

SECRETARIA DE ECONOMIA

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 (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 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
PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017, YOGURT-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA			
<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) 	<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>

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 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</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</p>

		acordes con el sistema gráfico español y que son usadas en otras lenguas como el francés o el inglés.	vigente NOM-181-SCFI-2010.
<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. NOMX-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</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; NOMX-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>de 1999.</p> <p>2.7. 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. -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</p>			

<p>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 bebibles, considerar las características fisicoquímicas de cada</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</p>

		uno de ellos.	comentario y decidieron no aceptarlo. Debido a que este Proyecto de Norma normaliza la denominación o identidad del producto, y no su proceso de elaboración.
<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>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>CANACINTRA</p> <p>CANILEC</p> <p>SIGMA</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>

	ajuste del contenido de grasa y solidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.	SIGMA 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.	3.3 estandarización de la leche es el ajuste del contenido de grasa y solidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.
	3.3 estandarización de la leche COFOCALEC 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]	LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V. 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. COFOCALEC 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.	LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V. 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: El Proyecto de Norma no considera ingredientes distintos a la leche para elevar el contenido de proteína en el yogurt.
3.4 fermentación la transformación de los componentes de la leche, por acción del metabolismo de microorganismos específicos.	UPIBI-IPN 3.4 Fermentación Transformación bioquímica de los componentes de la leche, por acción del metabolismo de microorganismos específicos.		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, y quedó de la siguiente manera:

			<p>3.4 fermentación</p> <p>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</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</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</p>

	<p>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 style="text-align: center;">COFOCALEC</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>[NOM-181-SCFI-2010]</p>	<p>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 cumpla con las especificaciones de su denominación."</p> <p style="text-align: center;">COFOCALEC</p> <p>Se sugiere acotar la definición de leche, al alcance del PROY-NOM.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.3.1.</p>	<p>u otras, siempre y cuando no contaminen al producto.</p>
<p>3.7 proteína de la leche</p> <p>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 style="text-align: center;">UPIBI-IPN</p> <p>3.7 Proteína de la leche</p> <p>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 style="text-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 style="text-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 style="text-align: center;">CANACINTRA</p> <p style="text-align: center;">CANILEC</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 aceptarlo parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <p>3.7 proteína de la leche</p> <p>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</p> <p>son los componentes propios de la leche, con excepción de la grasa y el agua, por ejemplo: proteínas lácteas, lactosa,</p>			

sales minerales, entre otros.			
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.			
3.10 viable la facultad de los microorganismos de manifestar actividad biológica al encontrarse en condiciones favorables de desarrollo.			
4. Símbolos y abreviaturas Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican símbolos y abreviaturas siguientes: 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			
5. Clasificación y denominación 5.1 Denominación	UPIBI-IPN 5.1 Denominación 5.1.1.1. Yogurt batido 5.1.1.2. Yogurt bebible	UPIBI-IPN Se sugiere incluir las definiciones de Yogurt batido y Yogurt bebible indicar sus características fisicoquímicas.	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 no aceptarlo. Debido a que este Proyecto de Norma normaliza la denominación o identidad del producto, y no su proceso de elaboración.
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.			
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.			
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).	Instituto Nacional de Nutrición Eliminar 5.1.2 Se permite la adición de otros cultivos	Instituto Nacional de Nutrición La adición de cultivos diferentes a los cultivos lácticos del yogur generalmente	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

	<p>alternativos de los géneros <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacterium</i>, ver Apéndice A (Informativo).</p>	<p>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>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>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>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>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</p>	<p>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>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>Instituto Nacional de Nutrición</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA 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>adecuado del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt. 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>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>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" data-bbox="191 886 680 1393"> <tr> <td data-bbox="191 886 405 1036">Yogurt natural</td> <td data-bbox="405 886 680 1036">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="191 1036 405 1169">Yogurt endulzado o saborizado.</td> <td data-bbox="405 1036 680 1169">Es el yogurt 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="191 1169 405 1393">Yogur con fruta u otros alimentos</td> <td data-bbox="405 1169 680 1393">Es el yogurt 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</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 yogurt 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 yogurt 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	<p>CANACINTRA y CANILEC 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 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>COFOCALEC 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" data-bbox="737 1089 1037 1393"> <tr> <td data-bbox="737 1089 1037 1260">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 data-bbox="737 1260 1037 1393">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> </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	<p>CANACINTRA y CANILEC 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 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>COFOCALEC 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>CANACINTRA CANILEC SIGMA 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> <p>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 parcialmente, y quedó de la siguiente manera:</p> <table border="1" data-bbox="1463 1052 1911 1393"> <thead> <tr> <th data-bbox="1463 1052 1631 1073">Clasificación</th> <th data-bbox="1631 1052 1911 1073">Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1463 1073 1631 1198">Yogurt natural</td> <td data-bbox="1631 1073 1911 1198">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 data-bbox="1463 1198 1631 1312">Yogurt natural con endulzantes</td> <td data-bbox="1631 1198 1911 1312">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 data-bbox="1463 1312 1631 1393">Yogurt saborizado</td> <td data-bbox="1631 1312 1911 1393">Es el yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes, y que puede</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
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 yogurt 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 yogurt 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																		
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																			
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																		

<p>normatividad nacional vigente.</p>	<p>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>		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1459 224 1627 474"> <p>Yogur con fruta u otros alimentos</p> </td> <td data-bbox="1627 224 1921 474"> <p>contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</p> <p>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> </td> </tr> </table>	<p>Yogur con fruta u otros alimentos</p>	<p>contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</p> <p>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>
<p>Yogur con fruta u otros alimentos</p>	<p>contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.</p> <p>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>				

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="737 365 1075 1321"> <tr> <td data-bbox="737 365 884 646">Yogurt natural</td> <td data-bbox="884 365 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="737 646 884 867">Yogurt endulzado o saborizado.</td> <td data-bbox="884 646 1075 867">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="737 867 884 1321">Yogurt con fruta u otros alimentos</td> <td data-bbox="884 867 1075 1321">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.	Yogurt 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.								
Yogurt 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="743 269 863 480">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="743 480 863 675">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="743 675 863 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 513 1633 724">Yogur con fruta u otros alimentos</td> <td data-bbox="1633 513 1913 724">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, bebible, 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, bebible, 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, bebible, 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, bebible, 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 bebible, 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.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto</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 bebible, 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>
--	--	--	--

		4.1																																			
<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>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>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. 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). 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). La composición final del yogurt será similar a la de la leche de la cual procede. 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>SIGMA</p> <p>Se solicita la división entre yoghurt endulzado y yoghurt saborizado</p> <p>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="1461 1096 1908 1320"> <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</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	-	-	-	-																																

						201 2	almacenamiento del producto. Por otra parte, el pH es un buen indicador del	como porcentaje de ácido láctico y pH, derivado que						
	<p align="center">UPIBI-IPN</p> <p align="center">Tabla 1. Especificaciones fisicoquímicas para yogurt</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificación</th> <th colspan="2">Natural</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presentación</td> <td>Batido</td> <td>Bebible</td> </tr> </tbody> </table>		Especificación	Natural		Presentación	Batido	Bebible	<p align="center">UPIBI-IPN</p> <p align="center">Tabla 1. Parámetro Acidez titulable expresada como porcentaje de ácido láctico y pH</p>		<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 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</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 align="center">Sello Rojo del Norte, S. A. de C. V.</p> <p align="center">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												

		denominación de producto lácteo compuesto debido al contenido de ingredientes no lácteos.																															
	<p>Sello Rojo del Norte S.A. de C.V.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Espe cifica ción</th> <th>Natur al</th> <th>Endul zado o con sabor</th> <th>Con fruta y otros alime ntos</th> <th>Méto do de prueb a</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prote ína de la leche (% m/m)</td> <td>3.0 Míni mo</td> <td>2.4 Míni mo</td> <td>2.1 Míni mo</td> <td>NOM 155 SCFI 2012</td> </tr> </tbody> </table>					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 Míni mo	2.4 Míni mo	2.1 Míni mo	NOM 155 SCFI 2012	<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 min.</td> <td>-----</td> <td>----- ---</td> </tr> <tr> <td>Prote ínas propi as de leche % m/m</td> <td>3.0 min.</td> <td>2.5 min.</td> <td>2.2 min.</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expr esada como ácido láctico) % m/m</td> <td>0.5 min.</td> <td>0.5 min.</td> <td>0.5 min.</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 min.	-----	----- ---	Prote ínas propi as de leche % m/m	3.0 min.	2.5 min.	2.2 min.	Acidez (expr esada como ácido láctico) % m/m	0.5 min.	0.5 min.	0.5 min.	<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>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</p>
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 Míni mo	2.4 Míni mo	2.1 Míni mo	NOM 155 SCFI 2012																													
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 min.	-----	----- ---																														
Prote ínas propi as de leche % m/m	3.0 min.	2.5 min.	2.2 min.																														
Acidez (expr esada como ácido láctico) % m/m	0.5 min.	0.5 min.	0.5 min.																														

			con la acidez titulable.
		<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 media 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</p>	

		2 (ver 2.6)	información contenida en Bourges (2008) 3 y en el Censo de población 2010.	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.
--	--	-------------------	--	--

Especificación	Natural	Endulzado con sabor	Con frutas y otros alimentos			Método de prueba
			Bebido	Bebible	Bebible	
Presentación		Bebido	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)	Min . 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)	Min . 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</p> <p>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.</p> <p>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 CCONNSE 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>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, CANILEC y SIGMA</p> <p>CANACINTRA y CANILEC</p> <p>Insertar, como punto de referencia para los productos deslactosados.</p> <p>SIGMA</p> <p>Que se incluya la categoría de yogurts 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.</p> <p>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 CCONNSE 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</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 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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>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:</p> <p>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).</p> <p>En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.</p> <p>Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.</p>
	<p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</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>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere corregir las cifras referidas en este punto.</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 4.1.</p> <p>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.</p> <p>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 NOM-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 CCONNSE y el CCNNA 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 NOM-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>103.2 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</p> <p>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	Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) 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. 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.	
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.			
11.1 La utilización de proteínas propias de la leche en la elaboración de yogurt está sometida a un control de balance de materiales.	Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) 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	CANACINTRA y CANILEC Eliminar SIGMA Eliminar Al día de hoy la autoridad competente (Profeco) revisa los productos y formulaciones si es que lo requiere. Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE) 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 participen en la mezcla en la presentación final.	CANACINTRA CANILEC SIGMA FEMELECHE 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: 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>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>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 defensivus ○ Lactobacillus acidophilus ○ Lactobacillus reuteri</p>	<p>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 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 align="center">CANACINTRA, CANILEC y SIGMA 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 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 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 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>“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.

retaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Luciano Vidal García**.- Rúbrica.