también debería enumerarse en el capítulo 8 del proyecto de NOM, teniendo en cuenta las obligaciones de evaluación de la conformidad incluidas en los comentarios anteriores.</p> <p>Se recomienda permitir la utilización de métodos de prueba internacionales comúnmente empleados en otros países, esto con el fin de contar con mayor flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquier método de prueba siempre y cuando se obtengan resultados repetibles y fiables.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Los métodos de pruebas internacionales que tienen concordancia total con las normas mexicanas ya se encuentran considerados dentro de las referencias normativas de esta Norma Oficial Mexicana.</p>

<p>3.8 informe de resultados es el documento que emite un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de los análisis realizados a un producto, el cual puede presentarse en idioma inglés o español.</p>	<p>Mead Johnson 3.8 informe de resultados Es el documento que emite un laboratorio de pruebas, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de los análisis realizados a un producto, dichos informes tendrán validez ante las dependencias y entidades de la administración pública federal, los cuales, podrán presentarse en idioma inglés, español u otro, según el país de procedencia del laboratorio quien realiza las pruebas.</p> <p>CANILEC y CANACINTRA 3.8 informe de resultados es el documento que emite un laboratorio de pruebas, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de los análisis realizados a un producto, dichos informes tendrán validez ante las dependencias y entidades de la administración pública federal, los cuales, puede presentarse en idioma inglés, español u otro, según el país de procedencia del laboratorio quien realiza las pruebas.</p> <p>SIGMA 3.8 informe de resultados es el documento que emite un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de los análisis realizados a un producto, dichos informes tendrán validez ante las dependencias y entidades de la administración pública federal, el cual puede presentarse en idioma inglés o español u otro, según el país de procedencia del laboratorio quien realiza las pruebas</p>	<p>Mead Johnson Tal como se indica en la Ley Federal de Metrología y Normalización dichos informes de resultados, sólo deberían ser emitidos por laboratorios "acreditados" y "aprobados" <u>para fines de verificación y vigilancia</u>; sin embargo, cualquier laboratorio debidamente establecido, puede emitir un informe de resultados, por lo que a nivel de definición no debería acotarse sólo a laboratorios "acreditados y aprobados". Tales laboratorios sólo deberían ser requeridos <u>para fines de evaluación de la conformidad y no así en lo que respecta a la documentación que acompaña los procesos regulares de importación</u>.</p> <p>Tampoco debería limitarse únicamente a idiomas inglés y español, sino respetarse el idioma de origen, conforme al país de procedencia del laboratorio. Requerir traducciones, resulta limitativo y excesivo en costos para aquellos países que no tiene habla hispana o inglesa y siendo reportes de parámetros técnicos, resulta fácil su interpretación.</p> <p>CANILEC y CANACINTRA Se solicita cambiar la redacción a este numeral para dar mayor claridad.</p> <p>SIGMA Se solicita cambiar la redacción a este numeral para dar mayor claridad a las opciones que se tienen para los informes de resultados.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA Mead Johnson De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>3.8 informe de resultados con independencia del título que ostente el documento, es el que emite un laboratorio de pruebas, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de los análisis realizados a un producto, dichos informes tendrán validez ante las dependencias y entidades de la administración pública federal, el cual puede presentarse en idioma español, o en su caso, inglés o francés.</p>
<p>3.9 proceso conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro de la leche en polvo o leche deshidratada.</p>			

<p>4. Símbolos y abreviaturas Cuando en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por: % por ciento máx. máximo mg miligramo mín. mínimo mL o ml mililitro m/m masa por masa kg o Kg o KG kilogramo</p>															
<p>5. Denominación comercial 5.1 Por su contenido de grasa el producto objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se denomina conforme a lo siguiente</p>															
<p>Tabla 1 Denominación del producto.</p> <table border="1" data-bbox="191 695 606 1105"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera en polvo</td> <td>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.</td> </tr> <tr> <td>Leche parcialmente descremada en polvo</td> <td>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.</td> </tr> <tr> <td>Leche descremada en polvo</td> <td>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Leche entera en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.	Leche parcialmente descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.	Leche descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 1 Denominacion del producto.</p> <p>Se sugiere que los nombres de los productos de la tabla unos se encuentren también en el idioma de país de origen.</p> <p>Se solicita que el gobierno mexicano siga permitiendo el uso del término "nonfat dry milk" en inglés en el paquete del producto. Además, también deberían permitirse los términos siguientes en inglés: skim milk powder, skimmed milk powder, semi-skim milk powder, semi-skimmed milk powder, partiy skimmed milk powder y whole milk powder.</p> <p>TABLA 1 – Denominación del producto</p> <table border="1" data-bbox="627 1208 1043 1386"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera en polvo Whole milk powder</td> <td>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Leche entera en polvo Whole milk powder	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Se hace esta solicitud para que los documentos adjuntos puedan incluir la denominación del producto en español e inglés con fines de aclaración.</p> <p>La tabla 1 del inciso 5.1 enumera los términos relacionados con la leche en polvo por contenido de grasa: leche entera en polvo, leche parcialmente descremada en polvo y leche descremada en polvo. La mayoría de las empresas de Estados Unidos se refieren a la leche en polvo con un contenido de grasa del 1.5% como máximo como "nonfat dry milk" en inglés, de acuerdo con la norma de identidad de Estados Unidos del Código de Reglamentos Federales 21 CFR 131.125 Nonfat dry milk (leche deshidratada sin grasa) y 21 CFR 131.127 Nonfat dry milk fortified with vitamins A and D (leche deshidratada sin grasa fortificada con vitaminas A y D), así como la norma de grado USDA AMS Nonfat Dry Milk (Spray Process) (leche deshidratada sin grasa [proceso de pulverización]). "Nonfat dry milk" cumple la norma de identidad del Codex para leche deshidratada descremada. Ya que el artículo 7.3 de esta norma autoriza que la información comercial de las etiquetas esté en el idioma del país de origen.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>Ya se atiende esta observación en el numeral 7 – Etiquetado comercial del envase, en específico en el 7.3 que aclara que se puede presentar en otros idiomas.</p>
Denominación	Definición														
Leche entera en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.														
Leche parcialmente descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.														
Leche descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.														
Denominación	Definición														
Leche entera en polvo Whole milk powder	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.														

	<p>Leche parcialmente descremada en polvo Partly skimmed milk powder Semi-skim milk powder Semi-skimmed milk powder</p> <p>Leche descremada en polvo Skim milk powder Skimmed milk powder Nonfat dry milk</p>	<p>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.</p> <p>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.</p>		
<p>5.1.1 Las diferentes denominaciones de leche en polvo o leche deshidratada pueden ser productos deslactosados. Para ser considerados como tales deben tener como máximo 10 g/l en forma reconstituida u 11 % en leche en polvo o leche deshidratada de lactosa residual y que se determina mediante el Método de prueba de la NOM-155-SCFI-2012 (ver 2.3 Referencia normativa inciso 8.6)</p>	<p>Mead Johnson 5.1.1 Clarificar el criterio de conversión de g/L a %</p>	<p>Mead Johnson Por favor clarificar la conversión. Es claro el origen de la propuesta de 10 g/L de leche reconstituida, pero no es claro el racional de por qué se establece un máximo de 11 cuando se trata de porcentaje en leche en polvo.</p>	<p>Mead Johnson De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, para quedar como sigue: 5.1.1 Las diferentes denominaciones de leche en polvo o leche deshidratada pueden ser productos deslactosados, para ser considerados como tales, deben tener como máximo 10 g/L de lactosa residual en leche rehidratada, y que se determina mediante el Método de prueba de la NOM-155-SCFI-2012 (ver 2.2 Referencia normativa inciso 8.6)</p>	
<p>5.2 La leche en polvo o leche deshidratada puede ser instantánea o no instantánea. 5.2.1 Para la leche en polvo instantánea debe cumplir con lo indicado en el Acuerdo de Aditivos (ver 2.11).</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>5.2.1 Se recomienda incorporar una sección con los aditivos, de forma similar al formato de la norma (Codex Stan 207-1999) Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo. También recomendamos alinear los aditivos permitidos con los permitidos en la norma internacional del Codex, según su versión actualizada.</p> <p>ALPURA 5.2.1 Para leche en polvo instantánea cuando se usen aditivos deberá de cumplir con lo establecido en el acuerdo de Aditivos (Ver 2.11).</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>5.2.1 Se recomienda incorporar una sección con los aditivos, de forma similar al formato de la norma (Codex Stan 207-1999) Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo, dado la mayoría de las normas enumeran los aditivos aprobados aparte de su denominación comercial, por lo que sería más fácil incorporar una sección con los aditivos, de forma similar al formato contenido en la norma internacional del Codex</p> <p>ALPURA 5.2.1 Debe de ser claro que se refiere específicamente este punto.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc ALPURA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: 5.2.1 Cuando en la leche en polvo instantánea se usen aditivos, se debe cumplir con lo establecido en el Acuerdo de Aditivos (Ver 2.27).</p>	

6. Especificaciones La Leche en polvo debe cumplir las especificaciones fisicoquímicas conforme a la Tabla 2.												
Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas												
					Liconsa Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">Nitrogeno de proteína serica no desnaturalizada (NPSND) (mg N/g)</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1.5 máx. (High Heat) De 1.5-5.99 (Medium Heat)</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">A/S Nitro Atomizer</td> </tr> </table>	Nitrogeno de proteína serica no desnaturalizada (NPSND) (mg N/g)			1.5 máx. (High Heat) De 1.5-5.99 (Medium Heat)	A/S Nitro Atomizer	Liconsa Se considera necesario incluir en las especificaciones, el siguiente parámetro: <ul style="list-style-type: none"> Nitrógeno de proteína sérica no desnaturalizada (NPSND). Este parámetro nos indica el grado de desnaturalización de la proteína por efecto de la temperatura a la que fue sometida la leche durante su proceso de secado, la importancia de conocer este parámetro es que al desnaturalizarse se afecta su estructura y funcionalidad.	Liconsa De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo. Se está normalizando la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, sin especificar el uso final de destino de la leche. El parámetro de proteína que se está requiriendo es con base al producto terminado, que es la materia prima (leche en polvo).
Nitrogeno de proteína serica no desnaturalizada (NPSND) (mg N/g)			1.5 máx. (High Heat) De 1.5-5.99 (Medium Heat)	A/S Nitro Atomizer								
Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba								
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 inciso s 8.7 y 8.9	USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se sugiere eliminar las Referencias normativas 2.7.NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas-Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C ₆ por cromatografía de gases y la 2.3. NOM-155-SCFI-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Eliminar la referencia al método de prueba 2.7 (NMX-F-490-1999-NORMEX, Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C ₆ por cromatografía de gases) y la referencia al método de prueba 2.3 (NOM-155-SCFI-2012 sección 8.7 (Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22) de la lista de métodos para medir el porcentaje de grasa butírica. Estos métodos son útiles para descartar la adulteración del producto si se sospecha que lleva otro tipo de grasa aparte de grasas lácteas, pero no serían los métodos habituales para controlar el contenido de grasa.	USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc CANACINTRA CANILEC Mead Johnson LALA De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente.					

Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 inciso 8.7 y 8.9	<p>En referencia a nuestro mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que son los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, Método 15.086, Método Mojonier, Leche y crema. • ISO 7208:2008 (IDF 22:2008) Leche desnatada, lactosuero y mazada. Determinación del contenido en materia grasa. Método gravimétrico (método de referencia). • Método oficial de AOAC 989.05: Grasa en la leche, Mojonier modificado • ISO 1736: Leche en polvo y productos lácteos en polvo. Determinación del contenido en materia grasa. Método gravimétrico. <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales</p>	<p>Se adicionan los métodos de prueba internacionales a través de las siguientes normas: ISO 1736:2008; AOAC Official Method 989.05 y AOAC Official Method 932.06. Se elimina la referencia al método de prueba que se establecía en la NOM-155-SCFI-2012, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de grasa butírica contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p> <table border="1" data-bbox="1503 500 1875 821"> <thead> <tr> <th data-bbox="1503 500 1707 643">Especificaciones</th> <th data-bbox="1707 500 1875 643">Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1503 643 1707 821">Grasa butírica % (m/m)</td> <td data-bbox="1707 643 1875 821">Ver, 2.8, 2.12, 2.23 y 2.24</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Método de Prueba	Grasa butírica % (m/m)	Ver, 2.8, 2.12, 2.23 y 2.24
Especificaciones	Método de Prueba									
Grasa butírica % (m/m)	Ver, 2.8, 2.12, 2.23 y 2.24									
<p>Métodos de prueba:</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) <input type="checkbox"/> Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) <input type="checkbox"/> Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) <input type="checkbox"/> Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL <input type="checkbox"/> Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables 										

También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.

Mead Johnson
Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas

Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7-y 2.3 incisos 8.7 y 8.9
------------------------	---	--------------------------	----------	---

CANILEC
CANACINTRA
Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas

Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7-y 2.3 incisos 8.7 y 8.9
------------------------	---	--------------------------	----------	---

expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.

Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.

Mead Johnson

Eliminar la mención al inciso 2.3 corresponde a la NOM-155, que en relación a metodología de análisis para la grasa butírica considera los mismos métodos ya indicados en el inciso 2.9 del proyecto de NOM. Por lo que resulta redundante.

Se solicita eliminar la mención al número 2.7, ya que refiere a la composición de los ácidos grasos, que en el contexto de esta regulación, resulta no necesario identificar.

Eliminar mención a incisos 8.7 y 8.9 puesto que no existen en este proyecto de NOM.

CANILEC
CANACINTRA

Se solicita que se incluyan los métodos de análisis internacionales de cada parámetro que se homologuen a los métodos locales, estos tienen que ser CODEX, ISO, AOAC, USDA u algún otro organismo acreditado.

	<p>LALA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se solicita eliminar e método de prueba señalado en el punto 2.3 inciso 8.9 para la especificación de Grasa Butírica.</p> <table border="1" data-bbox="627 380 1045 586"> <tr> <td>Grasa butírica % (m/m)</td> <td>Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %</td> <td>Mayor a 1.5 y menor a 26</td> <td>1.5 máx.</td> <td>Ver NMX-F-744-COFOCALEC-2011</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="627 805 1037 946"> <tr> <td>Grasa butírica % (m/m)</td> <td>Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %</td> <td>Mayor a 1.5 y menor a 26</td> <td>1.5 máx.</td> <td>Ver 2.9,</td> </tr> </table>	Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver NMX-F-744-COFOCALEC-2011	Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9,	<p>Para el caso de los métodos de prueba para Grasa butírica, se solicita sólo manejar el método 2.9 que es específico, el empleo de los otros sólo generara costos.</p> <p>LALA Se solicita este punto ya que la referencia indicada para este método aplica para una muestra líquida; no se indican los pasos a seguir para una muestra en polvo, inclusive en la NOM-155-SCFI-2012 en la tabla 4 de Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, para la especificación de grasa butírica solo se señalan los métodos de prueba de la norma mexicana NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo – Método de prueba gravimétrico (Método de referencia) y de la NMX-F-490-NORMEX-1999 Alimentos – Aceites y grasas – Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por Cromatografía de gases, los cuales corresponderían respectivamente a los métodos de prueba indicados con el 2.9 y 2.7 del presente proyecto de norma.</p> <p>SIGMA En concordancia con lo solicitado en referencias, al ser una norma que aplica para un producto altamente comercializado internacionalmente, se incluya dentro de las referencias al uso de cualquier metodología establecida por CODEX, ISO, AOAC, USDA, FDA o cualquier otro organismo acreditado. Se solicita eliminar el perfil de ácidos grasos ya que se considera un gasto totalmente innecesario porque:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Principalmente la producción de leche en polvo es de leche descremada. 2. Porque los establecimientos están bajo vigilancia de la autoridad y emiten certificados para estos productos lácteos. 	
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver NMX-F-744-COFOCALEC-2011									
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9,									

Humedad % m/m	4 máx	4 máx	4 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)																											
				<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Humedad % m/m</th> <th>5 máx</th> <th>5 máx</th> <th>5 máx</th> <th>Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)</th> </tr> </thead> </table> <p>Sugieren que México adopte el lenguaje relacionado con el agua de cristalización de la norma internacional del Codex: "El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa"</p> <p>Métodos de prueba:</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos 	Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)																						
Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)																											
				<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Se sugiere aumentar el contenido de humedad a 5% de acuerdo a la norma (Codex Stan 207-1999) Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.</p> <p>La siguiente tabla es una comparación entre el nivel de humedad propuesto por México y los requisitos del Codex y otros países:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos de contenido de humedad</th> <th>de</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>México PROY-NOM-222</td> <td></td> <td>4 %</td> </tr> <tr> <td>CODEX</td> <td></td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>EE. UU.</td> <td></td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Australia/ Nueva Zelandia</td> <td></td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Costa Rica</td> <td></td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Perú</td> <td></td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>República Dominicana</td> <td></td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Unión Europea</td> <td></td> <td>5 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Es fundamental controlar la humedad en la leche en polvo para que el producto conserve una calidad óptima durante su almacenamiento durante períodos de tiempo prolongados, así como para que la cantidad de sólidos lácteos por unidad de masa de la misma se mantenga estable. El nivel de humedad del 5% que mencionan la norma internacional del Codex y la normativa de otros países, como ya se mencionó anteriormente, está muy por debajo del punto en el que la presencia de agua podría afectar de forma negativa el aroma y el sabor. También está por debajo del valor aproximado del 7% al que existe una probabilidad mayor de que los sacos de polvo se apelmacen y aglutinen por culpa de los cambios físicos de la lactosa que contiene el producto. 4</p>	Requisitos de contenido de humedad	de		México PROY-NOM-222		4 %	CODEX		5 %	EE. UU.		5 %	Australia/ Nueva Zelandia		5 %	Costa Rica		5 %	Perú		5 %	República Dominicana		5 %	Unión Europea		5 %
Requisitos de contenido de humedad	de																														
México PROY-NOM-222		4 %																													
CODEX		5 %																													
EE. UU.		5 %																													
Australia/ Nueva Zelandia		5 %																													
Costa Rica		5 %																													
Perú		5 %																													
República Dominicana		5 %																													
Unión Europea		5 %																													
				<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANILEC CANACINTRA SIGMA LALA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Se adiciona el subíndice 3: Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser de hasta un máximo de 5%</p> <p>Se adiciona el subíndice 5: El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa. Se adicionan los métodos de prueba internacionales siguientes: ISO 5537:2004 y AOAC Official Method 927.05, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de humedad contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Método de Prueba																									
Especificaciones	Método de Prueba																														

	<p>fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p>	<p>Con el aumento de la humedad del 4% al 5% en la leche en polvo, la proteína, la lactosa y la composición mineral en los sólidos lácteos permanecen proporcionalmente iguales. La leche en polvo con una humedad al 5% tendrá un 1% menos de sólidos lácteos en una base de masa total, proporcionando así un poco menos de sólidos lácteos que la leche en polvo con una humedad al 4%. Los fabricantes de productos alimenticios, lácteos y de confitería que utilizan leche en polvo calculan muy fácilmente los sólidos lácteos en los ingredientes con los que están formulando, compensando adecuadamente para asegurar la consistencia de sus productos finales. El contenido más bajo de sólidos en la leche en polvo al 5% de humedad probablemente se tomará en cuenta en el costo del producto. El producto de mayor humedad es un polvo inocuo y de calidad, y uno que contiene la misma nutrición en base a sólidos lácteos que la leche en polvo al 4% de humedad.</p> <p>En referencia a nuestro mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que son los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horno de gravedad IDF • Horno de vacío 926.08 AOAC • Metodo oficial 927.05 AOAC: Humedad en la leche deshidratada (33.5.02) • Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.111) Horno al vacío humedad/sólidos • Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.113) Sin humedad, horno al vacío • Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.117) Método Karl Fischer <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p>	<p>Humedad % m/m (3) (5)</p>	<p>Ver 2.3, Apéndice normativo B (B.19), 2.13 y 2.26</p>
--	--	---	----------------------------------	--

	<p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="625 1105 709 1289">Humedad % m/m</td> <td data-bbox="709 1105 793 1289">5 máx</td> <td data-bbox="793 1105 877 1289">5 máx</td> <td data-bbox="877 1105 961 1289">5 máx</td> <td data-bbox="961 1105 1045 1289">Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)</td> </tr> </table>	Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)	<p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p>	
Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)				

	<p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>5 máx</td> <td>5 máx</td> <td>5 máx</td> <td>Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)</td> </tr> </table> <p>LALA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se solicita incrementar el parámetro a 5 %</p> <table border="1"> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)</td> </tr> </table>	Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)	Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)	Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)	<p>Mead Johnson</p> <p>En concordancia con la normatividad internacional [Codex -2017], se solicita incrementar el parámetro de humedad a 5% máximo para todos los tipos de leche propuesta, ya que un valor menor, interfiere con los</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Considerando que la norma CODEX STAND 207-1999 indica como máximo 5 % de Humedad se solicita que se modifique el valor propuesto para alinearse a lo indicado por esta.</p> <p>LALA</p> <p>En la norma CODEX STAN 207 – 1999, en el apartado de Composición, se indica 5 % máx. En contenido máximo de agua.</p> <p>Este punto impactaría directamente en las importaciones, ya que la especificación señalada es más estricta que la solicitada en Codex por lo que sería una barrera técnica al comercio.</p> <p>SIGMA</p> <p>Considerando que la norma CODEX STAND 207-1999 indica como máximo 5 % de humedad, se solicita que se modifique el valor propuesto para alinearse a lo indicado por esta.</p>	
Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)														
Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)														
Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)														

<p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</p>	<p>34 mín.</p>	<p>34 mín.</p>	<p>34 mín.</p>	<p>Ver 2.3 inciso 8.5</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc LALA</p>								
<p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="611 500 1045 748"> <tr> <td data-bbox="611 500 709 748"> <p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</p> </td> <td data-bbox="716 500 793 748"> <p>34 mín.</p> </td> <td data-bbox="800 500 877 748"> <p>34 mín.</p> </td> <td data-bbox="884 500 961 748"> <p>34 mín.</p> </td> <td data-bbox="968 500 1045 748"> <p>Ver 2.3 inciso 8.5</p> </td> </tr> </table> <p>Se sugiere que se adopte el lenguaje relacionado con la cristalización de la norma de la leche en polvo del Codex "El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa".</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los 					<p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</p>	<p>34 mín.</p>	<p>34 mín.</p>	<p>34 mín.</p>	<p>Ver 2.3 inciso 8.5</p>	<p>Se hace la referencia a los métodos de prueba usados más comúnmente ya que, el método mexicano carece de instrucciones para la reconstitución de leche en polvo.</p> <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario el poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria.</p> <p>Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Se adiciona el subíndice 4 para la especificación de la muestra en el método de prueba contenido en la NOM-155-SCFI-2012:</p> <p>"Para la determinación de proteínas, se pesa 1 gramo de muestra de leche en polvo (no se reconstituye), se coloca en el tubo de digestión y se sigue el método conforme a la referencia normativa 2.2"</p> <p>Se vincula el subíndice 5 a esta especificación:</p> <p>"El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa."</p> <p>Se adicionan los métodos de prueba internacionales siguientes: ISO 8968-1: 2014; AOAC Official Method 991.20 y AOAC Official Method 930.29, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de proteína contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p> <table border="1" data-bbox="1493 1154 1921 1393"> <thead> <tr> <th data-bbox="1493 1154 1682 1247">Especificaciones</th> <th data-bbox="1688 1154 1921 1247">Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1493 1252 1682 1393"> <p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m) ⁽¹⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾</p> </td> <td data-bbox="1688 1252 1921 1393"> <p>Ver 2.2 inciso 8.5, 2.17, 2.22 y 2.25</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Método de Prueba	<p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m) ⁽¹⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾</p>	<p>Ver 2.2 inciso 8.5, 2.17, 2.22 y 2.25</p>
<p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</p>	<p>34 mín.</p>	<p>34 mín.</p>	<p>34 mín.</p>	<p>Ver 2.3 inciso 8.5</p>											
Especificaciones	Método de Prueba														
<p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m) ⁽¹⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾</p>	<p>Ver 2.2 inciso 8.5, 2.17, 2.22 y 2.25</p>														

	<p>métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos.</p> <p>o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>LALA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p>	<p>en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p> <p>En referencia a nuestro comentario con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> o AOAC Official Method 991.20 Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods o ISO 14891:2002 (IDF 185:2002) Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Routine method using combustion according to the Dumas principle o SMEDP, Method 15.132, Protein, Kjeldahl, Block Digester Method Milk o ISO 8968-2:2001 (IDF 20-2:2001) Milk - Determination of nitrogen content - Part 2: Block-digestion method <p>LALA</p> <p>Para la especificación de Proteína Total propias de la leche expresada como sólidos lácteos no grasos, el método de prueba señalado en el punto 2.3 inciso 8.5, el cual hace referencia al método de Kjeldahl de la NOM-155-SCFI-2012, no indica el tratamiento de la leche en polvo, por lo cual no es claro si se debe diluir el polvo o se deberá asumir la preparación indicada en la determinación de la caseína. Normalmente se evalúa el polvo como lo indica la AOAC, pero este punto no es preciso en la NOM-155-SCFI-2012, por lo anterior solicitamos se aclare en el presente proyecto de norma.</p>	
--	---	---	--

Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver 2.3 inciso 8.2									
	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 500 1045 634"> <thead> <tr> <th data-bbox="625 500 709 634">Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</th> <th data-bbox="709 500 793 634">27 mín.</th> <th data-bbox="793 500 877 634">27 mín.</th> <th data-bbox="877 500 961 634">27 mín.</th> <th data-bbox="961 500 1045 634">Ver 2.3 inciso 8.2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="625 634 709 1391"></td> <td data-bbox="709 634 793 1391"></td> <td data-bbox="793 634 877 1391"></td> <td data-bbox="877 634 961 1391"></td> <td data-bbox="961 634 1045 1391"></td> </tr> </tbody> </table> <p>recomendamos la eliminación de la especificación de la caseína de la tabla 2</p> <p>Se sugiere se haga referencia al mantenimiento de la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche en polvo cuando se ajuste la grasa o la proteína.</p> <p>Métodos de prueba:</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL 	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver 2.3 inciso 8.2						<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>El USDEC recomienda la eliminación del parámetro de caseína de la tabla 2 del proyecto de NOM. Lo anterior, ya que no es apropiado establecer un límite numérico para el contenido de caseína de la leche en polvo debido a que el contenido de la leche cruda de la que deriva es variable y depende de factores tales como la estación en que ocurre el ordeño, es decir el clima que prevalece durante ese momento y la ingesta nutricional de la vaca. Un extenso estudio llevado a cabo en 1984 en Estados Unidos por el Dr. David Barbano -destacado investigador de la ciencia láctea y profesor de Cornell University-, sobre la relación entre la caseína y la proteína total (cruda) en este país concluyó que la caseína oscila entre el 77.41% y el 78.53%. También ha constatado que estos niveles no han cambiado de manera significativa hasta esta fecha. Otros estudios⁶ sitúan la relación entre la caseína y la leche entre el 76% y el 86%. Debido a esta variación natural, habrá leche en polvo derivada de leche cruda cuyo contenido natural de caseína sea inferior al 80% de su proteína total.</p> <p>En lugar de especificar un valor para la porción de caseína que debe contener la proteína en la tabla 2 del proyecto de NOM, recomendamos que las autoridades mexicanas hagan referencia al mantenimiento de la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche en polvo cuando se ajuste la grasa o la proteína. El siguiente texto pertenece al artículo 2 de la norma internacional relevante del Codex: "Se entiende por leches en polvo y nata (crema) en polvo los productos obtenidos mediante eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima." Muchos países incorporan este lenguaje</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>La especificación de caseína no será solicitada en el informe de resultados que se presente ante la autoridad para demostrar el cumplimiento de la normatividad, sino que establece sea en verificación y vigilancia que la autoridad realice las pruebas al producto. Por lo anterior, el particular no deberá realizar a través de laboratorios de prueba, para demostrar el cumplimiento de esta especificación para poder comercializar el producto como materia prima</p>
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver 2.3 inciso 8.2									

□ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos.

○ Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos.

○ Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables

También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.

en sus normas o reglamentos técnicos nacionales para la leche en polvo, como lo hace México en el inciso primario 3.2 del proyecto de NOM. No obstante, como se demuestra en la tabla 4, ningún otro país asigna un valor numérico a la caseína.

Tabla 4: Requisitos de contenido de caseína

Pais/Organización	Caseína % (m/m)
México PROY-NOM-222	27 min.
Codex	Ningún valor
Estados Unidos	Ningún valor
Australia/Nueva Zelanda	Ningún valor
Costa Rica	Ningún valor
Perú	Ningún valor

Tabla 4: Requisitos de contenido de caseína

Pais/Organización	Caseína % (m/m)
República Dominicana	Ningún valor
Unión Europea	Ningún valor

Aunque la tabla anterior solo incluye un grupo selecto de países, el USDEC hace un seguimiento de los requisitos de composición de 90 países y México es el único que establece un valor numérico para la caseína en su norma de la leche en polvo.

Si se pretende requerir un informe de prueba que incluya los parámetros de la tabla 2 como se describe en el capítulo 8 del proyecto de NOM, es fundamental que se excluya el parámetro de caseína. La prueba de la caseína no es necesaria para leche en polvo que se elabore conforme a las normas internacionales relevantes del Codex, ya que ésta dicta que se mantenga la proporción entre la proteína del suero y la caseína cuando se extrae el agua y se normaliza la proteína. Toda la leche en polvo fabricada de acuerdo con la norma internacional relevante del Codex, y las de los Estados Unidos, tendrá la misma proporción entre la proteína del suero y la caseína que la leche cruda de la que proviene. El establecimiento de un valor de caseína específico para este parámetro naturalmente variable también significa que, basándose en una prueba inexacta (ver comentarios sobre el método de prueba a continuación), México podría descalificar para su entrada al mercado leche en polvo sin adulterar elaborada de acuerdo a las normas del Codex. Como se ha mencionado antes, unas restricciones semejantes serían incompatibles con las obligaciones internacionales de México bajo el AOTC, al traducirse en un obstáculo innecesario al comercio internacional.

	<p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="630 1109 709 1373">Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</th> <th data-bbox="709 1109 793 1373">27 min.</th> <th data-bbox="793 1109 877 1373">27 min.</th> <th data-bbox="877 1109 961 1373">27 min.</th> <th data-bbox="961 1109 1045 1373">Ver 2.3 inciso 8.2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2						<p>El método de prueba incluido en la tabla 2 del proyecto de NOM que es el referido en el inciso primario 8.2 (es decir el del inciso primario 8.2 de la NOM-155, Determinación de caseína en leche -)- no producirá resultados exactos de prueba debido a la interferencia de la proteína de suero de leche - que parte se habrá unido a la caseína y, por lo tanto, se precipitarán junto con ellos. Por lo tanto, siguiendo este método, no es posible calcular el valor de la caseína en leche tratada al calor o leche en polvo.</p> <p>Los métodos existentes aceptados en el ámbito internacional solo están validados para usarlos con leche cruda fresca (por ejemplo, Método oficial de la AOAC 998.06, contenido de nitrógeno caseínico en la leche, método Kjeldahl directo). El contenido de nitrógeno caseínico en la leche sometida a tratamiento térmico será artificialmente alto debido a la interacción de la proteína de suero con la micela de caseína. Una vez que las proteínas del suero desnaturalizadas térmicamente se ven afectadas por el calor de la pasteurización, la condensación, los tratamientos térmicos para alcanzar las categorías de calor funcional (polvos de calor medio y calor alto) y el secado por pulverización, la caseína y las proteínas del suero no pueden separarse con facilidad para medirlas con esta prueba como se haría con la leche cruda. Una vez se someten a calor, las proteínas del suero se ligan más fácilmente a la caseína, lo que produce resultado inexacto. A esto se añade que la aplicación de calor es variable en los productos lácteos en polvo, por lo que el grado de inexactitud también variará. Cualquier requisito para probar la leche en polvo utilizando este método de prueba se consideraría un obstáculo innecesario al comercio.</p> <p>Ningún país del mundo requiere una prueba de porcentaje de caseína para la leche en polvo y por lo tanto no existen planes para realizar estas pruebas. Dadas las imprecisiones de la prueba en sí, la prueba de caseína tampoco es un método efectivo para verificar la adulteración. Cualquier requisito para analizar la leche en polvo utilizando este método de prueba que se menciona en la tabla 2 del proyecto de NOM se considera una barrera innecesaria al comercio por ser injustificada.</p>	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2									

	<p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="630 337 1045 607"> <tr> <td data-bbox="630 337 709 607">Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td data-bbox="709 337 793 607">27 min.</td> <td data-bbox="793 337 877 607">27 min.</td> <td data-bbox="877 337 961 607">27 min.</td> <td data-bbox="961 337 1045 607">Ver 2.3 inciso 8.2</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="630 695 1045 964"> <tr> <td data-bbox="630 695 709 964">Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td data-bbox="709 695 793 964">27 min.</td> <td data-bbox="793 695 877 964">27 min.</td> <td data-bbox="877 695 961 964">27 min.</td> <td data-bbox="961 695 1045 964">Ver 2.3 inciso 8.2</td> </tr> </table>	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2	<p>Mead Johnson</p> <p>En congruencia con la regulación internacional del <i>Codex Alimentarius</i> [Codex Stan 2017-1999 (2016)], se solicita eliminar el parámetros de caseína ya que no existe metodología analítica directa que arroje un valor confiable para esta medición, las metodologías existentes son inespecíficas para caseína por lo que es un análisis adicional poco confiable e impreciso a no poder discernir entre proteína del suero y caseína en un producto que ha sido sometido a altas temperaturas durante el proceso de secado. Adicional, esta normativa ya incluye, en el numeral 3.2 el requerimiento de no alterar la relación caseína/proteína de suero, que es lo realmente importante a preservar en términos de identidad en el producto que ha sido estandarizado.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se elimine de la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro:</p> <p>Caseína. considerando que el tratamiento térmico afecta en la determinación de la caseína por lo que el valor no sería el real, además de que no existe un método internacional aprobado para esta determinación en este tipo de productos.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro:</p> <p>Caseína.- considerando que el tratamiento térmico afecta en la determinación de la caseína por lo que el valor no sería el real, además de que no existe un método internacional aprobado para esta determinación en este tipo de productos.</p>	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2									
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2									

Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3																				
<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Si México tiene la intención de establecer cualquier tipo de norma para la leche en polvo para su uso como materia prima que contenga acidez, partículas quemadas o índice de insolubilidad, debe hacerse a través de una NMX, similar como tiene lugar actualmente en los Estados Unidos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Acidez (como ácido láctico) %</th> <th>0.15 máx.</th> <th>0.15 máx.</th> <th>0.15 máx.</th> <th>Ver 2.3 inciso 8.3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se recomienda la eliminación del parámetro de acidez, si se decide que el parámetro permanezca en la norma, proponemos que se suba a 0.17 % como máximo.</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International 					Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3															
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3																				
<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>USDEC interpreta que la intención del gobierno mexicano es crear un nuevo estándar para la leche en polvo que es utilizada en la manufactura, a fin de asegurar que los procesadores de alimentos reciban un producto con parámetros homogéneos en su composición. Si el objetivo de este proyecto de NOM es establecer un parámetro de calidad único para la leche en polvo que se comercializa como materia prima en México, USDEC duda que ello se encuentre en conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 de la LFMN, así como con lo establecido por el artículo 54 de la misma, que a la letra señala: <i>“Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas.”</i> De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una norma mexicana (en adelante “NMX”) -por naturaleza, de carácter voluntario. <i>“Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas.”</i> De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una norma mexicana (en adelante “NMX”) -por naturaleza, de carácter voluntario.</p> <p>Es inusual ver los requisitos de acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad en una norma de composición obligatoria de leche en polvo. En general, los gobiernos únicamente regulan los parámetros de composición esenciales para la identidad y seguridad de los alimentos, sin ninguna característica física ni funcional adicional.</p>																								
<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANILEC CANACINTRA SIGMA COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se adicionan a la Norma definitiva las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de acidez (como ácido láctico), para quedar como sigue:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) % (6)</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.17 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.17 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.17 máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan los métodos de prueba internacionales siguientes: ISO 6091:2010 y American Dairy Products Institute (ADPI) Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Titratable Acidity, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de acidez (como ácido láctico) contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p>					Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Acidez (como ácido láctico) % (6)	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada			Descremada																		
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																		
Acidez (como ácido láctico) % (6)	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.																		

	<p>Dairy Federation (IDF)</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p> <p>Se sugiere reemplazar el método de la NOM-155 indicado en la tabla 2 del proyecto de NOM con el método de prueba Standard Method for the Examination of Dairy Products (SMEDP), capítulo 15 (número de método 15.021, Acidity, Titratable-Phenolphthalein Indicator (Class O).</p>	<p>La norma internacional del Codex también declara que la acidez, las partículas quemadas y el índice de insolubilidad no son esenciales para la identidad como producto de la leche en polvo, ni tienen ningún efecto en el nombre o la seguridad del alimento. Los lineamientos del apéndice de la norma del Codex son solo sugerencias y la mayoría de los países no han incorporado estos parámetros a su legislación o los mencionan solo como características físicas voluntarias. En tal virtud, el proyecto de NOM establece requisitos para la leche en polvo que se vende en México que serán más estrictos que los vigentes en los Estados Unidos y en otros países incluidos en el análisis (Australia/Nueva Zelanda, Costa Rica, República Dominicana, la Unión Europea y Perú), por mencionar solo algunos. El comprador y el vendedor suelen ser los encargados de decidir las características relevantes desde el punto de vista comercial, dependiendo del uso final de la leche en polvo, teniendo en cuenta el proceso al que se verá sometida y su desempeño funcional en la aplicación deseada. En lugar de prescribir los niveles de acidez titulable, partículas quemadas e índice de insolubilidad, sugerimos que se eliminen del proyecto de NOM o que tengan un carácter de cumplimiento voluntario y flexibles para reflejar las necesidades comerciales de todos los sectores de manufacturación. Es importante recordar que la leche en polvo se emplea en la elaboración de otros productos lácteos y es un ingrediente de muchas aplicaciones ajenas a la industria lechera, como pueden ser la panadería, la repostería, los aliños, las salsas, las sopas, los suplementos nutritivos, la nutrición deportiva y demás elaboración alimentaria. La NOM definitiva debe ser lo suficientemente flexible como para que los fabricantes de todo tipo de productos alimentarios puedan adquirir la leche en polvo que les resulte más asequible y que les ofrezca la mejor funcionalidad dependiendo del uso último del producto.</p> <p>Se recomienda la eliminación del parámetro de acidez, si se decide que el parámetro permanezca en la norma, proponemos que se suba a 0.17 % como máximo, ya que ese es el grado estándar de Estados Unidos</p> <p>La tabla 5 ilustra la diferencia entre el valor propuesto en el proyecto de NOM y la normativa prescriptiva de otros países; la tabla 6 enumera los valores voluntarios de las normas de grado voluntarias del USDA y la normativa técnica de la leche en polvo de República Dominicana.</p>	<table border="1" data-bbox="1495 250 1885 532"> <thead> <tr> <th data-bbox="1495 250 1684 467">Especificaciones</th> <th data-bbox="1684 250 1885 467">Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1495 467 1684 532">Acidez (como ácido láctico) % ⁽⁶⁾</td> <td data-bbox="1684 467 1885 532">Ver 2.10, 2.16 y 2.20</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona el subíndice 6, para quedar como sigue:</p> <p>"Si en la evaluación del parámetro de acidez se usa el método referido en 2.10 o en 2.16, debe aplicarse la siguiente fórmula:</p> <p style="padding-left: 40px;">Acidez en muestra reconstituida (expresada en ácido láctico) % = (V × N × 0,090)/M × 100</p> <p style="padding-left: 40px;">En donde:</p> <p style="padding-left: 40px;">V: mililitros de la disolución de hidróxido de sodio utilizados en la titulación</p> <p style="padding-left: 40px;">N: normalidad de la disolución de hidróxido de sodio utilizado</p> <p style="padding-left: 40px;">0,090: miliequivalente del ácido láctico</p> <p style="padding-left: 40px;">M: gramos de la muestra reconstituida titulada (que corresponde a gramos de muestra de leche en polvo + gramos de agua adicionada para reconstituir la muestra)."</p>	Especificaciones	Método de Prueba	Acidez (como ácido láctico) % ⁽⁶⁾	Ver 2.10, 2.16 y 2.20
Especificaciones	Método de Prueba						
Acidez (como ácido láctico) % ⁽⁶⁾	Ver 2.10, 2.16 y 2.20						

Tabla 5: Requisitos prescriptivos de acidez titulable	
Pais/Organización	Acidez %
México PROY-NOM-222	0.15 máx.
Codex	El apéndice indica que la acidez es información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto.
Estados Unidos	No se ha establecido.
Australia/Nueva Zelanda	No se ha establecido.
Costa Rica	No se ha establecido.
Perú	No se ha establecido.
Unión Europea	No se ha establecido.

Tabla 6: Requisitos voluntarios de acidez titulable	
Pais	Acidez %
Grado extra de Estados Unidos	0.15% máx.
Grado estándar de Estados Unidos	0.17% máx.
República Dominicana	18 máx. (ml-0.1 N NaOH)

Tabla 6: Requisitos voluntarios de acidez titulable	
Pais	Acidez %
	10 g-sólidos no grasos, también llamados sécos magros) El anexo A señala que este texto se destina a su aplicación facultativa por los socios comerciales y no para su aplicación por los gobiernos.

La acidez titulable detecta la cantidad de ácido que se forma en la leche durante su almacenamiento anterior al procesamiento e indica la calidad y la limpieza de las condiciones de almacenamiento y retención y por consiguiente la calidad de la leche. El aumento de la acidez desde el momento en que la leche sale de la vaca hasta que se procesa en la fábrica es un proceso natural. En los entornos en los que se almacena y procesa leche crecen microorganismos inoocuos de ácido láctico. Estos son los mismos cultivos bacterianos que se emplean para fermentar la leche y la crema y convertirlas en yogur, crema agria y queso. Los fabricantes hacen lo posible por limitar la cantidad de bacteria que entra en la leche, pero los rigurosos procesos de limpieza y control del aire de las fábricas no son técnicas de esterilización, por lo que siempre entrará bacteria en la leche antes del proceso de elaboración, aunque la mayoría se eliminará mediante la pasteurización.

Dado que la acidez de la leche fresca puede ser del 0.15%, el nivel de 0.15% el contenido en el proyecto de NOM no da margen para variaciones normales en la Pequeña cantidad de acidez que se forma antes del procesamiento de la leche. Es normal que haya un incremento gradual de la acidez y, si se limita al 0.17% en la leche en polvo terminada, no aportará ningún sabor, aroma ni

	<p>funcionalidad. La actividad mínima de los microorganismos de ácido láctico vinculados a la subida al 0.17% de la acidez titulable no tiene efecto alguno en los componentes nutritivos de la leche ni en su sabor, funcionalidad ni seguridad.</p> <p>El método de prueba referido en el inciso primario 8.3 de la NOM-155, que figura como método de referencia en la tabla 2 del proyecto de NOM, es similar al método utilizado en los EE.UU. de ADPI y SMEDP. Sin embargo, el método no está completo en sus instrucciones (falta un protocolo para los polvos) y las unidades que se reportan no coinciden con las de la especificación, por lo que pueden producirse confusiones en los resultados o la interpretación. El método de la NOM-155 está pensado para leche líquida y no especifica el tratamiento de la leche en polvo. No incluye instrucciones para reconstituirla con el fin de hacer las pruebas. El cálculo del método expresa el resultado de la acidez en unidades gram/L, que son distintas al porcentaje de acidez que se especifica en la tabla 2. Si la intención de México es que la acidez se exprese en porcentajes, como se indica en la tabla 2, el método de detección también deberá dar los resultados en forma de porcentaje.</p> <p>NOM-155, 8.3, Determinación de acidez, contiene la siguiente fórmula:</p> $V \times N \times 90$ <p>Acidez (g/L) = M Donde:</p> <p>V son los mililitros de solución de NaOH 0.1 N gastados en la titulación N es la normalidad de la disolución de NaOH</p> <p>M es el volumen de la muestra en mL</p> <p>El cálculo típico utilizado en SMEDP y ADPI para medir la acidez de la muestra relicuada es:</p> $\% \text{ acidez} = \frac{(\text{mL NaOH}) \times (\text{Normalidad de NaOH}) \times 9}{\text{Peso de muestra en gramos titulados}}$ <p>Los resultados analíticos de la acidez pueden variar dependiendo de la cantidad de sólidos de la leche que se analizan y los pasos que lleva el análisis. Para que la comparación sea equitativa y exista una concordancia entre México y Estados Unidos, es importante seguir un procedimiento similar al siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar 10g de leche descremada en polvo (o 13 g de leche entera en polvo) y añadir 100ml de agua para su rehidratación. 2. Mezclar bien con una batidora eléctrica durante 1 minuto como máximo para evitar que se forme espuma. 	
--	--	--

	<p>Mead Johnson Se solicita la eliminación del parámetro de Acidez titulable:</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="625 1263 709 1377">Acidez (como ácido láctico) %</td> <td data-bbox="709 1263 793 1377">0.15 máx.</td> <td data-bbox="793 1263 877 1377">0.15 máx.</td> <td data-bbox="877 1263 961 1377">0.15 máx.</td> <td data-bbox="961 1263 1045 1377">Ver 2.3 inciso 8.3</td> </tr> </table>	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3	<p>3. Dejar reposar durante 1 hora.</p> <p>4. Transferir 18g (17.6ml) de la solución a una cacerola o matraz Erlenmeyer.</p> <p>5. Añadir 0.5 ml de solución indicadora de fenoltaleína y titular con NaOH 0.1N hasta el primer cambio permanente a rosa que se mantenga durante 30 segundos.</p> <p>Recomendamos reemplazar el método de la NOM-155 indicado en la tabla 2 del proyecto de NOM con el método de prueba Standard Method for the Examination of Dairy Products (SMEDP), capítulo 15 (número de método 15.021, Acidity, Titratable- Phenolphthalein Indicator (Class O). Este método también lo recomienda el ADPI, se utiliza ampliamente en el sector lácteo de los Estados Unidos y arrojaría resultados en forma de porcentaje de ácido láctico.</p> <p>En referencia a nuestro comentario 7.b. mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 17th Edition, Method 15.021, Acidity, Titratable-Phenolphthalein Indicator (Class O) o AOAC Official Method 947.05, Titrimetric Method <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones</p>	
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3				

	<p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 899 1043 1019"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>Ver 2-3 inciso 8-3</td> </tr> </table> <p>COFOCALEC Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 1133 1043 1253"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>NMX-F-725-COFOC ALEC-2007.</td> </tr> </table>	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2-3 inciso 8-3	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007.	<p>adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria.</p> <p>Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p> <p>Mead Johnson</p> <p>Ya dichos parámetros no son críticos para determinar la identidad de la leche en polvo, sino que los planteados, obedecen a parámetros de calidad superior que restringen la posibilidad de que los fabricantes determinen los requerimientos de sus materiales, de acuerdo al uso final que darán a éstos de acuerdo al tipo de producto.</p> <p>Así mismo, dichos parámetros corresponden a estándares de grado de calidad de la leche que en países como Estados Unidos de Norteamérica son de observancia voluntaria.</p>	
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2-3 inciso 8-3									
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007.									

	<p>LALA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 440 1045 558"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>NMX-F-725-COFOC ALEC-2007</td> </tr> </table> <p>SIGMA</p> <table border="1" data-bbox="625 618 1045 737"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>Ver 2.3 inciso 8.3</td> </tr> </table>	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3	<p>• (U.S. Extra Grade ó U.S. Standard Grade) disponibles para su consulta en: https://www.ams.usda.gov/grades-standards/dairy-products</p> <p>Cabe hacer notar, que imponer estándares superiores a los establecidos en la regulación internacional, resulta restrictivo y puede constituir una barrera técnica al comercio en este país.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se elimine de la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Acidez. - aunque es un parámetro adicional en la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>COFOCALEC Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.3.5.</p> <p>LALA El método de prueba señalado en el punto 2.3 inciso 8.3, es el método volumétrico de la NOM-155-SCFI-2012. Este método no indica la forma de preparación de leche en polvo para medir el parámetro de Acidez. Solicitamos modificar este punto y utilizar el método señalado en la NMX-F-725-COFOCALEC-2007, Sistema Producto Leche – alimentos – Lácteos – Determinación de acidez en leche en polvo – Método de prueba.</p> <p>SIGMA Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Acidez. - aunque es un parámetro adicional de la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p>	
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007									
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3									

Partículas quemadas (mg)	Disco B 15 máx.	Disco B 15 máx.	Disco B 15 máx.	Ver 2.6																											
<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Si México tiene la intención de establecer cualquier tipo de norma para la leche en polvo para su uso como materia prima que contenga acidez, partículas quemadas o índice de insolubilidad, debe hacerse a través de una NOMX, similar como tiene lugar actualmente en los Estados Unidos.</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partículas quemadas (mg)</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Ver 2.6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Proponemos la eliminación de este parámetro de la tabla 2. Si se decide que permanezca el parámetro de la leche en polvo, sugerimos modificar el disco B por disco C</p> <p>Se recomienda usar los siguientes métodos más usados en la industria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, método 15.172 Scorched Particles • ADPI Scorched Particle Standard for Dry Milks <p>Es necesario que se incluya la siguiente aclaración:</p> <p>Se sugiere incorporar "La porosidad del filtro de partículas quemadas debe ser equivalente a la porosidad de la tarjeta de prueba que se cita en el método de prueba ADPI vigente para partículas quemadas, que equivale a una tasa de retención de 75 micrones".</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p>					Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6																						
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6																											
<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>USDEC interpreta que la intención del gobierno mexicano es crear un nuevo estándar para la leche en polvo que es utilizada en la manufactura, a fin de asegurar que los procesadores de alimentos reciban un producto con parámetros homogéneos en su composición. Si el objetivo de este proyecto de NOM es establecer un parámetro de calidad único para la leche en polvo que se comercializa como materia prima en México, USDEC duda que ello se encuentre en conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 de la LFMN, así como con lo establecido por el artículo 54 de la misma, que a la letra señala:</p> <p><i>"Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas."</i> De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una norma mexicana (en adelante "NMX") -por naturaleza, de carácter voluntario.</p> <p>Es inusual ver los requisitos de acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad en una norma de composición obligatoria de leche en polvo. En general, los gobiernos únicamente regulan los parámetros de composición esenciales para la identidad y seguridad de los alimentos, sin ninguna característica física ni funcional adicional. La norma internacional del Codex también declara que la acidez, las partículas quemadas y el índice de insolubilidad no son esenciales para la identidad como producto de la leche en polvo, ni tienen ningún efecto en el nombre o la seguridad del alimento. Los lineamientos del apéndice de la norma del Codex son solo sugerencias y la</p>																															
<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se adiciona a la Norma definitiva las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de partículas quemadas, para quedar como sigue:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Partículas quemadas (mg)</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan el método de prueba internacional siguiente: American Dairy Products Institute (ADPI), Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de partículas quemadas contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p>					Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Partículas quemadas (mg)	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C		15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada			Descremada																									
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																									
Partículas quemadas (mg)	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C																									
	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.																									

	<p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p>	<p>mayoría de los países no han incorporado estos parámetros a su legislación o los mencionan solo como características físicas voluntarias. En tal virtud, el proyecto de NOM establece requisitos para la leche en polvo que se vende en México que serán más estrictos que los vigentes en los Estados Unidos y en otros países incluidos en el análisis (Australia/Nueva Zelanda, Costa Rica, República Dominicana, la Unión Europea y Perú), por mencionar solo algunos. El comprador y el vendedor suelen ser los encargados de decidir las características relevantes desde el punto de vista comercial, dependiendo del uso final de la leche en polvo, teniendo en cuenta el proceso al que se verá sometida y su desempeño funcional en la aplicación deseada. En lugar de prescribir los niveles de acidez titulable, partículas quemadas e índice de insolubilidad, sugerimos que se eliminen del proyecto de NOM o que tengan un carácter de cumplimiento voluntario y flexibles para reflejar las necesidades comerciales de todos los sectores de manufacturación. Es importante recordar que la leche en polvo se emplea en la elaboración de otros productos lácteos y es un ingrediente de muchas aplicaciones ajenas a la industria lechera, como pueden ser la panadería, la repostería, los aliños, las salsas, las sopas, los suplementos nutritivos, la nutrición deportiva y demás elaboración alimentaria. La NOM definitiva debe ser lo suficientemente flexible como para que los fabricantes de todo tipo de productos alimentarios puedan adquirir la leche en polvo que les resulte más asequible y que les ofrezca la mejor funcionalidad dependiendo del uso último del producto.</p> <p>Proponemos la eliminación de este parámetro de la tabla 2. Si se decide que permanezca el parámetro de la leche en polvo, nuestra sugerencia es que el valor se cambie a disco C (22.5 mg), lo que correspondería a la leche en polvo de grado estándar de Estados Unidos.</p> <p>La tabla 7 ilustra la diferencia entre el valor propuesto en el proyecto de NOM y los reglamentos técnicos de otros países; la tabla 8 enumera los valores voluntarios de las normas de grado voluntarias del USDA y la normativa técnica de la leche en polvo de República Dominicana.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1480 224 1680 438">Especificaciones</th> <th data-bbox="1680 224 1921 438">Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1480 438 1680 576">Partículas quemadas (mg)</td> <td data-bbox="1680 438 1921 576">Ver 2.5 y 2.19</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Método de Prueba	Partículas quemadas (mg)	Ver 2.5 y 2.19
Especificaciones	Método de Prueba						
Partículas quemadas (mg)	Ver 2.5 y 2.19						

Tabla 7: Requisitos prescriptivos de partículas quemadas	
Pais/Organización	Partículas quemadas (mg)
México PROY-NOM-222	Disco B (15.0 mg)
Codex	El apéndice indica que las partículas quemadas son información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto.
Estados Unidos	No se ha establecido.
Australia/Nueva Zelanda	No se ha establecido.
Costa Rica	No se ha establecido.
Unión Europea	No se ha establecido.
Perú	No se ha establecido.

Tabla 8: Requisitos voluntarios de partículas quemadas	
Pais	Partículas quemadas (mg)
Grado extra de Estados Unidos	15 mg máx. (disco B)
Grado estándar de Estados Unidos	22.5 mg máx. (disco C)
República Dominicana	Disco B máx. El anexo A señala que este texto se destina a su aplicación facultativa por los socios comerciales y no para su aplicación por los gobiernos.

Las partículas quemadas son partículas pequeñas de leche en polvo de color oscuro, que son el resultado normal de la exposición al calor en la secadora de pulverización y en los sistemas que transportan la leche en polvo a los tanques de almacenamiento antes de empaquetarla. La baja actividad de agua de la leche en proceso de secado y la exposición al aire caliente permite que la reacción de Maillard oscurezca algunas de las partículas. A pesar de su nombre, estas partículas no están quemadas. Se oscurecen cuando se elimina el agua de la leche, proceso durante el cual la lactosa y la proteína pueden quedar estrechamente ligadas, con el consiguiente oscurecimiento. El diseño de la secadora de pulverización y los procedimientos de operación se centran en sacar cada partícula del sistema con la mayor rapidez posible, pero algunas se mueven más despacio que otras. Las partículas quemadas pueden producirse durante el encendido y apagado normal de la secadora de pulverización o cuando se cambia la temperatura debido a variaciones en los sólidos de la leche líquida condensada en proceso de secado.

La prueba de las partículas quemadas consiste en rehidratar una cantidad estándar de polvo en una batidora de alta velocidad y filtrar la solución a través de un disco blanco con un tamaño de poro específico. El ligero color que se observa en el disco se compara con una tabla estándar que indicará los miligramos de partículas quemadas que habría originalmente en la muestra. Las partículas presentes se habrán disuelto completamente, pero se observará el color después del filtrado.



	<p>Como puede verse en el diagrama anterior, hay muy poca diferencia entre los discos A y B, y entre los discos B y C. El disco D pertenece a la leche en polvo con un grado de decoloración importante.</p> <p>Los compradores de leche en polvo pueden preferir un nivel de partículas quemadas en vez de otro dependiendo del método de elaboración o la aplicación final de la leche en polvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Menos partículas quemadas: si el polvo se emplea en un producto con ninguna o poca mezcla, o si el producto final es de color muy claro, existe la posibilidad de que se vean las partículas quemadas. Por ejemplo, un fabricante de fórmula infantil en polvo puede preferir un polvo de disco A o B, porque este producto suele consistir en mezclas combinadas en seco de leche en polvo y otros ingredientes que se disuelven removiéndolos con una cuchara o agitándolos; es posible que algunas partículas quemadas no se disuelvan en estas condiciones, por lo que el fabricante necesita asegurarse de que no se vea ninguna en la fórmula líquida. Los compradores de este producto con un nivel bajo de partículas quemadas pagarán más por una leche en polvo más blanca. o Más partículas quemadas: los niveles más altos de partículas quemadas pueden ser inconsecuentes cuando el polvo se va a mezclar a más velocidad o el alimento elaborado no es de color claro. Los sistemas de mezcla a gran velocidad que se emplean en la elaboración de alimentos son capaces de disolver las partículas quemadas con facilidad, por lo que no serán tan aparentes en el producto final. Una panadería puede preferir polvo de disco B o C porque las pequeñas cantidades de leche en polvo que no se disuelvan al rehidratarse no se notarán en el pan, las tortas y las galletas. Cuando la leche en polvo se emplee en el conchado del chocolate con leche — la mezcla de la manteca de cacao, el azúcar y la leche deshidratada con los sólidos de cacao— las partículas quemadas no se verán debido al color oscuro del chocolate. En este caso puede ser preferible usar leche en polvo de disco C, ya que puede resultar más económica. <p>Los fabricantes mexicanos adquieren leche en polvo de grado extra y estándar de los Estados Unidos, dependiendo de las necesidades funcionales de los productos que fabrican. Un fabricante de alimentos puede preferir la leche en polvo de disco C debido a su costo inferior y porque cumple con los requisitos de función y calidad del usuario final. Si se modifica el límite de partículas quemadas para permitir leche en polvo de disco C, los fabricantes de México disfrutarán de la flexibilidad necesaria para comprar el producto que mejor responda a sus necesidades. Si el disco B permanece en la NOM definitiva, los fabricantes se verán obligados a pagar más por leche en polvo más blanca, aunque sus operaciones no exijan este tipo de producto.</p>	
--	---	--

	<p>• Método de prueba: en la Tabla 2 del proyecto de NOM, el método de prueba es el que contiene el inciso primario 2.6 (NMX-F-204-1986, Determinación de Partículas Quemadas en Leche en Polvo). Este método es similar a los métodos utilizados en los Estados Unidos. Sin embargo, se debe agregar la siguiente aclaración:</p> <p>"La porosidad del filtro de partículas quemadas debe ser equivalente a la porosidad de la tarjeta de prueba que se cita en el método de prueba del ADPI vigente para partículas quemadas, que equivale a una tasa de retención de 75 micrones".</p> <p>La industria de Estados Unidos desearía que el método de prueba correspondiera al método del ADPI, el más utilizado en el sector. Pensamos que es importante que se definan el tamaño de la muestra, la abertura del embudo y la porosidad del filtro, como ocurre en ADPI, ya que de lo contrario sería complicado comparar los resultados de varios laboratorios.</p> <p>En referencia a nuestro comentario 7.b. mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> oSMEDP, Method 15.172, Scorched Particles oADPI Scorched Particle Standard for Dry Milks <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p>	
--	--	--

	<p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se solicita la eliminación de el parámetro de partículas quemadas:</p> <table border="1" data-bbox="625 370 1045 475"> <thead> <tr> <th>Partículas quemadas (mg)</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Ver 2.6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 792 1045 898"> <thead> <tr> <th>Partículas quemadas (mg)</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Ver 2.6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 1019 1045 1125"> <thead> <tr> <th>Partículas quemadas (mg)</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Disco B-15 máx.</th> <th>Ver 2.6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6						Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6						Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6						<p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria.</p> <p>Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Mead Johnson Ya dichos parámetros no son críticos para determinar la identidad de la leche en polvo, sino que los planteados, obedecen a parámetros de calidad superior que restringen la posibilidad de que los fabricantes determinen los requerimientos de sus materiales, de acuerdo al uso final que darán a éstos de acuerdo al tipo de producto.</p> <p>Así mismo, dichos parámetros corresponden a estándares de grado de calidad de la leche que en países como Estados Unidos de Norteamérica son de observancia voluntaria.</p>	
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6																													
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6																													
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6																													

						<p>• (U.S. Extra Grade ó U.S. Standard Grade) disponibles para su consulta en: https://www.ams.usda.gov/grades-standards/dairy-products</p> <p>Cabe hacer notar, que imponer estándares superiores a los establecidos en la regulación internacional, resulta restrictivo y puede constituir una barrera técnica al comercio en este país.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se elimine de la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Partículas Quemadas.- aunque es un parámetro adicional en la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Partículas quemadas.- aunque es un parámetro adicional de la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p>	
Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>Si México tiene la intención de establecer cualquier tipo de norma para la leche en polvo para su uso como materia prima que contenga acidez, partículas quemadas o índice de insolubilidad, debe hacerse a través de una NMX, similar como tiene lugar actualmente en los Estados Unidos.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>USDEC interpreta que la intención del gobierno mexicano es crear un nuevo estándar para la leche en polvo que es utilizada en la manufactura, a fin de asegurar que los procesadores de alimentos reciban un producto con parámetros homogéneos en su composición. Si el objetivo de este proyecto de NOM es establecer un parámetro de calidad único para la leche en polvo que se comercializa como materia prima en México, USDEC duda que ello se encuentre en</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>Con fundamento en los artículos 41, 47 De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p>

Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2-8	<p>conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 de la LFMN, así como con lo establecido por el artículo 54 de la misma, que a la letra señala: <i>“Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas.”</i> De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una norma mexicana (en adelante “NMX”) -por naturaleza, de carácter voluntario.</p> <p>Es inusual ver los requisitos de acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad en una norma de composición obligatoria de leche en polvo. En general, los gobiernos únicamente regulan los parámetros de composición esenciales para la identidad y seguridad de los alimentos, sin ninguna característica física ni funcional adicional. La norma internacional del Codex también declara que la acidez, las partículas quemadas y el índice de insolubilidad no son esenciales para la identidad como producto de la leche en polvo, ni tienen ningún efecto en el nombre o la seguridad del alimento. Los lineamientos del apéndice de la norma del Codex son solo sugerencias y la mayoría de los países no han incorporado estos parámetros a su legislación o los mencionan solo como características físicas voluntarias. En tal virtud, el proyecto de NOM establece requisitos para la leche en polvo que se vende en México que serán más estrictos que los vigentes en los Estados Unidos y en otros países incluidos en el análisis (Australia/Nueva Zelanda, Costa Rica, República Dominicana, la Unión Europea y Perú), por mencionar solo algunos. El comprador y el vendedor suelen ser los encargados de decidir las características relevantes desde el punto de vista comercial, dependiendo del uso final de la leche en polvo, teniendo en cuenta el proceso al que se verá sometida y su desempeño funcional en la aplicación deseada. En lugar de prescribir los niveles de acidez titulable, partículas quemadas e índice de insolubilidad, sugerimos que se eliminen del proyecto de NOM o que tengan un carácter de cumplimiento voluntario y flexibles para reflejar las necesidades comerciales de todos los sectores de manufacturación. Es importante recordar que la leche en polvo se emplea en la elaboración de otros productos lácteos y es un ingrediente de</p>																								
<p>Se sugiere la eliminación de este parámetro de la tabla 2., En caso de que no se desea eliminar se propone subir el límite de insolubilidad hasta 1.5 ml para la leche en polvo parcialmente descremada y entera, y a 2.5 para leche descremada en polvo.</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables 						<p>Se adicionan a la Norma definitiva las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de índice de insolubilidad, para quedar como sigue:</p> <table border="1" data-bbox="1497 480 1911 813"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>2.0 máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona el método de prueba internacional siguiente: ISO 8156:2005, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de índice de insolubilidad contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p> <table border="1" data-bbox="1497 979 1890 1170"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>Ver 2.7, 2.15 y 2.21</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.	Especificaciones	Método de Prueba	Índice de insolubilidad (ml)
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada																								
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																							
Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.																							
Especificaciones	Método de Prueba																												
Índice de insolubilidad (ml)	Ver 2.7, 2.15 y 2.21																												

También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.

muchas aplicaciones ajenas a la industria lechera, como pueden ser la panadería, la repostería, los aliños, las salsas, las sopas, los suplementos nutritivos, la nutrición deportiva y demás elaboración alimentaria. La NOM definitiva debe ser lo suficientemente flexible como para que los fabricantes de todo tipo de productos alimentarios puedan adquirir la leche en polvo que les resulte más asequible y que les ofrezca la mejor funcionalidad dependiendo del uso último del producto.

La tabla 9 ilustra la diferencia entre el valor propuesto en el proyecto de norma oficial mexicana y la normativa prescriptiva de otros países; la tabla 10 enumera los valores voluntarios de las normas de grado voluntarias del USDA y la normativa técnica de la leche en polvo de República Dominicana.

País/Organización	Índice de solubilidad (ml)		
	Entera	Semidescremada	Descremada
México PROY-NOM-222	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.
Codex	El apéndice indica que el índice de insolubilidad es información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto.		
Estados Unidos	No se ha establecido.		
Australia/Nueva Zelanda	No se ha establecido.		
Costa Rica	No se ha establecido.		
Unión Europea	No se ha establecido.		
Perú	No se ha establecido.		

País	Índice de solubilidad (ml)	
	Leche entera en polvo	Leche descremada en polvo
Grado extra de EE. UU., calor bajo o medio	Máx. 1.0	Máx. 1.2
Grado extra de EE. UU., calor alto		Máx. 2.0
Grado estándar de EE. UU., calor bajo o medio	Máx. 1.5	Máx. 2.0
Grado estándar de EE. UU., calor alto		Máx. 2.5
República Dominicana	Máx. 1.0	

Como se indica en la tabla anterior, la leche en polvo puede clasificarse como de calor bajo, calor medio o calor alto. La leche en todos los grados de calor se seca mediante pulverización a temperaturas parecidas. La designación de calor se debe a las diferencias en el tratamiento de la leche líquida durante el proceso de condensación. En el caso de la leche en polvo de calor bajo, la leche líquida se condensa al vacío para eliminar el agua a la temperatura más baja posible antes del secado por pulverización. Para alcanzar los grados de calor más altos se eleva la temperatura y se retiene el líquido o la leche condensada antes de secarla. El índice de insolubilidad puede aumentar en la leche en polvo de calor alto, ya el calor hace que la proteína de caseína, la proteína

	<p>de suero y los minerales de la leche reaccionen entre sí hasta formar pequeñas partículas agregadas, es decir, las partículas que mide la prueba de insolubilidad. Para comprobar el índice de insolubilidad se mezcla la leche en polvo a alta velocidad con agua templada. El índice de insolubilidad es la cantidad de leche sin disolver en milímetros cuando se centrifuga. Esta especificación no influye en la seguridad ni el contenido nutritivo de la leche en polvo.</p> <p>Los fabricantes fabrican leche en polvo de calor bajo, medio o alto dependiendo de su función en las aplicaciones de los consumidores. El nivel de proteínas del suero desnaturalizadas que se crean durante el proceso de fabricación hace que la leche en polvo se comporte de modo diferente según su designación de calor. La leche en polvo de calor alto tiene la mayor cantidad de proteínas del suero desnaturalizadas y la de calor bajo la menor. La desnaturalización mejora la unión de las proteínas y el agua, además de su función en el producto final, un atributo que es más deseable en algunos productos que en otros. La leche en polvo de calor bajo se emplea para elaborar yogur, productos fermentados y queso. La leche en polvo de calor medio tiene más proteína de suero desnaturalizada y un índice de insolubilidad similar al de la leche en polvo de calor bajo. Los fabricantes de productos lácteos recombinados prefieren los polvos de calor medio porque tienen buen sabor y una buena vida útil cuando se usan en bebidas de leche líquidas. Las leches en polvo de calor bajo y medio son las preferidas para las fórmulas infantiles en polvo y líquidas. Los polvos de calor alto se usan en aplicaciones de panadería y confitería debido a su alta capacidad para ligar agua. En la industria del pan, contribuyen a aumentar el volumen y a mejorar la textura. Debido a esa alta capacidad para ligarse al agua, son muy útiles para fabricar aderezos y salsas bajos en grasas, gracias a sus características similares a la grasa, como son la lubricidad y la sensación en la boca.</p> <p>Es vital para el sector de elaboración de alimentos de México que se permita una amplia gama de solubilidades, para que los clientes puedan escoger el producto que mejor responda a sus necesidades funcionales. Los niveles de solubilidad indicados en el proyecto de NOM solo permitirían la compra de leche en polvo de grado extra de calor bajo y medio. Quedaría excluida la leche en polvo de grado extra de calor alto y la leche en polvo de grado estándar. Tales</p>	
--	---	--

	<p>limitaciones tendrían un impacto negativo en los fabricantes que prefieren estas categorías por sus características funcionales, en el caso de la leche en polvo de calor alto, o por su precio en el caso de la leche en polvo de grado estándar.</p> <p>Método de prueba: en la Tabla 2 del proyecto de NOM, el método de prueba es el que se refiere en el inciso primario 2.8 (NMX-F-734-COFOCALEC-2009, Determinación del índice de insolubilidad en leche en polvo y productos lácteos en polvo) y el cual se alinea bastante con el de la norma internacional ISO 8156:2005. No es tan detallado en términos de describir los requisitos para el mezclador, pero sí incluye los diagramas de equipos enumerados en esa norma internacional. Sin embargo, varía ligeramente en términos de procedimiento con los métodos en SMEDP y ADPI.</p> <p>En referencia a nuestro comentario 7.b. mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> o SMEDP, Method 15.171, Solubility Index o ISO 8156:2005 (IDF 129: 2005): Dried milk and dried milk products -- Determination of insolubility index. o ADPI Dairy Ingredient Standards <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda,</p>	
--	---	--

	<p>Mead Jhonson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se solicita la eliminación del parámetro de índice de insolubilidad:</p> <table border="1" data-bbox="625 407 1045 526"> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.25 máx.</td> <td>Ver 2.8</td> </tr> </table> <p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 878 1045 997"> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.25 máx.</td> <td>Ver 2.8</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 1219 1045 1338"> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.25 máx.</td> <td>Ver 2.8</td> </tr> </table>	Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8	Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8	Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8	<p>un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Mead Johnson</p> <p>Ya dichos parámetros no son críticos para determinar la identidad de la leche en polvo, sino que los planteados, obedecen a parámetros de calidad superior que restringen la posibilidad de que los fabricantes determinen los requerimientos de sus materiales, de acuerdo al uso final que darán a éstos de acuerdo al tipo de producto.</p> <p>Así mismo, dichos parámetros corresponden a estándares de grado de calidad de la leche que en países como Estados Unidos de Norteamérica son de observancia voluntaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (U.S. Extra Grade ó U.S. Standard Grade) disponibles para su consulta en: https://www.ams.usda.gov/grades-standards/dairy-products 	
Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8														
Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8														
Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8														

	<p>Cabe hacer notar, que imponer estándares superiores a los establecidos en la regulación internacional, resulta restrictivo y puede constituir una barrera técnica al comercio en este país.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se elimine de la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Índice de solubilidad.- aunque es un parámetro adicional en la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>De los últimos parámetros, las variaciones en los límites máximos que pudieran existir dependerán del tipo de producto y uso final del producto, la definición de los mismos deberá ser decisión del comprador dado que de otra manera el costo de tener una especificación tan específica afectara al consumidor final y planteara barreras dado el marco de los acuerdos comerciales que tiene establecidos nuestro país.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Índice de solubilidad.- aunque es un parámetro adicional de la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>La eliminación de estos parámetros es que para la compra de leche en polvo como materia prima. Lo que utilizan las empresas son las especificaciones internas que se establecen con el proveedor en función de la funcionalidad que requiere el producto para la fabricación del alimento.</p> <p>No es factible establecer una única especificación ya que los diferentes procesos y alimentos tienen diferentes requisitos de la materia prima.</p> <p>Al adoptar estos comentarios se evitan gastos innecesarios a los productos que redundan en mayor costo los productos para el consumidor.</p>	
--	--	--

<p>1 Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: $\% \text{ de proteína m/m} = [\text{Proteína \%} / \text{Sólidos no grasos \%}] \times 100$ 2 En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m) 3 Indicar el tratamiento</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas 1 - Se solicita que se incluya en la NOM definitiva la definición de sólidos lácteos no grasos.</p> <p>3- Se solicita aclarar el significado de la nota 3: "Indicar el tratamiento" del índice de insolubilidad. Si se refiere a la designación de calor de la leche en polvo —es decir, bajo, medio o alto— sugerimos que se modifique el texto para indicarlo claramente.</p> <p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>1.- En la Nota 1 al pie de tabla, corregir la fórmula para que se indique la multiplicación por 100:</p> <p>Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: $\% \text{ de proteína m/m} = [\text{Proteína \%} / \text{Sólidos no grasos \%}] \times 100$</p> <p>2.- 3-Indicar el tratamiento</p> <p>incluir una definición de sólidos lácteos no grasos, junto con un ejemplo, en lo que se refiere al cálculo de las proteínas lácteas, expresadas en forma de sólidos lácteos no grasos % m/m</p> <p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas 3-Indicar el tratamiento</p> <p>FEMELECHE Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>** Adicionalmente a los métodos de prueba mencionados, se permite la aplicación de metodologías de análisis reconocidos internacionalmente como CODEX, ISO, AOAC, USDA, FDA o cualquier otro organismo acreditado.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>1-Se hace referencia a varios sólidos lácteos no grasos, incluyendo la nota 1, para expresar el contenido de proteínas lácteas en relación con los sólidos no grasos Pedimos que se incluya en la NOM definitiva la definición de sólidos lácteos no grasos para eliminar cualquier ambigüedad. Los sólidos no grasos son la proteína, la lactosa y los minerales (ceniza) del producto. 3-Se solicita se agregue para eliminar cualquier ambigüedad.</p> <p>Mead Johnson 1.-</p> <p>2.- Se solicita la eliminación de la Nota 3 al pie de tabla, ya que adicionalmente, este proyecto de NOM no hace una distinción en lo que respecta a tratamientos térmicos empleados para el secado de la materia prima en cuestión.</p> <p>CANILEC CANACINTRA Se requiere eliminar la nota 3 dado que no aplica dado que no se manejan procesos térmicos en el documento.</p> <p>FEMELECHE No específica a que tratamiento se refiere la nota 3, aplicable a las denominaciones de leche en polvo.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANILEC CANACINTRA FEMELECHE SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>¹ Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: $\% \text{ de proteína m/m} = [\text{Proteína \%} / \text{Sólidos no grasos \%}] \times 100$ Se elimina la redacción del subíndice 3: Indicar el tratamiento Se sustituye la redacción de los subíndices subsecuentes como a continuación se describe: ³ Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser de hasta un máximo de 5% ⁴ Para la determinación de proteínas, se pesa 1 gramo de muestra de leche en polvo (no se reconstituye), se coloca en el tubo de digestión y se sigue el método conforme a la referencia normativa 2.2 ⁵ El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa. Se adiciona la siguiente nota con fines de proteger el uso de la leche en polvo o leche deshidratada exclusivamente como materia prima y no para consumo final: NOTA 1: La leche en polvo o deshidratada en clasificación estándar no debe usarse para la rehidratación para consumo final.</p>
--	---	--	---

<p>7. Etiquetado comercial del envase 7.1. Requisitos generales de etiquetado 7.1.1 La información contenida en la etiqueta o en los envases de leche en polvo o leche deshidratada, debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal, que no induzca al error con respecto a la naturaleza y características del producto</p>			
<p>7.2.2 Contenido neto</p>			
<p>7.2.3 Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, del fabricante o responsable de la fabricación para productos nacionales o bien del importador.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>7.2.3 Se sugiere la eliminación de “o bien el importador”</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Aunque entendemos la importancia de la trazabilidad, el añadir el nombre del importador no la mejorará de forma significativa si se compara con las medidas ya vigentes. Para cumplir con el artículo 89 de la Ley Federal de Sanidad Animal, el certificado sanitario que acompaña a cada cargamento debe llevar el nombre y dirección del exportador o fabricante, el nombre y dirección del consignatario, la fecha de producción, la fecha de caducidad y el número de lote. En la etiqueta de producto de la leche en polvo también deberá figurar el nombre y la dirección del fabricante o exportador, la fecha de producción, la fecha de caducidad y el número de lote. Los documentos comerciales que acompañarán a cada cargamento también indicarán los nombres y direcciones del importador y el exportador. La trazabilidad ya se garantiza mediante las etiquetas y la documentación, sin necesidad de que la información del importador se incluya también en la etiqueta.</p> <p>Incluir la información del importador en las etiquetas de los paquetes de leche en polvo no es una práctica muy común. Los fabricantes envasan y etiquetan la leche en polvo en el momento de su fabricación, en las mismas bolsas para el mercado nacional e internacional, por lo que no siempre se conoce el destino del producto. Cualquier requisito para exigir que el nombre del</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc CANACINTRA CANILEC SIGMA ALPURA FEMELECHE</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>7.2.3 Nombre o denominación social o razón social y domicilio del fabricante o responsable del producto.</p>

	<p>CANILEC CANACINTRA 7.2.3 Nombre, denominación o razón social y domicilio o domicilio fiscal, del fabricante o responsable de la fabricación para productos nacionales o bien del importador.</p> <p>ALPURA 7.2.3 Nombre, denominación o dirección fiscal del fabricante para productos nacionales e importados, impresa en el envase y para productos importados, la razón social y domicilio del responsable de la importación, esta información debe ser impresa en el envase o bien en una etiqueta que pueda ser colocada por el importador antes de ingresar al país, misma que deberá de permanecer en el producto hasta su uso , la cual no podrá ser removida , alterada o cambiada.</p> <p>FEMELECHE 7.2.3 Indicar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>	<p>importador esté en la etiqueta también sería incompatible con la norma internacional relevante del Codex, que establece los siguientes requisitos para el etiquetado de envases destinados a la venta al por mayor en la sección 7.5:</p> <p>“La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.”</p> <p>Las secciones 4.1 a 4.8 de la norma de etiquetado del Codex mencionadas anteriormente solo señalan que se requiere el nombre y la dirección de cualquiera de las partes, pero la información del importador no se identifica como obligatoria:</p> <p>Sección 4.4: Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.</p> <p>Instamos al gobierno de México a cumplir con los requisitos del Codex y consideramos que el nombre y la dirección del fabricante o exportador que figuran en la etiqueta son suficientes.</p> <p>CANILEC CANACINTRA Se solicita que se modifique la redacción del numeral 7.2.3 dado que implicara costos adicionales del producto que se trasladara al consumidor final aunado que con la información proporcionada por los productores en los envases originales se podrá tener la rastreabilidad adecuada para atender cualquier requerimiento de la autoridad. Se solicita modificar la redacción del etiquetado comercial del envase, ya que, implica costos (datos del importador);</p> <p>ALPURA Cambio en la redacción para reforzar la claridad sobre la información y complemento de requisitos importantes para asegurar la rastreabilidad del producto.</p>	
--	--	--	--

	<p>SIGMA 7.2.3 Nombre, denominación o razón social y domicilio, del fabricante o responsable de la fabricación.</p>	<p>FEMELECHE En caso de leche importada, la etiqueta también debe contener los datos del fabricante, mencionando el origen del producto, y también él es el responsable de la fecha de caducidad que ostente el producto, además permite su trazabilidad. NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>SIGMA Se solicita que se establezca que el domicilio puede no ser el fiscal, ya que es muy común que se incluya el domicilio del establecimiento donde se fabrica. Se elimina la segunda parte para dar mayor claridad al requisito del nombre y domicilio que puede ser del fabricante o responsable de la fabricación.</p>	
7.2.3.1 Nombre o código de la planta fabricante del producto			
7.2.4 País de origen	<p>ALPURA 7.2.4 La leyenda que identifique al país de origen del producto: Producto de... Producido en U otros análogos</p>	<p>ALPURA Complemento de redacción para dar claridad a lo solicitado.</p>	<p>ALPURA De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: 7.2.4 País de origen o cualquiera de las siguientes: producto de, producido en, o cualquier otro análogo que indique el país de origen del producto.</p>
7.2.5 Identificación del lote o código de identificación			
7.2.6 Fecha de producción			
7.2.7 Fecha de caducidad (indicando al menos mes y año)			
7.2.7.1 Al declarar la fecha de caducidad se debe indicar en la etiqueta o envase cualquiera de las condiciones de almacenamiento del producto, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.			

<p>7.2.7.2 La fecha de caducidad y de producción que incorpore el fabricante en el producto no pueden ser alteradas en ningún caso y bajo ninguna circunstancia.</p>			
<p>7.2.7.3 El número de lote y la fecha de caducidad deben expresarse en una escritura legible.</p>			
<p>7.3 La información comercial debe estar presente en la etiqueta o envase, la cual puede presentarse en idioma español, inglés o bien en el idioma del país de origen.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>7.3 El nombre del producto (denominación comercial) en la tabla 1 de este proyecto de NOM también pueda estar en el idioma del país de origen. Los documentos adjuntos podrán incluir la denominación del producto en español y en inglés con fines de aclaración</p> <p>ALPURA 7.3 La información comercial debe estar presente en la etiqueta o envase, la cual puede presentarse en idioma español, inglés o bien en el idioma del país de origen, pero siempre deberá de presentarse en idioma español</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Los documentos adjuntos podrán incluir la denominación del producto en español y en inglés con fines de aclaración.</p> <p>ALPURA Cambio en la redacción para dar claridad a la aspecto solicitud</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc ALPURA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>Debido a que la Norma definitiva ya considera las distintas opciones de idioma que se pueden presentar en la etiqueta o envase, además que actualmente la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) ya lo revisa en el pedimento de importación el cual se encuentra en idioma español.</p>
<p>7.4 Las características del envase deben proteger al producto, para evitar su posible contaminación.</p>			
<p>8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) La Evaluación de la conformidad se debe llevar a cabo, mediante el informe de resultados emitido por los Laboratorios de Prueba registrados ante la Dirección General de Normas (DGN), conforme a la Ley y su Reglamento. Para efectos de evaluar la conformidad de la presente, los informes de resultados son validados si éstos son emitidos por Laboratorios de Prueba (LP) acreditados y aprobados conforme a la Ley; o los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero; o los LP que cumplan con la norma NMX-EC-17025- IMNC-2006 (ver 2.10); dichos LP deben estar registrados ante la DGN.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) Se sugiere que en el procedimiento de evaluación de la conformidad que figure en el reglamento final, el gobierno mexicano considere medidas menos restrictivas del comercio, como la</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Lo más probable es que el requisito del informe de resultados se haga cumplir en la frontera en el momento de la importación, pero la forma en que el gobierno mexicano haría cumplir el requisito de aprobación del laboratorio no está clara en el caso de certificados de análisis de la leche en polvo fabricada dentro del país. Los compradores mexicanos tendrían que informar al gobierno</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p>

	<p>declaración de conformidad del proveedor y, en su caso, armonice los métodos de prueba con los contenidos en las normas internacionales relevantes.</p> <p>Se sugiere que en la implementación del proyecto de NOM, las autoridades competentes apliquen lo dispuesto por el artículo 908.2 del TLCAN que establece a la letra:</p> <p>“Artículo 908.2.- En reconocimiento de que ello debería redundar en beneficio mutuo de las Partes involucradas, y excepto lo establecido en el Anexo 908.2, cada una de las Partes acreditará, aprobará, otorgará licencias o reconocerá de cualquier otra forma a los organismos de evaluación de la conformidad en territorio de otra Parte, en condiciones no menos favorables que las otorgadas a esos organismos en su territorio...”</p> <p>El USDEC solicita que el gobierno de México haga público el proceso de registro de laboratorios y que acepte comentarios de socios comerciales durante 60 días, como medida de conformidad con el AOTC, antes de dar como acabado tal proceso.</p> <p>USDEC propone que, toda vez que el riesgo que se enfrenta es menor, se considere la posibilidad de aceptar una Declaración de Conformidad del Proveedor como esquema de evaluación de la conformidad de esta NOM, tomando como base las normas internacionales ISO/IEC 17050-1 “Evaluación de la conformidad</p> <p>Si el gobierno de México insiste en exigir un informe de resultados, es crítico que el procedimiento de evaluación de la conformidad sea flexible para que no suponga un obstáculo para el comercio. En este sentido, sería más apropiado aceptar un informe de resultados de cualquier laboratorio con cualquier tipo de acreditación.</p> <p>Se requiere eliminar el requisito de informe de resultados y la continuación del requisito vigente de certificado de análisis, ya que la forma en la que el gobierno mexicano hará cumplir el requisito no está clara en el caso de la leche en polvo.</p> <p>Proponemos que las partes autorizadas de ejecutar el informe de análisis en el inciso secundario 8.1.1 del proyecto de NOM permanezcan, y que la declaración de conformidad del proveedor también se agregue como un documento aceptable, mientras que los requisitos contradictorios relacionados con la aprobación de laboratorio en el capítulo 8 y el requisito de cumplimiento en el inciso primario 8.4 se eliminen por todos los motivos previamente indicados.</p>	<p>mexicano sobre los informes de resultados recibidos para la leche en polvo de producción nacional. El establecimiento de un programa de supervisión para garantizar la conformidad de la leche en polvo nacional supondría un gasto extra para el gobierno mexicano. Si no existiera tal programa, las importaciones serían sometidas a requisitos más estrictos que los productos nacionales, lo que representaría un problema de conformidad con el AOTC. Por este motivo, y para que las importaciones no se vieran injustamente perjudicadas, urgimos la eliminación del requisito de informe de resultados, por carecer de justificación técnica, económica y no ser proporcional al riesgo que supuestamente pretende enfrentarse.</p> <p>Se enlista la justificación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los requisitos de documentación no están entre los que se incluyen generalmente en las normas de composición, y la exigencia de un informe de pruebas vulnera lo dispuesto por el artículo 50 del RLFMN. En efecto, conforme al marco jurídico aplicable, el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas de información comercial debe asegurarse en forma unilateral por los destinatarios de las normas, siendo responsabilidad de las autoridades competentes vigilar el cumplimiento de sus especificaciones, tal y como sucede con la NOM-155-SCFI. No obstante, conforme al RLFMN este principio sufre una excepción que permite a la autoridad competente exigir un informe de pruebas cuando exista un “alto riesgo” sanitario o de protección al consumidor, entre otros. En el presente caso, no obstante, la autoridad no ha demostrado con evidencias que exista un alto riesgo para los consumidores que, en términos del RLFMN, haga necesaria la presentación de un informe de pruebas. 2. El artículo 73 de la LFMN establece que cuando las autoridades mexicanas requieran una demostración positiva del cumplimiento con las NOM, deberán desarrollar procedimientos de evaluación de la conformidad de acuerdo con el nivel de riesgo o protección necesario para salvaguardar los propósitos mencionados en el artículo 40, previa consulta con los sectores interesados, observando la Ley, así como los reglamentos y directrices internacionales. Los procedimientos de evaluación de conformidad descritos en el capítulo 8 no se alinean con el riesgo asociado con el producto, especialmente dado que la inocuidad no se identifica como un objetivo en la MIR y las especificaciones del proyecto de NOM 	<p>8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)</p> <p>La Evaluación de la conformidad se debe llevar a cabo, mediante el informe de resultados, emitido por los Laboratorios de Prueba (LP) registrados ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (DGN) de conformidad con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>Para efectos de evaluar la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana, los informes de resultados son válidos si éstos son emitidos por LP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acreditados y aprobados conforme a la Ley, o; • Cuyos informes sean reconocidos para la obtención de un permiso sanitario previo de importación, autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios o cualquier otra autoridad del gobierno mexicano, o; • Reconocidos por autoridades competentes o entidades de acreditación en el extranjero, o; • Que cumplan con la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 o ISO/IEC 17025:2017 (ver referencias normativas 2.10 y 2.18). <p>Se adicionaron métodos de prueba internacionales para cada una de las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Norma y las cuales se encuentran en el apartado de referencias normativas.</p>
--	---	--	--

		<p>no tienen impacto en la inocuidad del producto. Además, como se señala en nuestros comentarios en el punto 7.b. anteriormente, las normas internacionales relevantes en materia de métodos de prueba no han sido consideradas. Por lo tanto, sugerimos que, en el procedimiento de evaluación de la conformidad que figure en el reglamento final, el gobierno mexicano considere medidas menos restrictivas del comercio, como la declaración de conformidad del proveedor y, en su caso, armonice los métodos de prueba con los contenidos en las normas internacionales relevantes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. El proyecto de NOM establece un esquema dual de reconocimiento de los laboratorios de prueba que, sin lugar a dudas, generará un trámite adicional para los productores e importadores, pues no bastará con que los laboratorios se encuentren acreditados, aprobados o reconocidos por la autoridad o entidad competente del país de origen, sino además requerirán registrarse ante la DGN, lo que carece de fundamento legal, pues ni la LFMN, ni su Reglamento contemplan esta figura en ninguna de sus disposiciones. 4. Es necesario que se revise y se aplique lo dispuesto por el Artículo 908.2 del TLCAN. 5. Los requisitos de evaluación de la conformidad son incompatibles con los compromisos de México con la OMC, ya que se excluye la posibilidad de aplicar métodos de prueba contemplados en normas internacionales y extranjeras, que se traduce en un trato discriminatorio respecto de laboratorios ubicados en el extranjero y representa una restricción al comercio internacional. Atendiendo a temas al artículo 5.2.1 del AOTC que exige a los países a que no apliquen procedimientos para la evaluación de la conformidad que tengan el efecto de crear obstáculos innecesarios al comercio 6. Este requisito de un informe de resultados resulta redundante al duplicar los requisitos existentes. Los exportadores ya están obligados a facilitar un certificado de análisis al importador como requisito de importación. 7. En la actualidad, México no exige para otros productos alimentarios que las pruebas las lleve a cabo un laboratorio acreditado con normas internacionales de la ISO o reconocido por la autoridad competente de su país de origen. La pregunta es por qué solo se propone este requisito en el proyecto de NOM. 	
--	--	--	--

	<p>Mead Johnson 8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) Párrafo segundo</p> <p>Para efectos de evaluar la conformidad de la presente, los informes de resultados son validados si éstos son emitidos por Laboratorios de Prueba (LP) acreditados y aprobados conforme a la Ley; o los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero; o los LP que cumplan con la norma NMX-EC-17025-IMNC-2006 (ver 2.10 Referencias normativas); dichos LP deben estar registrados ante la DGN.</p>	<p>8. Aún no se ha anunciado el proceso de registro con la DGN, por lo que no está claro cómo se pondrá en práctica esta disposición. El USDEC solicita que el gobierno de México haga público el proceso de registro de laboratorios y que acepte comentarios de socios comerciales durante 60 días, como medida de conformidad con el AOTC, antes de dar como acabado tal proceso.</p> <p>si el gobierno de México insiste en exigir un informe de resultados, es crítico que el procedimiento de evaluación de la conformidad sea flexible para que no suponga un obstáculo para el comercio. En este sentido, sería más apropiado aceptar un informe de resultados de cualquier laboratorio con cualquier tipo de acreditación. La flexibilidad es necesaria para que pudieran aceptarse otros evaluadores de la conformidad independientes, a parte de los acreditados conforme a la norma ISO, como por ejemplo A2LA, y en el caso de los gobiernos de otros países, para que se reconociera a cualquier autoridad competente, ya fuera central o local para tales efectos, pues por ejemplo, algunos laboratorios de fabricantes en los Estados Unidos cuentan con aprobaciones de gobiernos estatales, otros del gobierno federal y otros de ambos. En todos los casos, la autoridad competente acreditado reconoce al laboratorio del fabricante y todos los laboratorios llevan a cabo las pruebas de la leche en polvo. Estas acreditaciones o reconocimientos oficiales deberían ser suficientes sustitutos de la acreditación conforme a la norma ISO. Cualquier medida para exigir la certificación ISO se consideraría una barrera comercial e incompatible con el Artículo 5 del AOTC y el Artículo 908 del TLCAN.</p> <p>Mead Johnson</p> <p>Se debe indicar la concordancia internacional de las metodologías descritas y citadas en este PROY de NOM, pues si los análisis se realizan en el extranjero, se tomarán referencias internacionales como: ISO, CODEX, IDF, AOAC, ADPI, entre otras, que pudieran no ser completamente equivalentes a las citadas en este proyecto de NOM, lo cual no debería ser impedimento para validar las condiciones de la materia prima de importación.</p> <p>Así mismo, debería establecerse una frecuencia de análisis para fines de verificación de la conformidad (cumplimiento), es decir, el proveedor puede ser capaz de correr pruebas con terceros autorizados una o dos veces al año, de lotes representativos del producto que proveen, ¿sería esto suficiente para validar su cumplimiento ante las Autoridades Nacionales competentes?, considerar que todos los informes de prueba que se realicen a los lotes de productos sean llevados a cabo por laboratorios acreditados/aprobados de forma rutinaria, no es costoso para los proveedores de la materia prima, ni para las empresas importadoras, lo por que dichos costos podrían ser trasladados al consumidor, impactando negativamente a éste.</p>	
--	---	--	--

<p>8.1 Para los efectos de este Procedimiento se entiende, además de lo dispuesto por la Ley, su Reglamento y el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, lo siguiente:</p> <p>8.1.1. Documentación</p> <p>evidencia documental mediante la cual se demuestre que el producto cumple con la denominación "leche en polvo o leche deshidratada" de acuerdo con el numeral 3.2 y cumple con las especificaciones fisicoquímicas y de información comercial establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Cabe señalar que la evidencia documental puede incluir, entre otros, informes de resultados de los Laboratorios de Prueba (del fabricante, laboratorio extranjero o de la autoridad competente), u otro documento que presente las especificaciones del producto, conforme a las Tablas 1 y 2.</p> <p>8.1.2. lote</p> <p>la cantidad de leche en polvo o leche deshidratada elaborada en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificados con un código específico.</p> <p>8.1.3. Laboratorio de prueba</p> <p>LP</p> <p>El laboratorio de prueba, realiza su actividad a través del análisis de una muestra representativa y como resultado de su actividad, emiten un informe de resultados.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities</p> <p>Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America</p> <p>High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>8.1.1</p> <p>La declaración de conformidad del proveedor también se agregue como un documento aceptable</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables. 	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities</p> <p>Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America</p> <p>High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Si el gobierno de México insiste en exigir un informe de resultados, es crítico que el procedimiento de evaluación de la conformidad sea flexible para que no suponga un obstáculo para el comercio. En este sentido, sería más apropiado aceptar un informe de resultados de cualquier laboratorio con cualquier tipo de acreditación. La flexibilidad es necesaria para que pudieran aceptarse otros evaluadores de la conformidad independientes, a parte de los acreditados conforme a la norma ISO, como por ejemplo A2LA, y en el caso de los gobiernos de otros países, para que se reconociera a cualquier autoridad competente, ya fuera central o local para tales efectos, pues por ejemplo, algunos laboratorios de fabricantes en los Estados Unidos cuentan con aprobaciones de gobiernos estatales, otros del gobierno federal y otros de ambos. En todos los casos, la autoridad competente acreditado reconoce al laboratorio del fabricante y todos los laboratorios llevan a cabo las pruebas de la leche en polvo. Estas acreditaciones o reconocimientos oficiales deberían ser suficientes sustitutos de la acreditación conforme a la norma ISO. Cualquier medida para exigir la certificación ISO se consideraría una barrera comercial e incompatible con el Artículo 5 del AOTC y el Artículo 908 del TLCAN.</p> <p>Las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities</p> <p>Dairy America, Inc.</p> <p>Dairy Farmers of America</p> <p>High Desert Milk, Inc</p> <p>California Dairies, Inc</p> <p>Agri-Mark, Inc</p> <p>Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Mead Jonhson</p> <p>FEMELECHE</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>8.1.1.</p> <p>Documentación</p> <p>evidencia documental mediante la cual se demuestre que el producto cumple con la denominación "leche en polvo o leche deshidratada" de acuerdo con el numeral 3.2 y cumple con las especificaciones fisicoquímicas y de información comercial establecidas en esta Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Cabe señalar que la evidencia documental puede incluir, entre otros, informes de resultados de los LP (del fabricante, laboratorio extranjero o de la autoridad competente), u otro documento que presente las especificaciones del producto, conforme a las Tablas 1 y 2. La rastreabilidad se hará conforme al lote y de acuerdo al 2.4.</p> <p>Se adicionaron los métodos de pruebas internacionales en los que existen normas mexicanas concordancia total o parcial para cada una de las especificaciones fisicoquímicas contenidas en la Norma, además no todas las especificaciones serán requeridas en el Informe de Resultados, Informe de Pruebas o Informe de Ensayo que se presenten ante la autoridad, conforme a lo descrito en la Norma con las modificaciones derivadas de los comentarios en el periodo de consulta pública.</p>
---	--	--	---

	<p>Mead Johnson</p> <p>8.1.1 Clarificar conforme al comentario.</p> <p>FEMELECHE</p> <p>8.1.1 La documentación que acredite la denominación de leche en polvo, debe permitir conocer la trazabilidad del lote del producto sujeto a la evaluación de la conformidad.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>Clarificar que para efectos de evidenciar el cumplimiento con las especificaciones de esta NOM, se podrá entregar documentación emitida por los laboratorios de prueba del fabricante y sólo cuando se trate de un procedimiento para la evaluación de la conformidad, diligenciado por la Autoridad competente, se deberán proporcionar informes de resultados avalados por Laboratorios de Prueba (LP) acreditados y aprobados conforme a la Ley.</p> <p>Ya que considerar que todo análisis realizado al producto (entiéndase por lote) fuera realizado por un tercero autorizado, sería incosteable para cualquier proveedor de materia prima.</p> <p>FEMELECHE Incorporar a la redacción.</p>	
<p>8.2 Muestreo</p> <p>Debe efectuarse de manera aleatoria, seleccionando la muestra conforme a las siguientes disposiciones:</p> <p>8.2.1 El LP debe aplicar un muestreo estadísticamente representativo por lote.</p> <p>8.2.2 Identificar la muestra considerando lo siguiente: nombre o denominación del producto, nombre del fabricante, identificación de la planta, país de origen, fecha de producción y lote.</p>			
<p>8.3 Informe de resultados</p> <p>El informe de resultados que emita el LP tiene validez ante las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, para los efectos a que haya lugar.</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron eliminar este numeral, derivado a que ya se encuentra descrita esta información en el 3.8 y con fines de estructura y redacción establecidas en la NMX-Z-013-SCFI-2015 se decide no repetir la información en la misma normatividad.</p>

<p>8.4 Cumplimiento</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>8.4</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN o los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p> <p>CANILEC</p> <p>CANACINTRA</p> <p>8.4</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN o los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p> <p>SIGMA</p> <p>8.4</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>En congruencia con lo estipulado en los numerales anteriores, se solicita se incluya en la redacción el reconocimiento de los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, considerando que hay una gran cantidad de leche en polvo de procedencia extranjera.</p> <p>CANILEC</p> <p>CANACINTRA</p> <p>Se solicita cambiar la redacción a este numeral para dar mayor claridad.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita cambiar la redacción a este numeral para dar mayor claridad.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>CANACINTRA</p> <p>CANILEC</p> <p>SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>8.3 Cumplimiento</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con la presente Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a la Tabla 1 (denominación), y conforme a la Tabla 2 para las siguientes especificaciones: (i) grasa butírica; (ii) humedad; (iii) proteína total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos; (iv) acidez (como ácido láctico); (v) partículas quemadas, e (vi) índice de insolubilidad o índice de solubilidad, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN.</p> <p>En el caso de importaciones el informe de resultados se debe de entregar y resguardar a la autoridad aduanera. En el caso de producción nacional, el informe de resultados debe ser presentado ante la DGN.</p>
<p>8.5 Vigencia del informe de resultados</p> <p>Los Informes que expida el LP respecto al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deben tener vigencia conforme a la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>8.5</p> <p>Clarificar conforme al comentario</p> <p>Liconsa</p> <p>8.5</p> <p>Eliminar el informe de prueba</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>Se solicita clarificar la correcta interpretación de este numeral, ya que un informe de resultados como tal, no debe estar asociado a una "vigencia", sin embargo, cualquier análisis, debe ser realizado dentro de la fecha de caducidad del producto.</p> <p>Liconsa</p> <p>El Informe de Prueba está correlacionado con las características técnicas del producto, asimismo el producto tiene una vida útil establecida, la cual puede variar por múltiples factores por ejemplo: manipulación, muestreo, transporte, almacenamiento, entre otros.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>Liconsa</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se elimina este numeral de la Norma definitiva derivado a que la vigencia de un informe de resultados no puede estar asociado a la caducidad del producto.</p>

<p>9. Verificación y vigilancia</p> <p>La verificación y vigilancia se llevará a cabo por la Secretaría y por las personas acreditadas y aprobadas de conformidad con la Ley y su Reglamento, en el ámbito de sus respectivas competencias.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>9 Verificación y vigilancia</p> <p>Se sugiere que el gobierno mexicano facilite los resultados antes de dos días laborales de la conclusión de la prueba realizada en México. La repetición de la prueba por parte de un laboratorio independiente también debe autorizarse inmediatamente.</p> <p>Mead Johnson</p> <p>9 Verificación y vigilancia</p> <p>La verificación y vigilancia se llevará a cabo por la Secretaría y por las personas acreditadas y aprobadas de conformidad con la Ley y su Reglamento, en el ámbito de sus respectivas competencias. Para lo cual los fabricantes del producto objeto de esta norma, deberán establecer mecanismos de control que permitan determinar el cumplimiento de las especificaciones descritas en esta norma con una periodicidad de verificación de dichos mecanismos de control de al menos 1 vez por año, considerando las condiciones del proceso e instalaciones. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría de Salud, cuando ésta así lo requiera.</p> <p>SIGMA</p> <p>9. Verificación y vigilancia</p> <p>La verificación y vigilancia se llevará a cabo por la Secretaría de Economía y por las personas acreditadas y aprobadas de conformidad con la Ley y su Reglamento, en el ámbito de sus respectivas competencias.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>No cuestionamos el derecho del gobierno de México para verificar que los productos nacionales e importados cumplan con la normativa del país. Nos gustaría aclarar el plazo para que el gobierno someta a prueba los productos y proporcione los resultados, y también los pasos que los exportadores podrían seguir para repetir las pruebas si los resultados del gobierno difieren de los del certificado de análisis/informe de resultados.</p> <p>Mead Johnson</p> <p>En concordancia con lo expresado al numeral 8, párrafo segundo, para efectos de verificación y vigilancia, el muestreo y análisis del producto debería establecer una frecuencia de análisis.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se establezca claramente que la Secretaría de Economía hará la verificación y vigilancia de la NOM.</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson</p> <p>SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>9 Verificación y vigilancia</p> <p>La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana, así como la determinación del grado de cumplimiento con los parámetros del perfil de la grasa butírica, de conformidad con los métodos de prueba descritos en 2.6, 2.11 y 2.14 y para caseína, de conformidad con el método de prueba descrito en 2.2 inciso 8.2.4, los cuales se deberán llevar a cabo por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor conforme a sus respectivas atribuciones.</p>
--	--	--	--

<p>10. Concordancia con normas internacionales</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana esta modificado (MOD), con respecto a la norma internacional</p> <p>CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.</p>			
<p>11. Bibliografía</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas.</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas.</p> <p>NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de Normas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de noviembre de 2015, así como su aclaración publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio 2016.</p> <p>USDA Specifications for Instant Dry Whole Milk. Effective January 1993, Reviewed 2013.</p> <p>United States Standards for Grades of Nonfat Dry Milk (Spray Process). Effective February 2, 2001.</p> <p>United States Standards for Grades of Nonfat Dry Milk (Spray Process). Effective June, 2013.</p>			

<p>ARTÍCULO TRANSITORIO Único. El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva entrará en vigor a los 365 días naturales después de su publicación.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA SIGMA ARTÍCULO TRANSITORIO</p> <p>ÚNICO: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva entrará en vigor a los 730 días naturales después de su publicación.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA SIGMA</p> <p>Se solicita que se amplíe el tiempo para la aplicación de esta norma considerando los tiempos de la certificación ISO 170205 de los proveedores y/o laboratorios de tercería, además de la acreditación de los laboratorios locales en los métodos que se definan en esta norma.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>ARTICULOS TRANSITORIOS</p> <p>Primero. La presente Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva entrará en vigor a los 365 días naturales después de su publicación.</p> <p>Segundo. El capítulo 7 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 180 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Tercero. La DGN informará 60 días naturales posteriores a la publicación de la presente Norma Oficial Mexicana en el Diario Oficial de la Federación, a través del Sistema Integral de Normas y Evaluación de la Conformidad (SINEC), el procedimiento para el registro de los LP y/o presentación de Informe de Resultados ante la DGN. Dicho procedimiento se notificará a quien corresponda de conformidad a los acuerdos internacionales signados por los Estados Unidos Mexicanos y se proporcionará un periodo de 60 días naturales para formular comentarios al procedimiento.</p>
<p>Ciudad de México, a 31 de agosto de 2017.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, Alberto Ulises Esteban Marina.- Rúbrica.- El Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Juan José Linares Martínez.- Rúbrica.</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA sustituyeron el nombre de la persona que actualmente ostenta el cargo de Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Luciano Vidal García.</p>

Ciudad de México a 31 de octubre de 2018.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.- El Director General de Normalización Agroalimentaria y Secretario Técnico del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Luciano Vidal García**.- Rúbrica.