

SEXTA SECCION

SECRETARIA DE ECONOMIA

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

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

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

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

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

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

- Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A de C.V (LALA)
- Federación Mexicana de Lechería, A.C.
- Sigma Alimentos Lácteos S.A. de C.V.

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

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

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

	prima, dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Liconsa		
<p>2. Referencias normativas Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</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-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-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 2012.</p> <p>2.5. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>2.6. NMX-F-204-1986 Alimentos-Lácteos-Determinación de partículas quemadas en la leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de julio de 1986.</p> <p>2.7. NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas-Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario</p>	<p>CANILEC CANACINTRA 2. Referencias normativas Incluir MP internacionales</p> <p>SIGMA 2. Referencias normativas Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana...</p> <p>Mead Johnson 2. Referencias normativas</p> <p>COFOCALEC 2. Referencias normativas El capítulo de referencias normativas no incluye la norma mexicana que describe el método de prueba para la determinación de acidez en leche en polvo. Incluir la Norma Mexicana NMX-F-725-COFOCALEC-2007 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de acidez en leche en polvo – Método de prueba.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA Se solicita que se incluyan las referencias de los métodos de análisis internacionales de cada parámetro que se homologuen a los métodos locales, estos tienen que ser CODEX, ISO, AOAC, USDA u algún otro organismo acreditado.</p> <p>SIGMA Al ser una norma que aplica para un producto altamente comercializado internacionalmente, se incluya dentro de las referencias el uso de cualquier metodología establecida por CODEX, ISO, AOAC, USDA, FDA o cualquier otro organismo acreditado. Mead Johnson Se debe indicar la concordancia de las metodologías descritas y citadas en este PROY de NOM, pues si los análisis se realizan en el extranjero, se tomarán referencias internacionales como: ISO, AOAC, IDF, entre otras, que pudieran no ser completamente equivalentes a las citadas en este proyecto de NOM, lo cual no debería ser un impedimento para validar las condiciones de identidad y calidad de los productos de importación.</p> <p>COFOCALEC Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.3.5.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA SIGMA Mead Johnson COFOCALEC De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, para quedar de la siguiente manera</p> <p>2. Referencias normativas Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta Norma Oficial Mexicana.</p> <p>2.1. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.</p> <p>2.2. NOM-155-SCFI-SCFI-2012 Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</p> <p>2.3. NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010 y su modificación</p>

<p>Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999. 2.8. NMX-F-734-COFOCALEC-2009 Sistema producto leche-Alimentos-Lácteos- Determinación del índice de insolubilidad en leche en polvo y</p>			<p>publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 2012.</p>
<p>productos de leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009. 2.9. NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo- Método de prueba gravimétrico (Método de referencia). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011. 2.10. NMX-EC-17025-IMNC-2006 Requisitos Generales para la competencia de los Laboratorios de Ensayo y de Calibración. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2006. 2.11. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas.</p>			<p>2.4. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>2.5. NMX-F-204-1986 Alimentos Lácteos - Determinación de partículas quemadas en la leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de julio de 1986.</p> <p>2.6. NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos - Aceites y grasas - Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C₆ por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>2.7. NMX-F-734-COFOCALEC-2009 Sistema producto leche - Alimentos Lácteos - Determinación del índice de insolubilidad en leche en polvo y productos de leche en polvo. Declaratoria de</p>

			vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009.
			<p>2.8. NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche - Alimentos – Lácteos – Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo - Método de prueba gravimétrico (Método de referencia). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p> <p>2.9. NMX-EC-17025-IMNC-2006 Requisitos Generales para la competencia de los Laboratorios de Ensayo y de Calibración. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2006.</p> <p>2.10. NMX-F-725/1-COFOCALEC-2016 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Leche en polvo – Determinación de acidez titulable – Método de referencia, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo de 2018.</p> <p>2.11. NMX-F-752-COFOCALEC-2016 Sistema producto leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de la pureza de la grasa láctea mediante análisis de triacilglicéridos por cromatografía de</p>

			gases – Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 2018.
			<p>2.12. ISO 1736:2008 Dried Milk and dried milk products – Determination of fat content-gravimetric method.</p> <p>2.13. ISO 5537:2004 Dried milk – Determination of moisture content</p> <p>2.14. ISO 17678:2010 Milk and milk products – Determination of milk fat purity by gas chromatographic analysis of triglycerides (Reference method).</p> <p>2.15. ISO 8156:2005 Dried Milk and dried milk products – Determination of insolubility index</p> <p>2.16. ISO 6091:2010 Dried Milk – Determination of titratable acidity (Reference method)</p> <p>2.17. ISO 8968-1:2014 Milk and milk products – Determination of nitrogen content – Part 1: Kjeldal principle and crude protein calculation</p>

			<p>2.18. ISO/IEC 17025:2017</p> <p>Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración</p>
			<p>2.19. American Dairy Products Institute (ADPI)</p> <p>Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles</p> <p>2.20. ADPI</p> <p>Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Titratable Acidity</p> <p>2.21. ADPI</p> <p>Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Solubility Index.</p> <p>2.22. AOAC Official Method 991.20</p> <p>Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods</p> <p>2.23. AOAC Official Method 989.05</p> <p>Fat in Milk, Modified Mojonnier Ether Extraction Method</p> <p>2.24. AOAC Official Method 932.06</p> <p>Fat in Dried Milk</p> <p>2.25. AOAC Official Method 930.29</p> <p>Protein in Dried Milk</p> <p>2.26. AOAC Official Method 927.05</p> <p>Loss on Drying (Moisture) in Dried Milk</p> <p>2.27. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en</p>

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

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

<p>reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.</p>			
<p>3.6 Ley LFMN la Ley Federal sobre Metrología y Normalización ley que rige en toda la República Mexicana y sus disposiciones son de orden público e interés social. Su aplicación y vigilancia corresponde al Ejecutivo Federal, por conducto de las dependencias de la Administración Pública Federal que tengan competencia en las materias reguladas en este ordenamiento.</p>			
<p>3.7 Evaluación de la conformidad EC la determinación del grado de cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas o la conformidad con las Normas Mexicanas, las Normas Internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>3.7 Evaluación de la conformidad</p> <p>Referencia a la aceptación de métodos de prueba contenidos en normas internacionales o extranjeras también debería enumerarse en el capítulo 8 del proyecto de NOM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Metodos de analisis y de muestroeo recomendados (pagina 41) • Metodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) • Metodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) • Metodos oficiales de analisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL • Metodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los metodos de analisis estandar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de 	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Una referencia a la aceptación de métodos de prueba contenidos en normas internacionales o extranjeras también debería enumerarse en el capítulo 8 del proyecto de NOM, teniendo en cuenta las obligaciones de evaluación de la conformidad incluidas en los comentarios anteriores.</p> <p>Se recomienda permitir la utilización de métodos de prueba internacionales comúnmente empleados en otros países, esto con el fin de contar con mayor flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquier método de prueba siempre y cuando se obtengan resultados repetibles y fiables.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Los métodos de pruebas internacionales que tienen concordancia total con las normas mexicanas ya se encuentran considerados dentro de las referencias normativas de esta Norma Oficial Mexicana.</p>

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

<p>conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro de la leche en polvo o leche deshidratada.</p>															
<p>4. Símbolos y abreviaturas Cuando en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por: % por ciento máx. máximo mg miligramo mín. mínimo mL o ml mililitro m/m masa por masa kg o Kg o KG kilogramo</p>															
<p>5. Denominación comercial 5.1 Por su contenido de grasa el producto objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se denomina conforme a lo siguiente</p>															
<p>Tabla 1 Denominación del producto.</p> <table border="1" data-bbox="191 837 609 1250"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche entera en polvo</td> <td>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.</td> </tr> <tr> <td>Leche parcialmente descremada en polvo</td> <td>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.</td> </tr> <tr> <td>Leche descremada en polvo</td> <td>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Leche entera en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.	Leche parcialmente descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.	Leche descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 1 Denominacion del producto.</p> <p>Se sugiere que los nombres de los productos de la tabla unos se encuentren también en el idioma del país de origen.</p> <p>Se solicita que el gobierno mexicano siga permitiendo el uso del término "nonfat dry milk" en inglés en el paquete del producto. Además, también deberían permitirse los términos siguientes en inglés: skim milk powder, skimmed milk powder, semi-skim milk powder, semi-skimmed milk powder, partly skimmed milk powder y whole milk powder.</p> <p>TABLA 1 – Denominación del producto</p> <table border="1" data-bbox="625 1352 1045 1383"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición			<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Se hace esta solicitud para que los documentos adjuntos puedan incluir la denominación del producto en español e inglés con fines de aclaración.</p> <p>La tabla 1 del inciso 5.1 enumera los términos relacionados con la leche en polvo por contenido de grasa: leche entera en polvo, leche parcialmente descremada en polvo y leche descremada en polvo. La mayoría de las empresas de Estados Unidos se refieren a la leche en polvo con un contenido de grasa del 1.5% como máximo como "nonfat dry milk" en inglés, de acuerdo con la norma de identidad de Estados Unidos del Código de Reglamentos Federales 21 CFR 131.125 Nonfat dry milk (leche deshidratada sin grasa) y 21 CFR 131.127 Nonfat dry milk fortified with vitamins A and D (leche deshidratada sin grasa fortificada con vitaminas A</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>Ya se atiende esta observación en el numeral 7 – Etiquetado comercial del envase, en específico en el 7.3 que aclara que se puede presentar en otros idiomas.</p>
Denominación	Definición														
Leche entera en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.														
Leche parcialmente descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.														
Leche descremada en polvo	Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.														
Denominación	Definición														

	<p>Leche entera en polvo Whole milk powder</p> <p>Leche parcialmente descremada en polvo Partly skimmed milk powder Semi-skim milk powder Semi-skimmed milk powder</p> <p>Leche descremada en polvo Skim milk powder Skimmed milk powder Nonfat dry milk</p>	<p>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26 % m/m y menor o igual a 42 % m/m.</p> <p>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es mayor de 1.5 % m/m y menor de 26 % m/m.</p> <p>Producto que cumple con el numeral 3.2 y cuyo contenido de grasa es menor o igual a 1.5 % m/m.</p>	<p>y D), así como la norma de grado USDA AMS Nonfat Dry Milk (Spray Process) (leche deshidratada sin grasa [proceso de pulverización]). "Nonfat dry milk" cumple la norma de identidad del Codex para leche deshidratada descremada. Ya que el artículo 7.3 de esta norma autoriza que la información comercial de las etiquetas esté en el idioma del país de origen.</p>	
<p>5.1.1 Las diferentes denominaciones de leche en polvo o leche deshidratada pueden ser productos deslactosados. Para ser considerados como tales deben tener como máximo 10 g/l en forma reconstituida u 11 % en leche en polvo o leche deshidratada de lactosa residual y que se determina mediante el Método de prueba de la NOM-155-SCFI-2012 (ver 2.3 Referencia normativa inciso 8.6)</p>	<p>Mead Johnson 5.1.1 Clarificar el criterio de conversión de g/L a %</p>	<p>Mead Johnson Por favor clarificar la conversión. Es claro el origen de la propuesta de 10 g/L de leche reconstituida, pero no es claro el racional de por qué se establece un máximo de 11 cuando se trata de porcentaje en leche en polvo.</p>	<p>Mead Johnson De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo, para quedar como sigue: 5.1.1 Las diferentes denominaciones de leche en polvo o leche deshidratada pueden ser productos deslactosados, para ser considerados como tales, deben tener como máximo 10 g/L de lactosa residual en leche rehidratada, y que se determina mediante el Método de prueba de la NOM-155-SCFI-2012 (ver 2.2 Referencia normativa inciso 8.6)</p>	
<p>5.2 La leche en polvo o leche deshidratada puede ser instantánea o no instantánea. 5.2.1 Para la leche en polvo instantánea debe cumplir con lo indicado en el Acuerdo de Aditivos (ver 2.11).</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>5.2.1 Se recomienda incorporar una sección con los aditivos, de forma similar al formato de la norma (Codex Stan 207-1999) Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo. También recomendamos alinear los aditivos permitidos con los permitidos en la norma internacional del</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>5.2.1 Se recomienda incorporar una sección con los aditivos, de forma similar al formato de la norma (Codex Stan 207-1999) Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo, dado la mayoría de las normas enumeran los aditivos aprobados aparte de su denominación comercial, por lo que sería más fácil incorporar una sección con los</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc ALPURA De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: 5.2.1 Cuando en la leche en polvo instantánea se usen aditivos, se debe cumplir con</p>	

					Codex, según su versión actualizada. ALPURA 5.2.1 Para leche en polvo instantánea cuando se usen aditivos deberá de cumplir con lo establecido en el acuerdo de Aditivos (Ver 2.11).	aditivos, de forma similar al formato contenido en la norma internacional del Codex ALPURA 5.2.1 Debe de ser claro que se refiere específicamente este punto.	lo establecido en el Acuerdo de Aditivos (Ver 2.27).
6. Especificaciones La Leche en polvo debe cumplir las especificaciones fisicoquímicas conforme a la Tabla 2.							
Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas							
					Liconsa Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas	Liconsa Se considera necesario incluir en las especificaciones, el siguiente parámetro: <ul style="list-style-type: none">Nitrógeno de proteína sérica no desnaturalizada (NPSND). Este parámetro nos indica el grado de desnaturalización de la proteína por efecto de la temperatura a la que fue sometida la leche durante su proceso de secado, la importancia de conocer este parámetro es que al desnaturalizarse se afecta su estructura y funcionalidad.	Liconsa De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo. Se está normalizando la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, sin especificar el uso final de destino de la leche. El parámetro de proteína que se está requiriendo es con base al producto terminado, que es la materia prima (leche en polvo).
Especificaciones	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de prueba			
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 inciso s 8.7 y 8.9	USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se sugiere eliminar las Referencias normativas 2.7.NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas-Determinación de la	USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Eliminar la referencia al método de prueba 2.7 (NMX-F-490-1999-NORMEX, Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases) y la referencia al método de prueba 2.3 (NOM-155-SCFI-2012 sección 8.7 (Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a	USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc CANACINTRA CANILEC Mead Johnson

	composición de ácidos grasos a partir de C ₆ por cromatografía de gases y la 2.3. NOM-155-SCFI-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	C-22) de la lista de métodos para medir el porcentaje de grasa butírica. Estos métodos son útiles para descartar la adulteración del producto si se sospecha que lleva otro tipo de grasa aparte de grasas lácteas, pero no serían los métodos habituales para controlar el contenido de grasa.	<p>LALA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p>									
	<table border="1" data-bbox="625 407 1043 609"> <tr> <td data-bbox="625 407 709 609">Grasa butírica % (m/m)</td> <td data-bbox="709 407 793 609">Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %</td> <td data-bbox="793 407 877 609">Mayor a 1.5 y menor a 26</td> <td data-bbox="877 407 961 609">1.5 máx.</td> <td data-bbox="961 407 1043 609">Ver 2.9, 2.7 y 2.3 incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> </table> <p>Métodos de prueba:</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. o Standard Methods for the Examination of Dairy 	Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 incisos 8.7 y 8.9	<p>En referencia a nuestro mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que son los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, Método 15.086, Método Mojonnier, Leche y crema. • ISO 7208:2008 (IDF 22:2008) Leche desnatada, lactosuero y mazada. Determinación del contenido en materia grasa. Método gravimétrico (método de referencia). • Método oficial de AOAC 989.05: Grasa en la leche, Mojonnier modificado • ISO 1736: Leche en polvo y productos lácteos en polvo. Determinación del contenido en materia grasa. Método gravimétrico. <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la</p>	<p>Se adicionan los métodos de prueba internacionales a través de las siguientes normas: ISO 1736:2008; AOAC Official Method 989.05 y AOAC Official Method 932.06. Se elimina la referencia al método de prueba que se establecía en la NOM-155-SCFI-2012, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de grasa butírica contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p> <table border="1" data-bbox="1495 683 1873 894"> <thead> <tr> <th data-bbox="1495 683 1705 824">Especificaciones</th> <th data-bbox="1705 683 1873 824">Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1495 824 1705 894">Grasa butírica % (m/m)</td> <td data-bbox="1705 824 1873 894">Ver, 2.8, 2.12, 2.23 y 2.24</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Método de Prueba	Grasa butírica % (m/m)	Ver, 2.8, 2.12, 2.23 y 2.24
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 incisos 8.7 y 8.9								
Especificaciones	Método de Prueba											
Grasa butírica % (m/m)	Ver, 2.8, 2.12, 2.23 y 2.24											

	<p>Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos.</p> <p>o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables</p>	<p>conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales</p>						
	<p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p> <p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 1008 1045 1214"> <tr> <td data-bbox="625 1008 709 1214">Grasa butírica % (m/m)</td> <td data-bbox="709 1008 793 1214">Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %</td> <td data-bbox="793 1008 877 1214">Mayor a 1.5 y menor a 26</td> <td data-bbox="877 1008 961 1214">1.5 máx.</td> <td data-bbox="961 1008 1045 1214">Ver 2.9, 2.7 y 2.3 incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> </table> <p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p>	Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 incisos 8.7 y 8.9	<p>expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p> <p>Mead Johnson Eliminar la mención al inciso 2.3 corresponde a la NOM-155, que en relación a metodología de análisis para la grasa butírica considera los mismos métodos ya indicados en el inciso 2.9 del proyecto de NOM. Por lo que resulta redundante.</p> <p>Se solicita eliminar la mención al número 2.7, ya que refiere a la composición de los ácidos grasos, que en el contexto de esta regulación, resulta no necesario identificar.</p> <p>Eliminar mención a incisos 8.7 y 8.9 puesto que no existen en este proyecto de NOM.</p>	
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 incisos 8.7 y 8.9				

	Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9, 2.7 y 2.3 incisos 8.7 y 8.9	<p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se incluyan los métodos de análisis internacionales de cada parámetro que se homologuen a los métodos locales, estos tienen que ser CODEX, ISO, AOAC, USDA u algún otro organismo acreditado.</p>											
	<p>LALA</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>Se solicita eliminar el método de prueba señalado en el punto 2.3 inciso 8.9 para la especificación de Grasa Butírica.</p> <table border="1" data-bbox="625 592 1039 799"> <tr> <td>Grasa butírica % (m/m)</td> <td>Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %</td> <td>Mayor a 1.5 y menor a 26</td> <td>1.5 máx.</td> <td>Ver NMX-F-744-COFOCALEC-2011</td> </tr> </table> <p>SIGMA</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 1015 1039 1156"> <tr> <td>Grasa butírica % (m/m)</td> <td>Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %</td> <td>Mayor a 1.5 y menor a 26</td> <td>1.5 máx.</td> <td>Ver 2.9,</td> </tr> </table>					Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver NMX-F-744-COFOCALEC-2011	Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9,	<p>Para el caso de los métodos de prueba para Grasa butírica, se solicita sólo manejar el método 2.9 que es específico, el empleo de los otros sólo generara costos.</p> <p>LALA</p> <p>Se solicita este punto ya que la referencia indicada para este método aplica para una muestra líquida; no se indican los pasos a seguir para una muestra en polvo, inclusive en la NOM-155-SCFI-2012 en la tabla 4 de Especificaciones de leche evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, para la especificación de grasa butírica solo se señalan los métodos de prueba de la norma mexicana NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo – Método de prueba gravimétrico (Método de referencia) y de la NMX-F-490-NORMEX-1999 Alimentos – Aceites y grasas – Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por Cromatografía de gases, los cuales corresponderían respectivamente a los métodos de prueba indicados con el 2.9 y 2.7 del presente proyecto de norma.</p> <p>SIGMA</p> <p>En concordancia con lo solicitado en referencias, al ser una norma que aplica para un producto altamente comercializado internacionalmente, se incluya dentro de las referencias al uso de cualquier metodología establecida por CODEX, ISO, AOAC, USDA, FDA o cualquier otro organismo acreditado.</p>	
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver NMX-F-744-COFOCALEC-2011													
Grasa butírica % (m/m)	Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 %	Mayor a 1.5 y menor a 26	1.5 máx.	Ver 2.9,													

						<p>Se solicita eliminar el perfil de ácidos grasos ya que se considera un gasto totalmente innecesario porque:</p> <p>1. Principalmente la producción de leche en polvo es de leche descremada.</p> <p>Porque los establecimientos están bajo vigilancia de la autoridad y emiten certificados para estos productos lácteos.</p>																													
Humedad % m/m	4 máx	4 máx	4 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Humedad % m/m</th> <th>5 máx</th> <th>5 máx</th> <th>5 máx</th> <th>Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Sugieren que México adopte el lenguaje relacionado con el agua de cristalización de la norma internacional del Codex: "El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa"</p> <p>Métodos de prueba:</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) 	Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)						<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Se sugiere aumentar el contenido de humedad a 5% de acuerdo a la norma (Codex Stan 207-1999) Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.</p> <p>La siguiente tabla es una comparación entre el nivel de humedad propuesto por México y los requisitos del Codex y otros países:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos de contenido de humedad</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>México PROY-NOM-222</td> <td>4 %</td> </tr> <tr> <td>CODEX</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>EE. UU.</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Australia/ Nueva Zelandia</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Costa Rica</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Perú</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>República Dominicana</td> <td>5 %</td> </tr> <tr> <td>Unión Europea</td> <td>5 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Es fundamental controlar la humedad en la leche en polvo para que el producto conserve una calidad óptima durante su almacenamiento durante períodos de tiempo prolongados, así como para que la cantidad de sólidos lácteos por unidad de masa de la misma se mantenga estable. El nivel de humedad del 5% que mencionan la norma internacional del Codex y la normativa de otros</p>	Requisitos de contenido de humedad		México PROY-NOM-222	4 %	CODEX	5 %	EE. UU.	5 %	Australia/ Nueva Zelandia	5 %	Costa Rica	5 %	Perú	5 %	República Dominicana	5 %	Unión Europea	5 %	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANILEC CANACINTRA SIGMA LALA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Se adiciona el subíndice 3:</p> <p>Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser de hasta un máximo de 5%</p> <p>Se adiciona el subíndice 5:</p> <p>El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.</p> <p>Se adicionan los métodos de prueba internacionales siguientes: ISO 5537:2004 y AOAC Official Method 927.05, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de humedad contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p>
Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apéndice normativo B (B.19)																															
Requisitos de contenido de humedad																																			
México PROY-NOM-222	4 %																																		
CODEX	5 %																																		
EE. UU.	5 %																																		
Australia/ Nueva Zelandia	5 %																																		
Costa Rica	5 %																																		
Perú	5 %																																		
República Dominicana	5 %																																		
Unión Europea	5 %																																		

	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) ☐ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) ☐ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL ☐ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos 	<p>países, como ya se mencionó anteriormente, está muy por debajo del punto en el que la presencia de agua podría afectar de forma negativa el aroma y el sabor. También está por debajo del valor aproximado del 7% al que existe una probabilidad mayor de que los sacos de polvo se apelmacen y aglutinen por culpa de los cambios físicos de la lactosa que contiene el producto.⁴</p>	Especificaciones	Método de Prueba
	<p>fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. ○ Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p>	<p>Con el aumento de la humedad del 4% al 5% en la leche en polvo, la proteína, la lactosa y la composición mineral en los sólidos lácteos permanecen proporcionalmente iguales. La leche en polvo con una humedad al 5% tendrá un 1% menos de sólidos lácteos en una base de masa total, proporcionando así un poco menos de sólidos lácteos que la leche en polvo con una humedad al 4%. Los fabricantes de productos alimenticios, lácteos y de confitería que utilizan leche en polvo calculan muy fácilmente los sólidos lácteos en los ingredientes con los que están formulando, compensando adecuadamente para asegurar la consistencia de sus productos finales. El contenido más bajo de sólidos en la leche en polvo al 5% de humedad probablemente se tomará en cuenta en el costo del producto. El producto de mayor humedad es un polvo inocuo y de calidad, y uno que contiene la misma nutrición en base a sólidos lácteos que la leche en polvo al 4% de humedad.</p> <p>En referencia a nuestro mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que son los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horno de gravedad IDF • Horno de vacío 926.08 AOAC • Metodo oficial 927.05 AOAC: Humedad en la leche deshidratada (33.5.02) • Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.111) Horno al vacío humedad/sólidos • Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.113) Sin humedad, horno al vacío • Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.117) Método Karl Fischer <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de</p>	Humedad % m/m ⁽³⁾ ⁽⁵⁾	Ver 2.3, Apéndice normativo B (B.19), 2.13 y 2.26

		<p>las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados</p>	
	<p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p>	<p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para</p>	

	<table border="1"> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>5 máx</td> <td>5 máx</td> <td>5 máx</td> <td>Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)</td> </tr> </table>	Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)	<p>garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p>											
Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)														
	<p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>5 máx</td> <td>5 máx</td> <td>5 máx</td> <td>Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)</td> </tr> </table> <p>LALA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se solicita incrementar el parámetro a 5 %</p> <table border="1"> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>5 máx.</td> <td>Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)</td> </tr> </table>	Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)	Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)	Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)	<p>Mead Johnson</p> <p>En concordancia con la normatividad internacional [Codex -2017], se solicita incrementar el parámetro de humedad a 5% máximo para todos los tipos de leche propuesta, ya que un valor menor, interfiere con los</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Considerando que la norma CODEX STAND 207-1999 indica como máximo 5 % de Humedad se solicita que se modifique el valor propuesto para alinearse a lo indicado por esta.</p> <p>LALA</p> <p>En la norma CODEX STAN 207 – 1999, en el apartado de Composición, se indica 5 % máx. En contenido máximo de agua.</p>	
Humedad % m/m	5 máx	5 máx	5 máx	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)														
Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)														
Humedad % m/m	5 máx.	5 máx.	5 máx.	Ver 2.4, Apén dice normativo B (B.19)														

						<p>Este punto impactaría directamente en las importaciones, ya que la especificación señalada es más estricta que la solicitada en Codex por lo que sería una barrera técnica al comercio.</p> <p>SIGMA Considerando que la norma CODEX STAND 207-1999 indica como máximo 5 % de humedad, se solicita que se modifique el valor propuesto para alinearse a lo indicado por esta.</p>						
<p>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</p>	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Ver 2.3 inciso 8.5	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td>34 mín.</td> <td>34 mín.</td> <td>34 mín.</td> <td>Ver 2.3 inciso 8.5</td> </tr> </table> <p>Se sugiere que se adopte el lenguaje relacionado con la cristalización de la norma de la leche en polvo del Codex "El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa".</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <p>o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2</p>	Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Ver 2.3 inciso 8.5	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Se hace la referencia a los métodos de prueba usados más comúnmente ya que, el método mexicano carece de instrucciones para la reconstitución de leche en polvo.</p> <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc LALA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Se adiciona el subíndice 4 para la especificación de la muestra en el método de prueba contenido en la NOM-155-SCFI-2012:</p> <p>"Para la determinación de proteínas, se pesa 1 gramo de muestra de leche en polvo (no se reconstituye), se coloca en el tubo de digestión y se sigue el método conforme a la referencia normativa 2.2"</p> <p>Se vincula el subíndice 5 a esta especificación:</p> <p>"El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa."</p> <p>Se adicionan los métodos de prueba internacionales siguientes: ISO 8968-1: 2014; AOAC Official Method 991.20 y AOAC Official Method 930.29, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de proteína contenida en la Tabla</p>
Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	34 mín.	34 mín.	34 mín.	Ver 2.3 inciso 8.5								

	<ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los 	<p>adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria.</p> <p>Dados los desafíos asociados con las diferencias</p>	<p>2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p> <table border="1" data-bbox="1495 321 1885 555"> <thead> <tr> <th data-bbox="1495 321 1684 415">Especificaciones</th> <th data-bbox="1684 321 1885 415">Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1495 415 1684 555">Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m) ^{(1) (4) (5)}</td> <td data-bbox="1684 415 1885 555">Ver 2.2 inciso 8.5, 2.17, 2.22 y 2.25</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Método de Prueba	Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m) ^{(1) (4) (5)}	Ver 2.2 inciso 8.5, 2.17, 2.22 y 2.25
Especificaciones	Método de Prueba						
Proteína Total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m) ^{(1) (4) (5)}	Ver 2.2 inciso 8.5, 2.17, 2.22 y 2.25						
	<p>métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>LALA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p>	<p>en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p> <p>En referencia a nuestro comentario con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> o AOAC Official Method 991.20 Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods o ISO 14891:2002 (IDF 185:2002) Milk and milk products -- Determination of nitrogen content -- Routine method using combustion according to the Dumas principle o SMEDP, Method 15.132, Protein, Kjeldahl, Block Digester Method Milk o ISO 8968-2:2001 (IDF 20-2:2001) Milk - Determination of nitrogen content - Part 2: Block- 					

					digestion method							
					<p>LALA</p> <p>Para la especificación de Proteína Total propias de la leche expresada como sólidos lácteos no grasos, el método de prueba señalado en el punto 2.3 inciso 8.5, el cual hace referencia al método de Kjeldhal de la NOM-155-SCFI-2012, no indica el tratamiento de la leche en polvo, por lo cual no es claro si se debe diluir el polvo o se deberá asumir la preparación indicada en la determinación de la caseína. Normalmente se evalúa el polvo como lo indica la AOAC, pero este punto no es preciso en la NOM-155-SCFI-2012, por lo anterior solicitamos se aclare en el presente proyecto de norma.</p>							
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver 2.3 inciso 8.2	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td>27 mín.</td> <td>27 mín.</td> <td>27 mín.</td> <td>Ver 2.3 inciso 8.2</td> </tr> </table> <p>recomendamos la eliminación de la especificación de la caseína de la tabla 2</p> <p>Se sugiere se haga referencia al mantenimiento de la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche en polvo cuando se ajuste la grasa o la proteína.</p> <p>Métodos de prueba:</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p>	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver 2.3 inciso 8.2	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>El USDEC recomienda la eliminación del parámetro de caseína de la tabla 2 del proyecto de NOM. Lo anterior, ya que no es apropiado establecer un límite numérico para el contenido de caseína de la leche en polvo debido a que el contenido de la leche cruda de la que deriva es variable y depende de factores tales como la estación en que ocurre el ordeño, es decir el clima que prevalece durante ese momento y la ingesta nutricional de la vaca. Un extenso estudio llevado a cabo en 1984 en Estados Unidos por el Dr. David Barbano -destacado investigador de la ciencia láctea y profesor de Cornell University-, sobre la relación entre la caseína y la proteína total (cruda) en este país concluyó que la caseína oscila entre el 77.41% y el 78.53%. También ha constatado que estos niveles no han cambiado de manera significativa hasta esta fecha. Otros estudios⁶ sitúan la relación entre la caseína y la leche entre el 76% y el 86%. Debido a esta variación natural, habrá leche en polvo derivada de leche cruda cuyo contenido natural de caseína sea inferior al 80% de su proteína total.</p> <p>En lugar de especificar un valor para la porción de caseína que debe contener la proteína en la tabla 2 del proyecto de NOM, recomendamos que las autoridades mexicanas hagan referencia al</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson</p> <p>CANACINTRA</p> <p>CANILEC</p> <p>SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>La especificación de caseína no será solicitada en el informe de resultados que se presente ante la autoridad para demostrar el cumplimiento de la normatividad, sino que establece sea en verificación y vigilancia que la autoridad realice las pruebas al producto. Por lo anterior, el particular no deberá realizar a través de laboratorios de prueba, para demostrar el cumplimiento de esta especificación para poder comercializar el producto como materia prima</p>
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	27 mín.	27 mín.	Ver 2.3 inciso 8.2								

	<ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL 	<p>mantenimiento de la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche en polvo cuando se ajuste la grasa o la proteína. El siguiente texto pertenece al artículo 2 de la norma internacional relevante del Codex: "Se entiende por leches en polvo y nata (crema) en polvo los productos obtenidos mediante eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente Norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima." Muchos países incorporan este lenguaje</p>																					
	<ul style="list-style-type: none"> □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p>	<p>en sus normas o reglamentos técnicos nacionales para la leche en polvo, como lo hace México en el inciso primario 3.2 del proyecto de NOM. No obstante, como se demuestra en la tabla 4, ningún otro país asigna un valor numérico a la caseína.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Tabla 4. Requisitos de contenido de caseína</p> <table border="1" style="margin: 0 auto;"> <thead> <tr> <th>País/Organización</th> <th>Caseína (% ítems)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>México PRON NOM 222</td> <td>27 mg</td> </tr> <tr> <td>Codex</td> <td>Ningún valor</td> </tr> <tr> <td>Estados Unidos</td> <td>Ningún valor</td> </tr> <tr> <td>Australia-Nueva Zelanda</td> <td>Ningún valor</td> </tr> <tr> <td>Costa Rica</td> <td>Ningún valor</td> </tr> <tr> <td>Perú</td> <td>Ningún valor</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin: 0 auto;"> <thead> <tr> <th>País/Organización</th> <th>Caseína (% ítems)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>República Dominicana</td> <td>Ningún valor</td> </tr> <tr> <td>Unión Europea</td> <td>Ningún valor</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>Aunque la tabla anterior solo incluye un grupo selecto de países, el USDEC hace un seguimiento de los requisitos de composición de 90 países y México es el único que establece un valor numérico para la caseína en su norma de la leche en polvo.</p> <p>Si se pretende requerir un informe de prueba que incluya los parámetros de la tabla 2 como se describe en el capítulo 8 del proyecto de NOM, es fundamental que se excluya el parámetro de caseína. La prueba de la caseína no es necesaria para leche en polvo que se elabore conforme a las normas internacionales relevantes del Codex, ya que ésta dicta que se mantenga la proporción entre la proteína del suero y la caseína cuando se extrae el agua y se normaliza la</p>	País/Organización	Caseína (% ítems)	México PRON NOM 222	27 mg	Codex	Ningún valor	Estados Unidos	Ningún valor	Australia-Nueva Zelanda	Ningún valor	Costa Rica	Ningún valor	Perú	Ningún valor	País/Organización	Caseína (% ítems)	República Dominicana	Ningún valor	Unión Europea	Ningún valor	
País/Organización	Caseína (% ítems)																						
México PRON NOM 222	27 mg																						
Codex	Ningún valor																						
Estados Unidos	Ningún valor																						
Australia-Nueva Zelanda	Ningún valor																						
Costa Rica	Ningún valor																						
Perú	Ningún valor																						
País/Organización	Caseína (% ítems)																						
República Dominicana	Ningún valor																						
Unión Europea	Ningún valor																						

		<p>proteína. Toda la leche en polvo fabricada de acuerdo con la norma internacional relevante del Codex, y las de los Estados Unidos, tendrá la misma proporción entre la proteína del suero y la caseína que la leche cruda de la que proviene. El establecimiento de un valor de caseína específico para este parámetro naturalmente variable también significa que, basándose en una prueba inexacta (ver comentarios sobre el método de prueba a continuación), México podría descalificar para su entrada al mercado leche en polvo sin adulterar elaborada de acuerdo a las normas del Codex. Como se ha mencionado antes, unas restricciones semejantes serían incompatibles con las obligaciones internacionales de México bajo el AOTC, al traducirse en un obstáculo innecesario al comercio internacional.</p>	
		<p>El método de prueba incluido en la tabla 2 del proyecto de NOM que es el referido en el inciso primario 8.2 (es decir el del inciso primario 8.2 de la NOM-155, Determinación de caseína en leche -)- no producirá resultados exactos de prueba debido a la interferencia de la proteína de suero de leche - que parte se habrá unido a la caseína y, por lo tanto, se precipitarán junto con ellos. Por lo tanto, siguiendo este método, no es posible calcular el valor de la caseína en leche tratada al calor o leche en polvo.</p> <p>Los métodos existentes aceptados en el ámbito internacional solo están validados para usarlos con leche cruda fresca (por ejemplo, Método oficial de la AOAC 998.06, contenido de nitrógeno caseínico en la leche, método Kjeldahl directo). El contenido de nitrógeno caseínico en la leche sometida a tratamiento térmico será artificialmente alto debido a la interacción de la proteína de suero con la micela de caseína. Una vez que las proteínas del suero desnaturalizadas térmicamente se ven afectadas por el calor de la pasteurización, la condensación, los tratamientos térmicos para alcanzar las categorías de calor funcional (polvos de calor medio y calor alto) y el secado por pulverización, la caseína y las proteínas del suero no pueden separarse con facilidad para medirlas con esta prueba como se haría con la leche cruda. Una vez se someten a calor, las proteínas del suero se ligan más fácilmente a la caseína, lo que produce resultado inexacto. A esto se añade que la aplicación de calor es variable en los productos lácteos en</p>	

	<p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="625 332 709 602">Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td data-bbox="709 332 793 602">27 min.</td> <td data-bbox="793 332 877 602">27 min.</td> <td data-bbox="877 332 961 602">27 min.</td> <td data-bbox="961 332 1045 602">Ver 2.3 inciso 8.2</td> </tr> </table>	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2	<p>polvo, por lo que el grado de inexactitud también variará. Cualquier requisito para probar la leche en polvo utilizando este método de prueba se consideraría un obstáculo innecesario al comercio.</p> <p>Ningún país del mundo requiere una prueba de porcentaje de caseína para la leche en polvo y por lo tanto no existen planes para realizar estas pruebas. Dadas las imprecisiones de la prueba en sí, la prueba de caseína tampoco es un método efectivo para verificar la adulteración. Cualquier requisito para analizar la leche en polvo utilizando este método de prueba que se menciona en la tabla 2 del proyecto de NOM se considera una barrera innecesaria al comercio por ser injustificada.</p>						
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2									
	<p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="625 764 709 1034">Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td data-bbox="709 764 793 1034">27 min.</td> <td data-bbox="793 764 877 1034">27 min.</td> <td data-bbox="877 764 961 1034">27 min.</td> <td data-bbox="961 764 1045 1034">Ver 2.3 inciso 8.2</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="625 1120 709 1390">Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td data-bbox="709 1120 793 1390">27 min.</td> <td data-bbox="793 1120 877 1390">27 min.</td> <td data-bbox="877 1120 961 1390">27 min.</td> <td data-bbox="961 1120 1045 1390">Ver 2.3 inciso 8.2</td> </tr> </table>	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2	<p>Mead Johnson</p> <p>En congruencia con la regulación internacional del <i>Codex Alimentarius</i> [Codex Stan 2017-1999 (2016)], se solicita eliminar el parámetros de caseína ya que no existe metodología analítica directa que arroje un valor confiable para esta medición, las metodologías existentes son inespecíficas para caseína por lo que es un análisis adicional poco confiable e impreciso a no poder discernir entre proteína del suero y caseína en un producto que ha sido sometido a altas temperaturas durante el proceso de secado. Adicional, esta normativa ya incluye, en el numeral 3.2 el requerimiento de no alterar la relación caseína/proteína de suero, que es lo realmente importante a preservar en términos de identidad en el producto que ha sido estandarizado.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se elimine de la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro:</p> <p>Caseína. considerando que el tratamiento térmico</p>	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2									
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 min.	27 min.	27 min.	Ver 2.3 inciso 8.2									

						afecta en la determinación de la caseína por lo que el valor no sería el real, además de que no existe un método internacional aprobado para esta determinación en este tipo de productos.						
						<p>SIGMA</p> <p>Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro:</p> <p>Caseína.- considerando que el tratamiento térmico afecta en la determinación de la caseína por lo que el valor no sería el real, además de que no existe un método internacional aprobado para esta determinación en este tipo de productos.</p>						
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>Si México tiene la intención de establecer cualquier tipo de norma para la leche en polvo para su uso como materia prima que contenga acidez, partículas quemadas o índice de insolubilidad, debe hacerse a través de una NOMX, similar como tiene lugar actualmente en los Estados Unidos.</p> <table border="1"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>Ver-2.3 inciso 8.3</td> </tr> </table> <p>Se recomienda la eliminación del parámetro de acidez, si se decide que el parámetro permanezca en la norma, proponemos que se suba a 0.17 % como máximo.</p>	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver-2.3 inciso 8.3	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>USDEC interpreta que la intención del gobierno mexicano es crear un nuevo estándar para la leche en polvo que es utilizada en la manufactura, a fin de asegurar que los procesadores de alimentos reciban un producto con parámetros homogéneos en su composición. Si el objetivo de este proyecto de NOM es establecer un parámetro de calidad único para la leche en polvo que se comercializa como materia prima en México, USDEC duda que ello se encuentre en conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 de la LFMN, así como con lo establecido por el artículo 54 de la misma, que a la letra señala:</p> <p><i>“Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas.”</i> De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una</p>	<p>USDEC</p> <p>Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANILEC CANACINTRA SIGMA COFOCALEC</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se adicionan a la Norma definitiva las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de acidez (como ácido láctico), para quedar como sigue:</p>
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver-2.3 inciso 8.3								

	<p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) 	<p>norma mexicana (en adelante "NMX") -por naturaleza, de carácter voluntario.</p> <p><i>"Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas." De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una norma mexicana (en adelante "NMX") -por naturaleza, de carácter voluntario.</i></p> <p>Es inusual ver los requisitos de acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad en una norma de composición obligatoria de leche en polvo. En general, los gobiernos únicamente regulan los parámetros de composición esenciales para la identidad y seguridad de los alimentos, sin ninguna característica física ni funcional adicional.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Especificaciones</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Entera</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Descremada</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Extra</th> <th style="text-align: center;">Estándar</th> <th style="text-align: center;">Extra</th> <th style="text-align: center;">Estándar</th> <th style="text-align: center;">Extra</th> <th style="text-align: center;">Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Acidez (como ácido láctico) %⁽⁶⁾</td> <td style="text-align: center;">0.15 máx.</td> <td style="text-align: center;">0.17 máx.</td> <td style="text-align: center;">0.15 máx.</td> <td style="text-align: center;">0.17 máx.</td> <td style="text-align: center;">0.15 máx.</td> <td style="text-align: center;">0.17 máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan los métodos de prueba internacionales siguientes: ISO 6091:2010 y American Dairy Products Institute (ADPI) Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Titratable Acidity, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de acidez (como ácido láctico) contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p>	Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Acidez (como ácido láctico) % ⁽⁶⁾	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada																		
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																	
Acidez (como ácido láctico) % ⁽⁶⁾	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.	0.15 máx.	0.17 máx.																	
<ul style="list-style-type: none"> □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p> <p>Se sugiere reemplazar el método de la NOM-155 indicado en la tabla 2 del proyecto de NOM con el método de prueba Standard Method for the Examination of Dairy Products (SMEDP), capítulo 15 (número de método 15.021, Acidity, Titratable-Phenolphthalein Indicator (Class O)).</p>	<p>La norma internacional del Codex también declara que la acidez, las partículas quemadas y el índice de insolubilidad no son esenciales para la identidad como producto de la leche en polvo, ni tienen ningún efecto en el nombre o la seguridad del alimento. Los lineamientos del apéndice de la norma del Codex son solo sugerencias y la mayoría de los países no han incorporado estos parámetros a su legislación o los mencionan solo como características físicas voluntarias. En tal virtud, el proyecto de NOM establece requisitos para la leche en polvo que se vende en México que serán más estrictos que los vigentes en los Estados Unidos y en otros países incluidos en el análisis (Australia/Nueva Zelanda, Costa Rica, República Dominicana, la Unión Europea y Perú), por mencionar solo algunos. El comprador y el vendedor suelen ser los encargados de decidir las características relevantes desde el punto de vista comercial, dependiendo del uso final de la leche en polvo, teniendo en cuenta el proceso al que se verá sometida y su desempeño funcional en la aplicación deseada. En lugar de prescribir los niveles de acidez titulable, partículas quemadas e índice de insolubilidad, sugerimos que se eliminen del proyecto de NOM o que tengan un carácter de cumplimiento voluntario y flexibles para reflejar las necesidades comerciales de todos los sectores de manufacturación. Es importante recordar que la leche en polvo se emplea en la elaboración de otros productos lácteos y es un ingrediente de</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Especificaciones</th> <th style="text-align: center;">Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Acidez (como ácido láctico) %⁽⁶⁾</td> <td style="text-align: center;">Ver 2.10, 2.16 y 2.20</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Método de Prueba	Acidez (como ácido láctico) % ⁽⁶⁾	Ver 2.10, 2.16 y 2.20	<p>Se adiciona el subíndice 6, para quedar como sigue:</p> <p>Si en la evaluación del parámetro de acidez se usa el método referido en 2.10 o en 2.16, debe aplicarse la siguiente fórmula:</p> <p style="text-align: center;">Acidez en muestra reconstituida (expresada en ácido láctico) % = (V xN x0.090)/M x100</p> <p style="text-align: center;">En donde:</p> <p style="text-align: center;">V: mililitros de la disolución de hidróxido de sodio utilizados en la titulación</p> <p style="text-align: center;">N: normalidad de la disolución de hidróxido de sodio utilizado</p>																
Especificaciones	Método de Prueba																						
Acidez (como ácido láctico) % ⁽⁶⁾	Ver 2.10, 2.16 y 2.20																						

		<p>muchas aplicaciones ajenas a la industria lechera, como pueden ser la panadería, la repostería, los aliños, las salsas, las sopas, los suplementos nutritivos, la nutrición deportiva y demás elaboración alimentaria. La NOM definitiva debe ser lo suficientemente flexible como para que los fabricantes de todo tipo de productos alimentarios puedan adquirir la leche en polvo que les resulte más asequible y que les ofrezca la mejor funcionalidad dependiendo del uso último del producto.</p> <p>Se recomienda la eliminación del parámetro de acidez, si se decide que el parámetro permanezca en la norma, proponemos que se suba a 0.17 % como máximo, ya que ese es el grado estándar de Estados Unidos</p> <p>La tabla 5 ilustra la diferencia entre el valor propuesto en el proyecto de NOM y la normativa prescriptiva de otros países; la tabla 6 enumera los valores voluntarios de las normas de grado voluntarias del USDA y la normativa técnica de la leche en polvo de República Dominicana.</p>	<p>0,090: miliequivalente del ácido láctico</p> <p>M: gramos de la muestra reconstituida titulada (que corresponde a gramos de muestra de leche en polvo + gramos de agua adicionada para reconstituir la muestra)."</p>
--	--	---	--

		<p>Tabla 5: Requisitos prescriptivos de acidez titulable</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>País/Organización</th> <th>Acidez %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>México (PROY NOM-272)</td> <td>0.15 máx.</td> </tr> <tr> <td>CodeX</td> <td>El apéndice indica que la acidez es información adicional que no tiene relación con la norma de idoneidad y la seguridad del producto.</td> </tr> <tr> <td>Estados Unidos</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Australia/Nueva Zelanda</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Costa Rica</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>China</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Unión Europea</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 6: Requisitos voluntarios de acidez titulable</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>País</th> <th>Acidez %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grado extra de Estados Unidos</td> <td>0.15% máx.</td> </tr> <tr> <td>Grado estándar de Estados Unidos</td> <td>0.17% máx.</td> </tr> <tr> <td>República Dominicana</td> <td>10 máx. (mL-0.1 N NaOH)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 6: Requisitos voluntarios de acidez titulable</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>País</th> <th>Acidez %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>10 g sólidos no grasos, también llamados sólidos (máximo)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>El anexo A señala que este límite se destina a la aplicación facultativa por los servicios comerciales y no para su aplicación por los gobiernos.</td> </tr> </tbody> </table> <p>La acidez titulable detecta la cantidad de ácido que se forma en la leche durante su</p>	País/Organización	Acidez %	México (PROY NOM-272)	0.15 máx.	CodeX	El apéndice indica que la acidez es información adicional que no tiene relación con la norma de idoneidad y la seguridad del producto.	Estados Unidos	No se ha establecido	Australia/Nueva Zelanda	No se ha establecido	Costa Rica	No se ha establecido	China	No se ha establecido	Unión Europea	No se ha establecido	País	Acidez %	Grado extra de Estados Unidos	0.15% máx.	Grado estándar de Estados Unidos	0.17% máx.	República Dominicana	10 máx. (mL-0.1 N NaOH)	País	Acidez %		10 g sólidos no grasos, también llamados sólidos (máximo)		El anexo A señala que este límite se destina a la aplicación facultativa por los servicios comerciales y no para su aplicación por los gobiernos.	
País/Organización	Acidez %																																
México (PROY NOM-272)	0.15 máx.																																
CodeX	El apéndice indica que la acidez es información adicional que no tiene relación con la norma de idoneidad y la seguridad del producto.																																
Estados Unidos	No se ha establecido																																
Australia/Nueva Zelanda	No se ha establecido																																
Costa Rica	No se ha establecido																																
China	No se ha establecido																																
Unión Europea	No se ha establecido																																
País	Acidez %																																
Grado extra de Estados Unidos	0.15% máx.																																
Grado estándar de Estados Unidos	0.17% máx.																																
República Dominicana	10 máx. (mL-0.1 N NaOH)																																
País	Acidez %																																
	10 g sólidos no grasos, también llamados sólidos (máximo)																																
	El anexo A señala que este límite se destina a la aplicación facultativa por los servicios comerciales y no para su aplicación por los gobiernos.																																

		<p>almacenamiento anterior al procesamiento e indica la calidad y la limpieza de las condiciones de almacenamiento y retención y por consiguiente la calidad de la leche. El aumento de la acidez desde el momento en que la leche sale de la vaca hasta que se procesa en la fábrica es un proceso natural. En los entornos en los que se almacena y procesa leche crecen microorganismos inoocuos de ácido láctico. Estos son los mismos cultivos bacterianos que se emplean para fermentar la leche y la crema y convertirlas en yogur, crema agria y queso. Los fabricantes hacen lo posible por limitar la cantidad de bacteria que entra en la leche, pero los rigurosos procesos de limpieza y control del aire de las fábricas no son técnicas de esterilización, por lo que siempre entrará bacteria en la leche antes del proceso de elaboración, aunque <u>la mayoría se eliminará mediante la pasteurización.</u></p> <p>Dado que la acidez de la leche fresca puede ser del 0.15%, el nivel de 0.15% el contenido en el proyecto de NOM no da margen para variaciones normales en la Pequeña cantidad de acidez que se forma antes del procesamiento de la leche. Es normal que haya un incremento gradual de la acidez y, si se limita al 0.17% en la leche en polvo terminada, no aportará ningún sabor, aroma ni</p>	
		<p>funcionalidad. La actividad mínima de los microorganismos de ácido láctico vinculados a la subida al 0.17% de la acidez titulable no tiene efecto alguno en los componentes nutritivos de la leche ni en su sabor, funcionalidad ni seguridad.</p> <p>El método de prueba referido en el inciso primario 8.3 de la NOM-155, que figura como método de referencia en la tabla 2 del proyecto de NOM, es similar al método utilizado en los EE.UU. de ADPI y SMEDP. Sin embargo, el método no está completo en sus instrucciones (falta un protocolo para los polvos) y las unidades que se reportan no coinciden con las de la especificación, por lo que pueden producirse confusiones en los resultados o la interpretación. El método de la NOM-155 está pensado para leche líquida y no especifica el tratamiento de la leche en polvo. No incluye instrucciones para reconstituirla con el fin de hacer las pruebas. El cálculo del método expresa el resultado de la acidez en unidades gram/L, que son distintas al porcentaje de acidez que se especifica en la tabla 2. Si la intención de México es que la acidez se exprese en porcentajes, como se indica en la tabla 2, el</p>	

		<p>método de detección también deberá dar los resultados en forma de porcentaje.</p> <p>NOM-155, 8.3, Determinación de acidez, contiene la siguiente fórmula:</p> $V \times N \times 90$ <p>Acidez (g/L) = M Donde:</p> <p>V son los mililitros de solución de NaOH 0.1 N gastados en la titulación N es la normalidad de la disolución de NaOH</p> <p>M es el volumen de la muestra en mL</p> <p>El cálculo típico utilizado en SMEDP y ADPI para medir la acidez de la muestra relicuada es:</p> $\% \text{ acidez} = \frac{(\text{mL NaOH}) \times (\text{Normalidad de NaOH}) \times 9}{\text{Peso de muestra en gramos titulados}}$ <p>Los resultados analíticos de la acidez pueden variar dependiendo de la cantidad de sólidos de la leche que se analizan y los pasos que lleva el análisis. Para que la comparación sea equitativa y exista una concordancia entre México y Estados Unidos, es importante seguir un procedimiento similar al siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar 10g de leche descremada en polvo (o 13 g de leche entera en polvo) y añadir 100ml de agua para su rehidratación. 2. Mezclar bien con una batidora eléctrica durante 1 minuto como máximo para evitar que se forme espuma. 	
		<ol style="list-style-type: none"> 3. Dejar reposar durante 1 hora. 4. Transferir 18g (17.6ml) de la solución a una cacerola o matraz Erlenmeyer. 5. Añadir 0.5 ml de solución indicadora de fenolftaleína y titular con NaOH 0.1N hasta el primer cambio permanente a rosa que se mantenga durante 30 segundos. <p>Recomendamos reemplazar el método de la NOM-155 indicado en la tabla 2 del proyecto de NOM con el método de prueba Standard Method for the Examination of Dairy Products (SMEDP), capítulo 15 (número de método 15.021, Acidity, Titratable- Phenolphthalein Indicator (Class O)). Este método también lo recomienda el ADPI, se utiliza ampliamente en el sector lácteo de los Estados Unidos y arrojaría resultados en forma de porcentaje de ácido láctico.</p> <p>En referencia a nuestro comentario 7.b. mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos</p>	

	<p>Mead Johnson Se solicita la eliminación del parámetro de Acidez titulable:</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 701 1041 820"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>Ver 2-3 inciso 8.3</td> </tr> </table>	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2-3 inciso 8.3	<p>encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 17th Edition, Method 15.021, Acidity, Titratable-Phenolphthalein Indicator (Class O) o AOAC Official Method 947.05, Titrimetric Method <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones</p>	
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2-3 inciso 8.3				
		<p>adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria.</p> <p>Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de</p>						

	<p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 386 1045 506"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>Ver 2.3 inciso 8.3</td> </tr> </table> <p>COFOCALEC Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 620 1045 740"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>NMX-F-725-COFOC ALEC-2007.</td> </tr> </table>	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007.	<p>espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p> <p>Mead Johnson</p> <p>Ya dichos parámetros no son críticos para determinar la identidad de la leche en polvo, sino que los planteados, obedecen a parámetros de calidad superior que restringen la posibilidad de que los fabricantes determinen los requerimientos de sus materiales, de acuerdo al uso final que darán a éstos de acuerdo al tipo de producto.</p> <p>Así mismo, dichos parámetros corresponden a estándares de grado de calidad de la leche que en países como Estados Unidos de Norteamérica son de observancia voluntaria.</p>	
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3									
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007.									
	<p>LALA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="625 1127 1045 1247"> <tr> <td>Acidez (como ácido láctico) %</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>NMX-F-725-COFOC ALEC-2007</td> </tr> </table> <p>SIGMA</p> <table border="1" data-bbox="625 1305 1045 1377"> <tr> <td>Acidez (como ácido</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>0.15 máx.</td> <td>Ver 2.3 inciso 8.3</td> </tr> </table>	Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007	Acidez (como ácido	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3	<p>• (U.S. Extra Grade ó U.S. Standard Grade) disponibles para su consulta en: https://www.ams.usda.gov/grades-standards/dairy-products</p> <p>Cabe hacer notar, que imponer estándares superiores a los establecidos en la regulación internacional, resulta restrictivo y puede constituir una barrera técnica al comercio en este país.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se elimine de la Tabla 2.</p>	
Acidez (como ácido láctico) %	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	NMX-F-725-COFOC ALEC-2007									
Acidez (como ácido	0.15 máx.	0.15 máx.	0.15 máx.	Ver 2.3 inciso 8.3									

					<p>láctico) %</p>	<p>Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Acidez. - aunque es un parámetro adicional en la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>COFOCALEC Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, Punto 6.3.5.</p> <p>LALA El método de prueba señalado en el punto 2.3 inciso 8.3, es el método volumétrico de la NOM-155-SCFI-2012. Este método no indica la forma de preparación de leche en polvo para medir el parámetro de Acidez. Solicitamos modificar este punto y utilizar el método señalado en la NMX-F-725-COFOCALEC-2007, Sistema Producto Leche – alimentos – Lácteos – Determinación de acidez en leche en polvo – Método de prueba.</p> <p>SIGMA Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Acidez. - aunque es un parámetro adicional de la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p>	
<p>Partículas quemadas (mg)</p>	<p>Disco B 15 máx.</p>	<p>Disco B 15 máx.</p>	<p>Disco B 15 máx.</p>	<p>Ver 2.6</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Si México tiene la intención de establecer cualquier tipo de norma para la leche en polvo para su uso como materia prima que contenga acidez, partículas quemadas o índice de insolubilidad, debe hacerse a través de una NMX, similar como tiene lugar actualmente en los</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>USDEC interpreta que la intención del gobierno mexicano es crear un nuevo estándar para la leche en polvo que es utilizada en la manufactura, a fin de asegurar que los procesadores de</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y</p>

	<p>Estados Unidos.</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Partículas quemadas (mg)</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Ver 2.6</td> </tr> </table> <p>Proponemos la eliminación de este parámetro de la tabla 2. Si se decide que permanezca el parámetro de la leche en polvo, sugerimos modificar el disco B por disco C</p> <p>Se recomienda usar los siguientes métodos más usados en la industria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, método 15.172 Scorched Particles ADPI Scorched Particle Standard for Dry Milks <p>Es necesario que se incluya la siguiente aclaración:</p> <p>Se sugiere incorporar "La porosidad del filtro de partículas quemadas debe ser equivalente a la porosidad de la tarjeta de prueba que se cita en el método de prueba ADPI vigente para partículas quemadas, que equivale a una tasa de retención de 75 micrones".</p> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p>	Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6	<p>alimentos reciban un producto con parámetros homogéneos en su composición. Si el objetivo de este proyecto de NOM es establecer un parámetro de calidad único para la leche en polvo que se comercializa como materia prima en México, USDEC duda que ello se encuentre en conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 de la LFMN, así como con lo establecido por el artículo 54 de la misma, que a la letra señala:</p> <p><i>"Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas."</i> De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una norma mexicana (en adelante "NMX") -por naturaleza, de carácter voluntario.</p> <p>Es inusual ver los requisitos de acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad en una norma de composición obligatoria de leche en polvo. En general, los gobiernos únicamente regulan los parámetros de composición esenciales para la identidad y seguridad de los alimentos, sin ninguna característica física ni funcional adicional. La norma internacional del Codex también declara que la acidez, las partículas quemadas y el índice de insolubilidad no son esenciales para la identidad como producto de la leche en polvo, ni tienen ningún efecto en el nombre o la seguridad del alimento. Los lineamientos del apéndice de la norma del Codex son solo sugerencias y la</p>	<p>Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se adiciona a la Norma definitiva las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de partículas quemadas, para quedar como sigue:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Partículas quemadas (mg)</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> </tr> <tr> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan el método de prueba internacional siguiente: American Dairy Products Institute (ADPI), Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de partículas quemadas contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p>	Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Partículas quemadas (mg)	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6																														
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada																													
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																												
Partículas quemadas (mg)	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C																												
	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.																												
<p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) 	<p>mayoría de los países no han incorporado estos parámetros a su legislación o los mencionan solo como características físicas voluntarias. En tal virtud, el proyecto de NOM establece requisitos para la leche en polvo que se vende en México que serán más estrictos que los vigentes en los Estados Unidos y en otros países incluidos en el análisis (Australia/Nueva Zelanda, Costa Rica, República Dominicana, la Unión Europea y Perú), por mencionar solo algunos. El comprador y el vendedor suelen ser los encargados de decidir las características relevantes desde el punto de vista comercial, dependiendo del uso final de la leche en polvo, teniendo en cuenta el proceso al que se verá sometida y su desempeño funcional en la aplicación deseada. En lugar de prescribir los</p>	<table border="1"> <tr> <td>Especificaciones</td> <td>Método de Prueba</td> </tr> <tr> <td>Partículas quemadas (mg)</td> <td>Ver 2.5 y 2.19</td> </tr> </table>	Especificaciones	Método de Prueba	Partículas quemadas (mg)	Ver 2.5 y 2.19																												
Especificaciones	Método de Prueba																																	
Partículas quemadas (mg)	Ver 2.5 y 2.19																																	

	<ul style="list-style-type: none"> □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p>	<p>niveles de acidez titulable, partículas quemadas e índice de insolubilidad, sugerimos que se eliminen del proyecto de NOM o que tengan un carácter de cumplimiento voluntario y flexibles para reflejar las necesidades comerciales de todos los sectores de manufacturación. Es importante recordar que la leche en polvo se emplea en la elaboración de otros productos lácteos y es un ingrediente de muchas aplicaciones ajenas a la industria lechera, como pueden ser la panadería, la repostería, los aliños, las salsas, las sopas, los suplementos nutritivos, la nutrición deportiva y demás elaboración alimentaria. La NOM definitiva debe ser lo suficientemente flexible como para que los fabricantes de todo tipo de productos alimentarios puedan adquirir la leche en polvo que les resulte más asequible y que les ofrezca la mejor funcionalidad dependiendo del uso último del producto.</p> <p>Proponemos la eliminación de este parámetro de la tabla 2. Si se decide que permanezca el parámetro de la leche en polvo, nuestra sugerencia es que el valor se cambie a disco C (22.5 mg), lo que correspondería a la leche en polvo de grado estándar de Estados Unidos.</p> <p>La tabla 7 ilustra la diferencia entre el valor propuesto en el proyecto de NOM y los reglamentos técnicos de otros países; la tabla 8 enumera los valores voluntarios de las normas de grado voluntarias del USDA y la normativa técnica de la leche en polvo de República Dominicana.</p>																									
		 <p>Tabla 7: Requisitos prescriptivos de partículas quemadas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>País/Organización</th> <th>Partículas quemadas (mg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>México (NOM 222)</td> <td>Disco B (15.0 mg)</td> </tr> <tr> <td>Colombia</td> <td>El apéndice indica que las partículas quemadas son información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto</td> </tr> <tr> <td>Estados Unidos</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Australia/Nuevo Zelanda</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Costa Rica</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Uruguay</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Venezuela</td> <td>No se ha establecido</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 8: Requisitos voluntarios de partículas quemadas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>País</th> <th>Partículas quemadas (mg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grado extra de Estados Unidos</td> <td>15 mg (disco B)</td> </tr> <tr> <td>Grado estándar de Estados Unidos</td> <td>22.5 mg (disco C)</td> </tr> <tr> <td>República Dominicana</td> <td>Disco B máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El anexo A señala que este texto se destina a su aplicación facultativa por los socios comerciales y no para su aplicación por los gobiernos.</p> <p>Las partículas quemadas son partículas pequeñas de leche en polvo de color oscuro, que son el resultado normal de la exposición al calor en la</p>	País/Organización	Partículas quemadas (mg)	México (NOM 222)	Disco B (15.0 mg)	Colombia	El apéndice indica que las partículas quemadas son información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto	Estados Unidos	No se ha establecido	Australia/Nuevo Zelanda	No se ha establecido	Costa Rica	No se ha establecido	Uruguay	No se ha establecido	Venezuela	No se ha establecido	País	Partículas quemadas (mg)	Grado extra de Estados Unidos	15 mg (disco B)	Grado estándar de Estados Unidos	22.5 mg (disco C)	República Dominicana	Disco B máx.	
País/Organización	Partículas quemadas (mg)																										
México (NOM 222)	Disco B (15.0 mg)																										
Colombia	El apéndice indica que las partículas quemadas son información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto																										
Estados Unidos	No se ha establecido																										
Australia/Nuevo Zelanda	No se ha establecido																										
Costa Rica	No se ha establecido																										
Uruguay	No se ha establecido																										
Venezuela	No se ha establecido																										
País	Partículas quemadas (mg)																										
Grado extra de Estados Unidos	15 mg (disco B)																										
Grado estándar de Estados Unidos	22.5 mg (disco C)																										
República Dominicana	Disco B máx.																										

		<p>secadora de pulverización y en los sistemas que transportan la leche en polvo a los tanques de almacenamiento antes de empaquetarla. La baja actividad de agua de la leche en proceso de secado y la exposición al aire caliente permite que la reacción de Maillard oscurezca algunas de las partículas. A pesar de su nombre, estas partículas <u>no</u> están quemadas. Se oscurecen cuando se elimina el agua de la leche, proceso durante el cual la lactosa y la proteína pueden quedar estrechamente ligadas, con el consiguiente oscurecimiento. El diseño de la secadora de pulverización y los procedimientos de operación se centran en sacar cada partícula del sistema con la mayor rapidez posible, pero algunas se mueven más despacio que otras. Las partículas quemadas pueden producirse durante el encendido y apagado normal de la secadora de pulverización o cuando se cambia la temperatura debido a variaciones en los sólidos de la leche líquida condensada en proceso de secado.</p> <p>La prueba de las partículas quemadas consiste en rehidratar una cantidad estándar de polvo en una batidora de alta velocidad y filtrar la solución a través de un disco blanco con un tamaño de poro específico. El ligero color que se observa en el disco se compara con una tabla estándar que indicará los miligramos de partículas quemadas que habría originalmente en la muestra. Las partículas presentes se habrán disuelto completamente, pero se observará el color después del filtrado.</p> 	
		<p>Como puede verse en el diagrama anterior, hay muy poca diferencia entre los discos A y B, y entre los discos B y C. El disco D pertenece a la leche en polvo con un grado de decoloración importante.</p> <p>Los compradores de leche en polvo pueden preferir un nivel de partículas quemadas en vez de otro dependiendo del método de elaboración o la aplicación final de la leche en polvo:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Menos partículas quemadas: si el polvo se emplea en un producto con ninguna o poca mezcla, o si el producto final es de color muy claro, existe la posibilidad de que se vean las partículas quemadas. Por ejemplo, un fabricante de fórmula infantil en polvo puede preferir un polvo de disco A o B, porque este producto suele consistir en mezclas combinadas en seco de leche en polvo y otros ingredientes que se disuelven removiéndolos con una cuchara o agitándolos; es posible que algunas partículas 	

		<p>quemadas no se disuelvan en estas condiciones, por lo que el fabricante necesita asegurarse de que no se vea ninguna en la fórmula líquida. Los compradores de este producto con un nivel bajo de partículas quemadas pagarán más por una leche en polvo más blanca.</p> <p>o Más partículas quemadas: los niveles más altos de partículas quemadas pueden ser inconsecuentes cuando el polvo se va a mezclar a más velocidad o el alimento elaborado no es de color claro. Los sistemas de mezcla a gran velocidad que se emplean en la elaboración de alimentos son capaces de disolver las partículas quemadas con facilidad, por lo que no serán tan aparentes en el producto final. Una panadería puede preferir polvo de disco B o C porque las pequeñas cantidades de leche en polvo que no se disuelvan al rehidratarse no se notarán en el pan, las tortas y las galletas. Cuando la leche en polvo se emplee en el conchado del chocolate con leche — la mezcla de la manteca de cacao, el azúcar y la leche deshidratada con los sólidos de cacao— las partículas quemadas no se verán debido al color oscuro del chocolate. En este caso puede ser preferible usar leche en polvo de disco C, ya que puede resultar más económica.</p> <p>Los fabricantes mexicanos adquieren leche en polvo de grado extra y estándar de los Estados Unidos, dependiendo de las necesidades funcionales de los productos que fabrican. Un fabricante de alimentos puede preferir la leche en polvo de disco C debido a su costo inferior y porque cumple con los requisitos de función y calidad del usuario final. Si se modifica el límite de partículas quemadas para permitir leche en polvo de disco C, los fabricantes de México disfrutarán de la flexibilidad necesaria para comprar el producto que mejor responda a sus necesidades. Si el disco B permanece en la NOM definitiva, los fabricantes se verán obligados a pagar más por leche en polvo más blanca, aunque sus operaciones no exijan este tipo de producto.</p>	
		<p>• Método de prueba: en la Tabla 2 del proyecto de NOM, el método de prueba es el que contiene el inciso primario 2.6 (NMX-F-204-1986, Determinación de Partículas Quemadas en Leche en Polvo). Este método es similar a los métodos utilizados en los Estados Unidos. Sin embargo, se debe agregar la siguiente aclaración:</p> <p>"La porosidad del filtro de partículas quemadas debe ser equivalente a la porosidad de la tarjeta de prueba que se cita en el método de prueba del ADPI vigente para partículas quemadas, que equivale a una tasa de retención de 75 micrones".</p> <p>La industria de Estados Unidos desearía que el método de prueba correspondiera al método del</p>	

		<p>ADPI, el más utilizado en el sector. Pensamos que es importante que se definan el tamaño de la muestra, la abertura del embudo y la porosidad del filtro, como ocurre en ADPI, ya que de lo contrario sería complicado comparar los resultados de varios laboratorios.</p> <p>En referencia a nuestro comentario 7.b. mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none">oSMEDP, Method 15.172, Scorched ParticlesoADPI Scorched Particle Standard for Dry Milks <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p>						
	<p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se solicita la eliminación de el parámetro de partículas quemadas:</p> <table border="1" data-bbox="625 1175 1045 1279"><tr><td>Partículas quemadas (mg)</td><td>Disco B-15 máx.</td><td>Disco B-15 máx.</td><td>Disco B-15 máx.</td><td>Ver 2.6</td></tr></table>	Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6	<p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda, un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los</p>	
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6				

	<p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="627 443 1045 548"> <tr> <td>Partículas quemadas (mg)</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Ver 2.6</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="627 672 1045 777"> <tr> <td>Partículas quemadas (mg)</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Disco B-15 máx.</td> <td>Ver 2.6</td> </tr> </table>	Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6	Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6	<p>Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria.</p> <p>Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Mead Johnson Ya dichos parámetros no son críticos para determinar la identidad de la leche en polvo, sino que los planteados, obedecen a parámetros de calidad superior que restringen la posibilidad de que los fabricantes determinen los requerimientos de sus materiales, de acuerdo al uso final que darán a éstos de acuerdo al tipo de producto.</p> <p>Así mismo, dichos parámetros corresponden a estándares de grado de calidad de la leche que en países como Estados Unidos de Norteamérica son de observancia voluntaria.</p>	
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6									
Partículas quemadas (mg)	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Disco B-15 máx.	Ver 2.6									
		<p>• (U.S. Extra Grade ó U.S. Standard Grade) disponibles para su consulta en: https://www.ams.usda.gov/grades-standards/dairy-products</p> <p>Cabe hacer notar, que imponer estándares superiores a los establecidos en la regulación internacional, resulta restrictivo y puede constituir una barrera técnica al comercio en este país.</p> <p>CANILEC CANACINTRA Se solicita que se elimine de la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro:</p>											

					<p>Partículas Quemadas.- aunque es un parámetro adicional en la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>SIGMA Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro: Partículas quemadas.- aunque es un parámetro adicional de la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p>					
Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>Si México tiene la intención de establecer cualquier tipo de norma para la leche en polvo para su uso como materia prima que contenga acidez, partículas quemadas o índice de insolubilidad, debe hacerse a través de una NOM, similar como tiene lugar actualmente en los Estados Unidos.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>USDEC interpreta que la intención del gobierno mexicano es crear un nuevo estándar para la leche en polvo que es utilizada en la manufactura, a fin de asegurar que los procesadores de alimentos reciban un producto con parámetros homogéneos en su composición. Si el objetivo de este proyecto de NOM es establecer un parámetro de calidad único para la leche en polvo que se comercializa como materia prima en México, USDEC duda que ello se encuentre en</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>Con fundamento en los artículos 41, 47 De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p>			
					<p>conformidad con lo dispuesto por el artículo 40 de la LFMN, así como con lo establecido por el artículo 54 de la misma, que a la letra señala: <i>“Las normas mexicanas constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores. Dichas normas en ningún caso podrán contener especificaciones inferiores a las establecidas en las normas oficiales mexicanas.”</i> De acuerdo con estos artículos, el establecimiento de requisitos de calidad para la leche en polvo debería considerarse a través de la expedición de una norma mexicana (en adelante “NMX”) -por naturaleza, de carácter voluntario.</p>	<p>Se adicionan a la Norma definitiva las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de índice de insolubilidad, para quedar como sigue:</p> <table border="1"> <tr> <td>Espe cific acio</td> <td>Entera</td> <td>Parcialm ente Descrem</td> <td>Descrem ada</td> </tr> </table>	Espe cific acio	Entera	Parcialm ente Descrem	Descrem ada
Espe cific acio	Entera	Parcialm ente Descrem	Descrem ada							

	<p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2 o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: <ul style="list-style-type: none"> □ Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41) □ Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO) □ Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF) □ Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL □ Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos. <ul style="list-style-type: none"> o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos. o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables 	<p>Es inusual ver los requisitos de acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad en una norma de composición obligatoria de leche en polvo. En general, los gobiernos únicamente regulan los parámetros de composición esenciales para la identidad y seguridad de los alimentos, sin ninguna característica física ni funcional adicional. La norma internacional del Codex también declara que la acidez, las partículas quemadas y el índice de insolubilidad no son esenciales para la identidad como producto de la leche en polvo, ni tienen ningún efecto en el nombre o la seguridad del alimento. Los lineamientos del apéndice de la norma del Codex son solo sugerencias y la mayoría de los países no han incorporado estos parámetros a su legislación o los mencionan solo como características físicas voluntarias. En tal virtud, el proyecto de NOM establece requisitos para la leche en polvo que se vende en México que serán más estrictos que los vigentes en los Estados Unidos y en otros países incluidos en el análisis (Australia/Nueva Zelanda, Costa Rica, República Dominicana, la Unión Europea y Perú), por mencionar solo algunos. El comprador y el vendedor suelen ser los encargados de decidir las características relevantes desde el punto de vista comercial, dependiendo del uso final de la leche en polvo, teniendo en cuenta el proceso al que se verá sometida y su desempeño funcional en la aplicación deseada. En lugar de prescribir los niveles de acidez titulable, partículas quemadas e índice de insolubilidad, sugerimos que se eliminen del proyecto de NOM o que tengan un carácter de cumplimiento voluntario y flexibles para reflejar las necesidades comerciales de todos los sectores de manufacturación. Es importante recordar que la leche en polvo se emplea en la elaboración de otros productos lácteos y es un ingrediente de</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">nes</th> <th colspan="2">ada</th> <th colspan="2">ada</th> <th colspan="2">ada</th> </tr> <tr> <th>E xt r a</th> <th>Est ánd ar</th> <th>E xt r a</th> <th>Est ánd ar</th> <th>E xt r a</th> <th>Est ánd ar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>2.0 máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona el método de prueba internacional siguiente: ISO 8156:2005, como se muestra a continuación en la columna de método de prueba para la especificación de índice de insolubilidad contenida en la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas de la Norma Oficial Mexicana:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Método de Prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>Ver 2.7, 2.15 y 2.21</td> </tr> </tbody> </table>	nes	ada		ada		ada		E xt r a	Est ánd ar	E xt r a	Est ánd ar	E xt r a	Est ánd ar	Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.	Especificaciones	Método de Prueba	Índice de insolubilidad (ml)	Ver 2.7, 2.15 y 2.21
nes	ada		ada		ada																						
	E xt r a	Est ánd ar	E xt r a	Est ánd ar	E xt r a	Est ánd ar																					
Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.																					
Especificaciones	Método de Prueba																										
Índice de insolubilidad (ml)	Ver 2.7, 2.15 y 2.21																										
	<p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p>	<p>muchas aplicaciones ajenas a la industria lechera, como pueden ser la panadería, la repostería, los aliños, las salsas, las sopas, los suplementos nutritivos, la nutrición deportiva y demás elaboración alimentaria. La NOM definitiva debe ser lo suficientemente flexible como para que los fabricantes de todo tipo de productos alimentarios puedan adquirir la leche en polvo que les resulte más asequible y que les ofrezca la mejor funcionalidad dependiendo del uso último del producto.</p> <p>La tabla 9 ilustra la diferencia entre el valor propuesto en el proyecto de norma oficial</p>																									

		<p>mexicana y la normativa prescriptiva de otros países; la tabla 10 enumera los valores voluntarios de las normas de grado voluntarias del USDA y la normativa técnica de la leche en polvo de República Dominicana.</p> <p>Tabla 9: Requisitos prescriptivos de índice de solubilidad</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Índice de solubilidad (%)</th> </tr> <tr> <th>País/Organización</th> <th>Entera</th> <th>Sección condensada</th> <th>Descremada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>México (PROV-NDG-202)</td> <td>1.2 mín.</td> <td>1.2 mín.</td> <td>1.25 mín.</td> </tr> <tr> <td>Código</td> <td colspan="3">El apéndice indica que el índice de insolubilidad es información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto.</td> </tr> <tr> <td>Estados Unidos</td> <td colspan="3">No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Australia/Nuevo Zelanda</td> <td colspan="3">No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Costa Rica</td> <td colspan="3">No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Unión Europea</td> <td colspan="3">No se ha establecido</td> </tr> <tr> <td>Perú</td> <td colspan="3">No se ha establecido</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 10: Requisitos voluntarios de índice de solubilidad</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">País</th> <th colspan="2">Índice de solubilidad (%)</th> </tr> <tr> <th>Leche entera en polvo</th> <th>Leche descremada en polvo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grado extra de EE. UU., calor bajo o medio</td> <td rowspan="2">Mín. 1.0</td> <td>Mín. 1.2</td> </tr> <tr> <td>Grado extra de EE. UU., calor alto</td> <td>Mín. 2.0</td> </tr> <tr> <td>Grado estándar de EE. UU., calor bajo o medio</td> <td rowspan="2">Mín. 1.0</td> <td>Mín. 2.0</td> </tr> <tr> <td>Grado estándar de EE. UU., calor alto</td> <td>Mín. 2.5</td> </tr> <tr> <td>República Dominicana</td> <td colspan="2">Mín. 1.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>El ítem 4 señala que este ítem se aplica a las aplicaciones voluntarias por los países comerciales o no para su aplicación por los mismos.</p> <p>Como se indica en la tabla anterior, la leche en polvo puede clasificarse como de calor bajo, calor medio o calor alto. La leche en todos los grados de calor se seca mediante pulverización a temperaturas parecidas. La designación de calor se debe a las diferencias en el tratamiento de la leche líquida durante el proceso de condensación. En el caso de la leche en polvo de calor bajo, la leche líquida se condensa al vacío para eliminar el agua a la temperatura más baja posible antes del secado por pulverización. Para alcanzar los grados de calor más altos se eleva la temperatura y se retiene el líquido o la leche condensada antes de secarla. El índice de insolubilidad puede aumentar en la leche en polvo de calor alto, ya el calor hace que la proteína de caseína, la proteína</p>	Índice de solubilidad (%)				País/Organización	Entera	Sección condensada	Descremada	México (PROV-NDG-202)	1.2 mín.	1.2 mín.	1.25 mín.	Código	El apéndice indica que el índice de insolubilidad es información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto.			Estados Unidos	No se ha establecido			Australia/Nuevo Zelanda	No se ha establecido			Costa Rica	No se ha establecido			Unión Europea	No se ha establecido			Perú	No se ha establecido			País	Índice de solubilidad (%)		Leche entera en polvo	Leche descremada en polvo	Grado extra de EE. UU., calor bajo o medio	Mín. 1.0	Mín. 1.2	Grado extra de EE. UU., calor alto	Mín. 2.0	Grado estándar de EE. UU., calor bajo o medio	Mín. 1.0	Mín. 2.0	Grado estándar de EE. UU., calor alto	Mín. 2.5	República Dominicana	Mín. 1.0		
Índice de solubilidad (%)																																																									
País/Organización	Entera	Sección condensada	Descremada																																																						
México (PROV-NDG-202)	1.2 mín.	1.2 mín.	1.25 mín.																																																						
Código	El apéndice indica que el índice de insolubilidad es información adicional que no tiene relación con la norma de identidad y la seguridad del producto.																																																								
Estados Unidos	No se ha establecido																																																								
Australia/Nuevo Zelanda	No se ha establecido																																																								
Costa Rica	No se ha establecido																																																								
Unión Europea	No se ha establecido																																																								
Perú	No se ha establecido																																																								
País	Índice de solubilidad (%)																																																								
	Leche entera en polvo	Leche descremada en polvo																																																							
Grado extra de EE. UU., calor bajo o medio	Mín. 1.0	Mín. 1.2																																																							
Grado extra de EE. UU., calor alto		Mín. 2.0																																																							
Grado estándar de EE. UU., calor bajo o medio	Mín. 1.0	Mín. 2.0																																																							
Grado estándar de EE. UU., calor alto		Mín. 2.5																																																							
República Dominicana	Mín. 1.0																																																								
		<p>de suero y los minerales de la leche reaccionen entre sí hasta formar pequeñas partículas agregadas, es decir, las partículas que mide la prueba de insolubilidad. Para comprobar el índice de insolubilidad se mezcla la leche en polvo a alta velocidad con agua templada. El índice de insolubilidad es la cantidad de leche sin disolver en milímetros cuando se centrifuga. Esta especificación no influye en la seguridad ni el contenido nutritivo de la leche en polvo.</p> <p>Los fabricantes fabrican leche en polvo de calor bajo, medio o alto dependiendo de su función en las aplicaciones de los consumidores. El nivel de</p>																																																							

		<p>proteínas del suero desnaturalizadas que se crean durante el proceso de fabricación hace que la leche en polvo se comporte de modo diferente según su designación de calor. La leche en polvo de calor alto tiene la mayor cantidad de proteínas del suero desnaturalizadas y la de calor bajo la menor. La desnaturalización mejora la unión de las proteínas y el agua, además de su función en el producto final, un atributo que es más deseable en algunos productos que en otros. La leche en polvo de calor bajo se emplea para elaborar yogur, productos fermentados y queso. La leche en polvo de calor medio tiene más proteína de suero desnaturalizada y un índice de insolubilidad similar al de la leche en polvo de calor bajo. Los fabricantes de productos lácteos recombinados prefieren los polvos de calor medio porque tienen buen sabor y una buena vida útil cuando se usan en bebidas de leche líquidas. Las leches en polvo de calor bajo y medio son las preferidas para las fórmulas infantiles en polvo y líquidas. Los polvos de calor alto se usan en aplicaciones de panadería y confitería debido a su alta capacidad para ligar agua. En la industria del pan, contribuyen a aumentar el volumen y a mejorar la textura. Debido a esa alta capacidad para ligarse al agua, son muy útiles para fabricar aderezos y salsas bajos en grasas, gracias a sus características similares a la grasa, como son la lubricidad y la sensación en la boca.</p> <p>Es vital para el sector de elaboración de alimentos de México que se permita una amplia gama de solubilidades, para que los clientes puedan escoger el producto que mejor responda a sus necesidades funcionales. Los niveles de solubilidad indicados en el proyecto de NOM solo permitirían la compra de leche en polvo de grado extra de calor bajo y medio. Quedaría excluida la leche en polvo de grado extra de calor alto y la leche en polvo de grado estándar. Tales</p>	
		<p>limitaciones tendrían un impacto negativo en los fabricantes que prefieren estas categorías por sus características funcionales, en el caso de la leche en polvo de calor alto, o por su precio en el caso de la leche en polvo de grado estándar.</p> <p>Método de prueba: en la Tabla 2 del proyecto de NOM, el método de prueba es el que se refiere en el inciso primario 2.8 (NMX-F-734-COFOCALEC-2009, Determinación del índice de insolubilidad en leche en polvo y productos lácteos en polvo) y el cual se alinea bastante con el de la norma</p>	

		<p>internacional ISO 8156:2005. No es tan detallado en términos de describir los requisitos para el mezclador, pero sí incluye los diagramas de equipos enumerados en esa norma internacional. Sin embargo, varía ligeramente en términos de procedimiento con los métodos en SMEDP y ADPI.</p> <p>En referencia a nuestro comentario 7.b. mencionado anteriormente con respecto a la flexibilidad del método de prueba, hemos encuestado a nuestra industria y hemos encontrado que los métodos comúnmente utilizados en los EE. UU. son:</p> <ul style="list-style-type: none">o SMEDP, Method 15.171, Solubility Indexo ISO 8156:2005 (IDF 129: 2005): Dried milk and dried milk products -- Determination of insolubility index.o ADPI Dairy Ingredient Standards <p>La tabla 2 del proyecto de NOM también incluye, para cada especificación, métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas (NOM) y las NMX. Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla a un lado de la especificación de la composición correspondiente.</p> <p>No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados.</p> <p>El proyecto de NOM no hace referencia a la posibilidad de aplicar métodos de análisis contemplados en normas internacionales y extranjeras, lo que indudablemente genera un trato discriminatorio con respecto a laboratorios ubicados en el extranjero y, cuando corresponda,</p>						
	<p>Mead Jhonson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas Se solicita la eliminación del parámetro de índice de insolubilidad:</p> <table border="1" data-bbox="632 1328 1045 1380"><tr><td>Índice de</td><td>1-2 máx.</td><td>1-2 máx.</td><td>1-25 máx.</td><td>Ver 2-8</td></tr></table>	Índice de	1-2 máx.	1-2 máx.	1-25 máx.	Ver 2-8	<p>un requisito que restringe más de lo necesario en poder garantizar el cumplimiento con las reglamentaciones correspondientes, que son violaciones del AOTC. Preocupaciones adicionales con los requisitos de evaluación de la conformidad relacionados con el análisis del producto se detallan a continuación en nuestros comentarios sobre el capítulo 8 del proyecto de NOM.</p> <p>Algunos de los métodos de prueba de la tabla 2</p>	
Índice de	1-2 máx.	1-2 máx.	1-25 máx.	Ver 2-8				

	<table border="1"> <tr> <td>insolubilidad (ml)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.25 máx.</td> <td>Ver 2.8</td> </tr> </table> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1"> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>1.25 máx.</td> <td>Ver 2.8</td> </tr> </table>	insolubilidad (ml)					Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8	Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8	<p>son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los desafíos asociados con las diferencias en los métodos de prueba junto con los avances en las tecnologías de análisis que utilizan métodos rápidos como las técnicas de espectrometría de infrarrojo cercano, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones. del país, mientras se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Mead Johnson</p> <p>Ya dichos parámetros no son críticos para determinar la identidad de la leche en polvo, sino que los planteados, obedecen a parámetros de calidad superior que restringen la posibilidad de que los fabricantes determinen los requerimientos de sus materiales, de acuerdo al uso final que darán a éstos de acuerdo al tipo de producto.</p> <p>Así mismo, dichos parámetros corresponden a estándares de grado de calidad de la leche que en países como Estados Unidos de Norteamérica son de observancia voluntaria.</p> <p>• (U.S. Extra Grade ó U.S. Standard Grade) disponibles para su consulta en: https://www.ams.usda.gov/grades-standards/dairy-products</p>	
insolubilidad (ml)																		
Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8														
Índice de insolubilidad (ml)	1.2 máx.	1.2 máx.	1.25 máx.	Ver 2.8														
		<p>Cabe hacer notar, que imponer estándares superiores a los establecidos en la regulación internacional, resulta restrictivo y puede constituir una barrera técnica al comercio en este país.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita que se elimine de la Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro:</p>																

		<p>Índice de solubilidad.- aunque es un parámetro adicional en la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>De los últimos parámetros, las variaciones en los límites máximos que pudieran existir dependerán del tipo de producto y uso final del producto, la definición de los mismos deberá ser decisión del comprador dado que de otra manera el costo de tener una especificación tan específica afectara al consumidor final y planteara barreras dado el marco de los acuerdos comerciales que tiene establecidos nuestro país.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita que se elimine de la tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, el parámetro:</p> <p>Índice de solubilidad.- aunque es un parámetro adicional de la norma del CODEX no define la identidad e inocuidad del producto, además de que no es un parámetro requerido en la UE, EUA, Nueva Zelanda.</p> <p>La eliminación de estos parámetros es que para la compra de leche en polvo como materia prima. Lo que utilizan las empresas son las especificaciones internas que se establecen con el proveedor en función de la funcionalidad que requiere el producto para la fabricación del alimento.</p> <p>No es factible establecer una única especificación ya que los diferentes procesos y alimentos tienen diferentes requisitos de la materia prima.</p> <p>Al adoptar estos comentarios se evitan gastos innecesarios a los productos que redundan en mayor costo los productos para el consumidor.</p>	
<p>1 Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] 100</p> <p>2 En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m)</p> <p>3 Indicar el tratamiento</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc Mead Johnson CANILEC</p>

	<p>1 - Se solicita que se incluya en la NOM definitiva la definición de sólidos lácteos no grasos.</p> <p>3- Se solicita aclarar el significado de la nota 3: "Indicar el tratamiento" del índice de insolubilidad. Si se refiere a la designación de calor de la leche en polvo —es decir, bajo, medio o alto— sugerimos que se modifique el texto para indicarlo claramente.</p> <p>Mead Johnson Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>1.- En la Nota 1 al pie de tabla, corregir la fórmula para que se indique la multiplicación por 100:</p> <p>Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] x 100</p> <p>2.- 3 Indicar el tratamiento</p> <p>incluir una definición de sólidos lácteos no grasos, junto con un ejemplo, en lo que se refiere al cálculo de las proteínas lácteas, expresadas en forma de sólidos lácteos no grasos % m/m</p> <p>CANILEC CANACINTRA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas 3 Indicar el tratamiento</p> <p>FEMELECHE Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>SIGMA Tabla 2 Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>** Adicionalmente a los métodos de prueba mencionados, se permite la aplicación de metodologías de análisis reconocidos internacionalmente como CODEX, ISO, AOAC, USDA, FDA o cualquier otro organismo acreditado.</p>	<p>1-Se hace referencia a varios sólidos lácteos no grasos, incluyendo la nota 1, para expresar el contenido de proteínas lácteas en relación con los sólidos no grasos</p> <p>Pedimos que se incluya en la NOM definitiva la definición de sólidos lácteos no grasos para eliminar cualquier ambigüedad. Los sólidos no grasos son la proteína, la lactosa y los minerales (ceniza) del producto.</p> <p>3-Se solicita se agregue para eliminar cualquier ambigüedad.</p> <p>Mead Johnson 1.-</p> <p>2.- Se solicita la eliminación de la Nota 3 al pie de tabla, ya que adicionalmente, este proyecto de NOM no hace una distinción en lo que respecta a tratamientos térmicos empleados para el secado de la materia prima en cuestión.</p> <p>CANILEC CANACINTRA Se requiere eliminar la nota 3 dado que no aplica dado que no se manejan procesos térmicos en el documento.</p> <p>FEMELECHE No específica a que tratamiento se refiere la nota 3, aplicable a las denominaciones de leche en polvo.</p>	<p>CANACINTRA FEMELECHE SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>¹ Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] x 100</p> <p>Se elimina la redacción del subíndice 3: Indicar el tratamiento</p> <p>Se sustituye la redacción de los subíndices subsecuentes como a continuación se describe:</p> <p>³ Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser de hasta un máximo de 5%</p> <p>⁴ Para la determinación de proteínas, se pesa 1 gramo de muestra de leche en polvo (no se reconstituye), se coloca en el tubo de digestión y se sigue el método conforme a la referencia normativa 2.2</p> <p>⁵ El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.</p> <p>Se adiciona la siguiente nota con fines de proteger el uso de la leche en polvo o leche deshidratada exclusivamente como materia prima y no para consumo final:</p> <p>NOTA 1: La leche en polvo o deshidratada en clasificación estándar no debe usarse para la rehidratación para consumo final.</p>
<p>7. Etiquetado comercial del envase 7.1. Requisitos generales de etiquetado 7.1.1 La información contenida en la etiqueta o en los envases de leche en polvo o leche deshidratada, debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal, que no induzca al error con respecto a la naturaleza y</p>			

características del producto			
7.2.2 Contenido neto			
<p>7.2.3 Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, del fabricante o responsable de la fabricación para productos nacionales o bien del importador.</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>7.2.3 Se sugiere la eliminación de “o bien el importador”</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc</p> <p>Aunque entendemos la importancia de la trazabilidad, el añadir el nombre del importador no la mejorará de forma significativa si se compara con las medidas ya vigentes. Para cumplir con el artículo 89 de la Ley Federal de Sanidad Animal, el certificado sanitario que acompaña a cada cargamento debe llevar el nombre y dirección del exportador o fabricante, el nombre y dirección del consignatario, la fecha de producción, la fecha de caducidad y el número de lote. En la etiqueta de producto de la leche en polvo también deberá figurar el nombre y la dirección del fabricante o exportador, la fecha de producción, la fecha de caducidad y el número de lote. Los documentos comerciales que acompañarán a cada cargamento también indicarán los nombres y direcciones del importador y el exportador. La trazabilidad ya se garantiza mediante las etiquetas y la documentación, sin necesidad de que la información del importador se incluya también en la etiqueta.</p> <p>Incluir la información del importador en las etiquetas de los paquetes de leche en polvo no es una práctica muy común. Los fabricantes envasan y etiquetan la leche en polvo en el momento de su fabricación, en las mismas bolsas para el mercado nacional e internacional, por lo que no siempre se conoce el destino del producto. Cualquier requisito para exigir que el nombre del importador esté en la etiqueta también sería incompatible con la norma internacional relevante del Codex, que establece los siguientes requisitos para el etiquetado de envases destinados a la venta al por mayor en la sección 7.5:</p> <p>“La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y, en caso</p>	<p>USDEC Continental Dairy Facilities Dairy America, Inc. Dairy Farmers of America High Desert Milk, Inc California Dairies, Inc Agri-Mark, Inc Agry- Dairy Products, Inc CANACINTRA CANILEC SIGMA ALPURA FEMELECHE</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>7.2.3 Nombre o denominación social o razón social y domicilio del fabricante o responsable del producto.</p>

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

		<p>SIGMA</p> <p>Se solicita que se establezca que el domicilio puede no ser el fiscal, ya que es muy común que se incluya el domicilio del establecimiento donde se fabrica.</p> <p>Se elimina la segunda parte para dar mayor claridad al requisito del nombre y domicilio que puede ser del fabricante o responsable de la fabricación.</p>	
7.2.3.1 Nombre o código de la planta fabricante del producto			
7.2.4 País de origen	<p>ALPURA</p> <p>7.2.4</p> <p>La leyenda que identifique al país de origen del producto:</p> <p>Producto de...</p> <p>Producido en</p> <p>U otros análogos</p>	<p>ALPURA</p> <p>Complemento de redacción para dar claridad a lo solicitado.</p>	<p>ALPURA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>7.2.4 País de origen o cualquiera de las siguientes: producto de, producido en, o cualquier otro análogo que indique el país de origen del producto.</p>
7.2.5 Identificación del lote o código de identificación			
7.2.6 Fecha de producción			
7.2.7 Fecha de caducidad (indicando al menos mes y año)			
7.2.7.1 Al declarar la fecha de caducidad se debe indicar en la etiqueta o envase cualquiera de las condiciones de almacenamiento del producto, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.			
7.2.7.2 La fecha de caducidad y de producción que incorpore el fabricante en el producto no pueden ser alteradas en ningún caso y bajo ninguna circunstancia.			
7.2.7.3 El número de lote y la fecha de caducidad deben expresarse en una escritura legible.			

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

	<p>dispuesto por el artículo 908.2 del TLCAN que establece a la letra:</p> <p>“Artículo 908.2.- En reconocimiento de que ello debería redundar en beneficio mutuo de las Partes involucradas, y excepto lo establecido en el Anexo 908.2, cada una de las Partes acreditará, aprobará, otorgará licencias o reconocerá de cualquier otra forma a los organismos de evaluación de la conformidad en territorio de otra Parte, en condiciones no menos favorables que las otorgadas a esos organismos en su territorio...”</p> <p>El USDEC solicita que el gobierno de México haga público el proceso de registro de laboratorios y que acepte comentarios de socios comerciales durante 60 días, como medida de conformidad con el AOTC, antes de dar como acabado tal proceso.</p> <p>USDEC propone que, toda vez que el riesgo que se enfrenta es menor, se considere la posibilidad de aceptar una Declaración de Conformidad del Proveedor como esquema de evaluación de la conformidad de esta NOM, tomando como base las normas internacionales ISO/IEC 17050-1 “Evaluación de la conformidad</p> <p>Si el gobierno de México insiste en exigir un informe de resultados, es crítico que el procedimiento de evaluación de la conformidad sea flexible para que no suponga un obstáculo para el comercio. En este sentido, sería más apropiado aceptar un informe de resultados de cualquier laboratorio con cualquier tipo de acreditación.</p> <p>Se requiere eliminar el requisito de informe de resultados y la continuación del requisito vigente de certificado de análisis, ya que la forma en la que el gobierno mexicano hará cumplir el requisito no está clara en el caso de la leche en polvo.</p> <p>Proponemos que las partes autorizadas de ejecutar el informe de análisis en el inciso secundario 8.1.1 del proyecto de NOM permanezcan, y que la declaración de conformidad del proveedor también se agregue como un documento aceptable, mientras que los requisitos contradictorios relacionados con la aprobación de laboratorio en el capítulo 8 y el requisito de cumplimiento en el inciso primario 8.4 se eliminen por todos los motivos previamente indicados.</p>	<p>programa, las importaciones serían sometidas a requisitos más estrictos que los productos nacionales, lo que representaría un problema de conformidad con el AOTC. Por este motivo, y para que las importaciones no se vieran injustamente perjudicadas, urgimos la eliminación del requisito de informe de resultados, por carecer de justificación técnica, económica y no ser proporcional al riesgo que supuestamente pretende enfrentarse.</p> <p>Se enlista la justificación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los requisitos de documentación no están entre los que se incluyen generalmente en las normas de composición, y la exigencia de un informe de pruebas vulnera lo dispuesto por el artículo 50 del RLFMN. En efecto, conforme al marco jurídico aplicable, el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas de información comercial debe asegurarse en forma unilateral por los destinatarios de las normas, siendo responsabilidad de las autoridades competentes vigilar el cumplimiento de sus especificaciones, tal y como sucede con la NOM-155-SCFI. No obstante, conforme al RLFMN este principio sufre una excepción que permite a la autoridad competente exigir un informe de pruebas cuando exista un “alto riesgo” sanitario o de protección al consumidor, entre otros. En el presente caso, no obstante, la autoridad no ha demostrado con evidencias que exista un alto riesgo para los consumidores que, en términos del RLFMN, haga necesaria la presentación de un informe de pruebas. 2. El artículo 73 de la LFMN establece que cuando las autoridades mexicanas requieran una demostración positiva del cumplimiento con las NOM, deberán desarrollar procedimientos de evaluación de la conformidad de acuerdo con el nivel de riesgo o protección necesario para salvaguardar los propósitos mencionados en el artículo 40, previa consulta con los sectores interesados, observando la Ley, así como los reglamentos y directrices internacionales. Los procedimientos de evaluación de conformidad descritos en el capítulo 8 no se alinean con el riesgo asociado con el producto, especialmente dado que la inocuidad no se identifica como un objetivo en la MIR y las especificaciones del proyecto de NOM 	<p>Secretaría de Economía (DGN) de conformidad con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>Para efectos de evaluar la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana, los informes de resultados son válidos si éstos son emitidos por LP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acreditados y aprobados conforme a la Ley, o; • Cuyos informes sean reconocidos para la obtención de un permiso sanitario previo de importación, autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios o cualquier otra autoridad del gobierno mexicano, o; • Reconocidos por autoridades competentes o entidades de acreditación en el extranjero, o; • Que cumplan con la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 o ISO/IEC 17025:2017 (ver referencias normativas 2.10 y 2.18). <p>Se adicionaron métodos de prueba internacionales para cada una de las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Norma y las cuales se encuentran en el apartado de referencias normativas.</p>
		<p>no tienen impacto en la inocuidad del producto. Además, como se señala en nuestros comentarios en el punto 7.b. anteriormente, las normas internacionales relevantes en materia de</p>	

		<p>métodos de prueba no han sido consideradas. Por lo tanto, sugerimos que, en el procedimiento de evaluación de la conformidad que figure en el reglamento final, el gobierno mexicano considere medidas menos restrictivas del comercio, como la declaración de conformidad del proveedor y, en su caso, armonice los métodos de prueba con los contenidos en las normas internacionales relevantes.</p> <p>3. El proyecto de NOM establece un esquema dual de reconocimiento de los laboratorios de prueba que, sin lugar a dudas, generará un trámite adicional para los productores e importadores, pues no bastará con que los laboratorios se encuentren acreditados, aprobados o reconocidos por la autoridad o entidad competente del país de origen, sino además requerirán registrarse ante la DGN, lo que carece de fundamento legal, pues ni la LFMN, ni su Reglamento contemplan esta figura en ninguna de sus disposiciones.</p> <p>4. Es necesario que se revise y se aplique lo dispuesto por el Artículo 908.2 del TLCAN.</p> <p>5. Los requisitos de evaluación de la conformidad son incompatibles con los compromisos de México con la OMC, ya que se excluye la posibilidad de aplicar métodos de prueba contemplados en normas internacionales y extranjeras, que se traduce en un trato discriminatorio respecto de laboratorios ubicados en el extranjero y representa una restricción al comercio internacional. Atendiendo a temas al artículo 5.2.1 del AOTC que exige a los países a que no apliquen procedimientos para la evaluación de la conformidad que tengan el efecto de crear obstáculos innecesarios al comercio</p> <p>6. Este requisito de un informe de resultados resulta redundante al duplicar los requisitos existentes. Los exportadores ya están obligados a facilitar un certificado de análisis al importador como requisito de importación.</p> <p>7. En la actualidad, México no exige para otros productos alimentarios que las pruebas las lleve a cabo un laboratorio acreditado con normas internacionales de la ISO o reconocido por la autoridad competente de su país de origen. La pregunta es por qué solo se propone este requisito en el proyecto de NOM.</p>	
		8. Aún no se ha anunciado el proceso de	

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

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

	o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables.		
	<p>Mead Johnson</p> <p>8.1.1 Clarificar conforme al comentario.</p> <p>FEMELECHE</p> <p>8.1.1 La documentación que acredite la denominación de leche en polvo, debe permitir conocer la trazabilidad del lote del producto sujeto a la evaluación de la conformidad.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>Clarificar que para efectos de evidenciar el cumplimiento con las especificaciones de esta NOM, se podrá entregar documentación emitida por los laboratorios de prueba del fabricante y sólo cuando se trate de un procedimiento para la evaluación de la conformidad, diligenciado por la Autoridad competente, se deberán proporcionar informes de resultados avalados por Laboratorios de Prueba (LP) acreditados y aprobados conforme a la Ley.</p> <p>Ya que considerar que todo análisis realizado al producto (entiéndase por lote) fuera realizado por un tercero autorizado, sería incosteable para cualquier proveedor de materia prima.</p> <p>FEMELECHE Incorporar a la redacción.</p>	
<p>8.2 Muestreo</p> <p>Debe efectuarse de manera aleatoria, seleccionando la muestra conforme a las siguientes disposiciones:</p> <p>8.2.1 El LP debe aplicar un muestreo estadísticamente representativo por lote.</p> <p>8.2.2 Identificar la muestra considerando lo siguiente: nombre o denominación del producto, nombre del fabricante, identificación de la planta, país de origen, fecha de producción y lote.</p>			
<p>8.3 Informe de resultados</p> <p>El informe de resultados que emita el LP tiene validez ante las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, para los efectos a que haya lugar.</p>			De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron eliminar este numeral, derivado a que ya se encuentra descrita esta información en el 3.8 y

			con fines de estructura y redacción establecidas en la NMX-Z-013-SCFI-2015 se decide no repetir la información en la misma normatividad.
<p>8.4 Cumplimiento</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>8.4</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN o los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>8.4</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN o los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p> <p>SIGMA</p> <p>8.4</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a las Tablas 1 y 2, mismo que debe ser emitido por los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, con la finalidad de obtener el grado de cumplimiento con la presente.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>En congruencia con lo estipulado en los numerales anteriores, se solicita se incluya en la redacción el reconocimiento de los LP reconocidos por autoridades o entidades competentes en el extranjero, considerando que hay una gran cantidad de leche en polvo de procedencia extranjera.</p> <p>CANILEC CANACINTRA</p> <p>Se solicita cambiar la redacción a este numeral para dar mayor claridad.</p> <p>SIGMA</p> <p>Se solicita cambiar la redacción a este numeral para dar mayor claridad.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>CANACINTRA 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>8.3 Cumplimiento</p> <p>Para demostrar el cumplimiento con la presente Norma Oficial Mexicana, los interesados o particulares deben presentar ante la autoridad competente el informe de resultados conforme a la Tabla 1 (denominación), y conforme a la Tabla 2 para las siguientes especificaciones: (i) grasa butírica; (ii) humedad; (iii) proteína total propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos; (iv) acidez (como ácido láctico); (v) partículas quemadas, e (vi) índice de insolubilidad o índice de solubilidad, mismo que debe ser emitido por los LP registrados ante la DGN.</p> <p>En el caso de importaciones el informe de resultados se debe de entregar y resguardar a la autoridad aduanera. En el caso de producción nacional, el informe de resultados debe ser presentado ante la DGN.</p>
<p>8.5 Vigencia del informe de resultados</p> <p>Los Informes que expida el LP respecto al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deben tener vigencia conforme a la fecha de caducidad del producto.</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>8.5</p> <p>Clarificar conforme al comentario</p> <p>Liconsa</p> <p>8.5</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>Se solicita clarificar la correcta interpretación de este numeral, ya que un informe de resultados como tal, no debe estar asociado a una "vigencia", sin embargo, cualquier análisis, debe ser realizado dentro de la fecha de caducidad del producto.</p> <p>Liconsa</p> <p>El Informe de Prueba está correlacionado con las</p>	<p>Mead Johnson</p> <p>Liconsa</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se elimina este numeral de la Norma definitiva</p>

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

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

<p>Milk (Spray Process). Effective February 2, 2001.</p> <p>United States Standards for Grades of Nonfat Dry Milk (Spray Process). Effective June, 2013.</p>			
<p>ARTÍCULO TRANSITORIO Único. El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva entrará en vigor a los 365 días naturales después de su publicación.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA SIGMA ARTÍCULO TRANSITORIO</p> <p>ÚNICO: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva entrará en vigor a los 730 días naturales después de su publicación.</p>	<p>CANILEC CANACINTRA SIGMA</p> <p>Se solicita que se amplíe el tiempo para la aplicación de esta norma considerando los tiempos de la certificación ISO 170205 de los proveedores y/o laboratorios de tercería, además de la acreditación de los laboratorios locales en los métodos que se definan en esta norma.</p>	<p>CANACINTRA CANILEC SIGMA</p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>ARTICULOS TRANSITORIOS</p> <p>Primero. La presente Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva entrará en vigor a los 365 días naturales después de su publicación.</p> <p>Segundo. El capítulo 7 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 180 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Tercero. La DGN informará 60 días naturales posteriores a la publicación de la presente Norma Oficial Mexicana en el Diario Oficial de la Federación, a través del Sistema Integral de Normas y Evaluación de la Conformidad (SINEC), el procedimiento para el registro de los LP y/o presentación de Informe de Resultados ante la DGN. Dicho procedimiento se notificará a quien corresponda de conformidad a los acuerdos internacionales signados por los Estados Unidos Mexicanos y se proporcionará un periodo de 60 días naturales para formular comentarios al procedimiento.</p>
<p>Ciudad de México, a 31 de agosto de 2017.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, Alberto Ulises Esteban Marina.- Rúbrica.- El Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Juan José Linares Martínez.- Rúbrica.</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA sustituyeron el nombre de la persona que actualmente ostenta el cargo de Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Luciano Vidal García.</p>

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